

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 10 a) de l'ordre du jour

CX/FAC 04/36/12
Décembre 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-sixième session

Rotterdam (Pays-Bas), 22 – 26 Mars 2004

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA SOIXANTE ET UNIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)

Les gouvernements et les organisations internationales ayant statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent soumettre des observations sur la question ci-après sont invités à le faire en écrivant, **avant le 15 février 2004**, à l'adresse suivante: Service central de liaison avec le Codex des Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, boîte postale 20401, 2500 E.K., La Haye (Pays-Bas) (Télécopie: +31.70.378.6141; courriel:info@codexalimentarius.nl (*de préférence*), avec copie adressée au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (Télécopie: +39.06.5705.4593; courriel: Codex@fao.org – *de préférence*).

HISTORIQUE

1. Des normes pour 268 additifs alimentaires et aromatisants ont été examinées et préparées à la soixante et unième réunion du JECFA (Rome, juin 2003) et sont publiées dans l'addendum 11 au « Recueil de normes pour les additifs alimentaires » (Étude FAO: Alimentation et nutrition n°52-Add. 11 – distribué séparément). Ces normes concernent les additifs et aromatisants ci-après:

	<u>Additifs alimentaires</u>	<u>Aromatisants</u>
Total:	23	245
Nouvelles normes (normes révisées)	7 (14)	139 (106)
Normes complètes	15 (1 maintenue)	225
Normes provisoires	8 (1 maintenue)	20

À sa soixante et unième réunion, la JECFA a en outre établi de nouvelles normes, qui sont aussi publiées dans l'addendum 11, pour un agent de traitement de l'eau (dichloroisocyanurate de sodium) et une source nutritionnelle de fer (glycinate ferreux (traité à l'acide citrique), respectivement. Le Comité n'aura pas à examiner ces deux substances.

2. Des limites révisées pour l'arsenic et le plomb dans 39 additifs ont également été établies et publiées dans l'addendum 11. Ces additifs peuvent être utilisés comme absorbants, antioxydants, antimoussants, solvants entraîneurs, agents de turbidité, stabilisants de la couleur, émulsifiants et séquestrants. La Commission a adopté auparavant les normes complètes pour 33 de ces 39 additifs en tant que normes consultatives du Codex. Le Comité est invité à examiner les nouvelles limites établies ou révisées pour l'arsenic et le plomb dans ces 33 additifs, afin de recommander leur adoption par la Commission en tant que normes révisées du Codex, compte tenu des observations reçues.
3. Des observations sont également demandées sur les principes régissant l'établissement et la révision des normes, qui figurent à la section A de l'Étude FAO: Alimentation et nutrition n°52 – Add. 11.

GROUPE DE TRAVAIL *AD HOC*

Normes

4. Les observations seront examinées à une réunion du Groupe de travail ad hoc sur les normes, établi par le Comité à sa trente-cinquième session. L'ordre du jour provisoire figure dans l'annexe au présent document. Les normes seront classées en différentes catégories (I, II, III, IV ou V), conformément aux procédures établies. On trouvera une explication des cinq catégories dans l'annexe.
5. Les 15 additifs pour lesquels des normes complètes ont été établies par le JECFA à sa soixante et unième réunion sont énumérés dans l'annexe, qui contient également une liste des additifs pour lesquels des normes provisoires ont été établies.
6. Les limites pour le plomb et l'arsenic dans 39 additifs ont été établies ou révisées par le JECFA à sa soixante et unième réunion, conformément à la procédure et aux principes élaborés par le JECFA à sa cinquante-troisième réunion (Rome, juin 1999) et cités dans l'Étude FAO: Alimentation et nutrition n°52 – Add. 7. Seules les limites pour les additifs (33, voir annexe) faisant l'objet de normes complètes déjà adoptées en tant que normes consultatives du Codex seront examinées et classées dans les catégories I ou III. Celles placées dans la catégorie I seront recommandées pour approbation par le Comité en tant qu'amendements aux normes existantes du Codex.
7. Sur les 245 normes pour les aromatisants établies durant la soixante et unième réunion du JECFA, 20 sont qualifiées de provisoires (voir annexe) et seront classées dans les catégories IV ou V, tandis que les autres normes devront être examinées pendant la session. Pour éviter de prolonger les débats, le Groupe de travail sera invité à n'examiner que les normes dont l'adoption comme normes du Codex lui semble prématurée (voir la définition de la catégorie I). Les numéros attribués par le JECFA à ces 245 substances figurent dans l'annexe.

Principes

8. Le Groupe de travail sera également invité à formuler des observations sur les Principes régissant l'établissement et la révision des normes. Se reporter au point VI de l'ordre du jour provisoire reproduit dans l'annexe.

GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES NORMES*Dimanche 21 mars 2004, 08 h 30 – 10 h 30***ORDRE DU JOUR PROVISOIRE**

- I. Introduction
- II. Adoption de l'ordre du jour
- III. Observations des secrétariats du Codex et du JECFA
- IV. Observations du président du Groupe de travail
- V. Examen des définitions des catégories (voir ci-après)
- VI. Examen des observations soumises sur les Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (FAO FNP 52 - Add. 11) découlant de la soixante et unième réunion du JECFA
 - A. Additifs (autres que ceux utilisés comme aromatisants)
 - B. Révision des limites pour les métaux lourds dans certains additifs
 - C. Normes pour certains aromatisants
 - D. Principes régissant l'établissement et la révision des normes (voir aussi l'annexe 3 de « Résumé et conclusions » de la soixante et unième réunion du JECFA, Rome, juin 2003)
 - i) *Définition d'« aromatisant »*
 - ii) *Recueil de normes pour les additifs alimentaires et guide concernant ces normes*
 - iii) *Évaluation de la sécurité des complexes aromatisant naturels*
 - iv) *Évaluations chimiques et techniques*
 - v) *Normes de pureté pour les aromatisants*
 - vi) *Solvants résiduels*
- VII. Autres questions

CATÉGORIES DE NORMES

- I. Normes prêtes à être soumises à la Commission pour adoption définitive en tant que normes du Codex;
- II. Normes qui pourront être soumises à la Commission pour adoption définitive en tant que normes du Codex après quelques modifications d'ordre rédactionnel;
- III. Normes qui nécessitent d'importantes modifications avant de pouvoir être adoptées en tant que normes du Codex et qui devraient être maintenues à l'étape 2 de la procédure dans l'attente d'un nouvel avis du JECFA;
- IV. Normes qui ont été révisées à des réunions récentes du JECFA ou qui pourraient être révisées à la prochaine réunion;
- V. Normes qui sont incomplètes et qui ont été qualifiées de « provisoires » par le JECFA (qui ne seront donc pas soumises à la Commission pour adoption en tant que normes du Codex).

NORMES DÉSIGNÉES COMME COMPLÈTES À LA SOIXANTE ET UNIÈME RÉUNION DU JECFA (Étude FAO: Alimentation et nutrition n°52 – Add. 11, Rome, 2003). ELLES VISENT LES ADDITIFS SUIVANTS:

Alpha-amylase de *Bacillus licheniformis* contenant un gène *alpha*-amylase génétiquement modifié de *B. licheniformis*

Curcumine

Beta-carotène de *Blakeslea trispora*

Laccase de *Myceliophthora thermophila* exprimée en *Aspergillus oryzae*

Silicate de magnésium

Natamycine

Néotame

Alcool polyvinylique

Essence de quillaja (type 1)

Essence de quillaja (type 2)

Esters de sucrose

Tagatose

Talc

Préparation enzymatique à base de xylanase et *beta*-glucanase, produite par une souche de *Humicola insolens*

Xylanase de *Thermomyces lanuginosus* exprimée en *Fusarium venenatum*

NORMES DÉSIGNÉES COMME PROVISOIRES À LA SOIXANTE ET UNIÈME RÉUNION DU JECFA (Étude FAO: Alimentation et nutrition n°52 – Add. 11, Rome, 2003). ELLES VISENT LES ADDITIFS SUIVANTS:

Extrait de rocou (bixine extraite par solvant)

Extrait de rocou (norbixine extraite par solvant)

Extrait de rocou (suspension de bixine dans l'huile)

Extrait de rocou (extrait aqueux de bixine)

Extrait de rocou (norbixine traitée aux bases)

Extrait de rocou (norbixine traitée aux bases, non précipitée par acide)

Phosphate de monomagnésium

Diphosphate de trisodium

ANNEXE

RÉVISION DES LIMITES POUR LES MÉTAUX LOURDS DANS CERTAINS ADDITIFS ÉMANANT DE LA SOIXANTE ET UNIÈME RÉUNION DU JECFA (VOIR Étude FAO : Alimentation et nutrition n° 52 - Add. 11):

