

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 39.06.57051 Telex: 625825-625853 FAO Email: codex@fao.org Facsimile: 39.06.5705.4593

ALINORM 99/12A

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-troisième session

Rome, 28 juin - 3 juillet 1999

**RAPPORT DE LA TRENTE ET UNIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX
SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS**

La Haye (Pays-Bas), 22 - 26 mars 1999

NOTE: La lettre circulaire CL 1999/4-FAC est jointe au présent rapport.

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel.: 39.06.57051 Telex: 625825-625853 FAO Email: codex@fao.org Facsimile: 39.06.5705.4593

CX 4/30.2

CL 1999/4-FAC

Avril 1999

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO,
Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: Distribution du rapport de la trente et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 99/12A)

A. QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION

Projets de norme et textes apparentés à l'étape 8

1. **Projet de norme générale pour les additifs alimentaires: Tableau 1 révisé** (par. 46 et 56, Annexe II)
2. **Projet de norme générale pour les additifs alimentaires: Tableau 3 et Appendice au Tableau 3** (par. 52 et 56, Annexe III)
3. **Projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires à l'étape 8** (par. 65 et 68, Annexe VII)

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les questions susmentionnées sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex (Manuel de procédure du Codex Alimentarius, dixième édition, pages 30 à 32) au secrétariat du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 30 mai 1999**.

Projet de normes et textes apparentés à l'étape 5 de la procédure accélérée

4. **Avant projet d'amendement à la Norme générale pour les additifs alimentaires: Préambule - Note de bas de page** (par. 33, 56, Annexe V) (voir aussi section B.1 de la présente lettre circulaire)

Pour des raisons techniques et afin d'éviter toute interprétation erronée de la Norme, le secrétariat recommande que la Commission envisage également d'adopter la note de bas de page modifiée de la section 1.1 de la Norme.

5. **Projet d'amendements au système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires** (par. 74, Annexe VIII)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations concernant tous les aspects de ces amendements, notamment les incidences qu'ils pourraient avoir sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir par écrit au secrétariat du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 30 mai 1999**.

Confirmation des limites maximales pour les additifs alimentaires et les contaminants

6. **Section sur les limites fixées pour certaines substances d'un point de vue sanitaire dans la Norme Codex pour les eaux minérales** (par. 91, Annexe VI)

Avant-projet de normes et textes apparentés à l'étape 5

7. **Avant-projet d'Appendice A à la Norme générale pour les additifs alimentaires (directives concernant l'élaboration de limites maximales d'emploi pour les additifs alimentaires)** (par. 58, Annexe IV)

8. **Avant-projet de limites maximales pour l'étain** (par. 131, Annexe IX)

9. **Avant-projet de limite maximale pour la patuline** (par. 117, Annexe IX)

Les gouvernements qui souhaitent formuler des observations concernant les incidences que les avant-projets de normes ou l'une quelconque de leurs dispositions pourraient avoir sur leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément à la procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (étape 5), au secrétariat du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 30 mai 1999.

B. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Les gouvernements et organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations sur les questions suivantes sont invités à les faire parvenir **avant le 1^{er} octobre 1999** à: M. E.F.F. Hecker, Président du Comité, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, boîte postale 20401, 2500 EK, La Haye, Pays-Bas (télécopie n° 31.70.378.6141) et d'en adresser une copie au secrétariat du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

1. **Avant-projet d'amendements à la Norme générale pour les additifs alimentaires à l'étape 3 de la procédure accélérée: Préambule** (par. 33, 39, 56, Annexe V)

2. **Avant-projet d'amendement à la Norme générale pour les additifs alimentaires à l'étape 3: Tableau 3** (par. 12 et 56, Annexe XI)

Le Comité est convenu de demander des observations concernant l'inclusion d'additifs avec une DJA "non spécifiée" dans le Tableau 3 de la Norme (emploi conforme aux BPF).

3. **Avant-projet d'amendements au système international de numérotation Codex pour les additifs alimentaires à l'étape 3 de la procédure