Nom de l'additif	SIN	As	Pb	Nom de l'additif	SIN	As	Pb
Carbone activé		3	5	Gallate d'octyle	0311	-	2
Alun de potasse	0522	-	5	Siloxane de polydiméthyle	0900	-	1
Sulfate d'aluminium (anhydre)	0520	-	5	Lactate de potassium (solution)	0326	-	2
Acide ascorbique	0300	-	2	Polyphosphates de potassium	0452 (ii)	3	4
Palmitate d'ascorbyle	0304 (i)	-	2	Gallate de propyle	0310	-	2
Phosphate d'os	0542	3	2	Phosphate double d'aluminium et de sodium, acide	0541 (i)	3	2
Butyle hydroxyanisole (BHA)	0320	-	2	Erythorbate de sodium	0316	-	2
Ascorbate de calcium	0302	-	2	Lactate de sodium (solution)	0325	-	2
Ethylenediaminetetra-acetate calcio-disodique	0385	-	2	Chlorure stanneux	0512	-	2
Sulfate de cuivre	0519	-	10	Isobutyrate d'acétate de sucrose	0444	-	2
Thiodipropionate de dilauryle	0389		2	Butylhydroquinone tertiaire	0319	-	2
Ethylenediaminetetra-acetate disodique	0386	-	2	Acide thiodipropionique	0388	-	2
Gallate de dodécyle	0312	-	2	Mélange de tocophérol	0307 b	-	2
Acide érythorbique	0315		2	Concentré (D-) d'alpha-tocophérol	0307 a	-	2
Ethyle protocatechuate	-		2	Alpha-tocophérol (DL-)	0307 c	-	2
Lactate ferreux	0585	-	1	Citrate de triéthyle	1505	-	2
Mélange à base de citrate d'isopropyle	0384	-	2				
Lécithine	0322	-	2				

NUMÉROS DU JECFA POUR LES AROMATISANTS AUXQUELS LE JECFA A ATTRIBUÉ DES NORMES COMPLÈTES (y compris ceux pour lesquels une norme existante a été maintenue ou une désignation provisoire supprimée) À SA SOIXANTE ET UNIÈME RÉUNION (VOIR Étude FAO : Alimentation et nutrition n° 52-Add. 11):

42, 54, 56, 57, 60, 61, 62, 65, 66, 71, 73, 95, 98, 101, 104, 107, 110, 112, 117, 119, 124, 170, 180, 205, 212, 237, 244, 272, 302, 303, 322, 323, 325, 329, 332, 337, 338, 346, 348, 349, 358, 360, 384, 385, 396, 397, 409, 410, 417, 419, 422, 423, 435, 443, 465, 468, 470, 473, 479, 480, 488, 489, 495, 502, 519, 548, 556, 559, 568, 569, 571, 583, 586, 590, 592, 603, 604, 625, 668, 669, 704, 735, 737, 918, 923, 924, 937, 1157, 1158, 1159, 1160, 1161, 1162, 1163, 1164, 1165, 1166, 1167, 1168, 1169, 1170, 1171, 1172, 1173, 1174, 1175, 1176, 1177, 1178, 1179, 1180, 1181, 1182, 1183, 1184, 1185, 1186, 1187, 1188, 1189, 1190, 1191, 1192, 1193, 1194, 1195, 1196, 1197, 1198, 1199, 1200, 1201, 1202, 1204, 1205, 1206, 1207, 1208, 1209, 1210, 1211, 1212, 1213, 1214, 1215, 1216, 1217, 1219, 1220, 1221, 1222, 1223, 1224, 1225, 1226, 1227, 1228, 1229, 1230, 1231, 1232, 1233, 1234, 1235, 1236, 1237, 1238, 1239, 1240, 1241, 1242, 1243, 1244, 1245, 1246, 1247, 1248, 1249, 1250, 1251, 1252, 1253, 1254, 1255, 1256, 1257, 1258, 1259, 1260, 1261, 1262, 1264, 1265, 1266, 1267, 1268, 1269, 1270, 1271, 1272, 1274, 1275, 1276, 1277, 1278, 1279, 1280, 1281, 1282, 1283, 1284, 1285, 1286, 1287, 1288, 1289, 1290, 1292, 1293, 1294, 1295, 1297, 1298, 1299, 1300 (Total 225)

NUMÉROS DU JECFA POUR LES AROMATISANTS AUXQUELS LE JECFA A ATTRIBUÉ DES NORMES PROVISOIRES (y compris ceux pour lesquels une désignation provisoire a été maintenue) À SA SOIXANTE ET UNIÈME RÉUNION (VOIR Étude FAO: Alimentation et nutrition n° 52-Add. 11):

53, 55, 68, 399, 471, 504, 557, 570, 605, 615, 628, 631.2, 632.2, 633.2, 1203, 1218, 1263, 1273, 1291, 1296
(Total 20)

NORMES RETIRÉES PAR LE JECFA À SA SOIXANTE ET UNIÈME RÉUNION:

Aucune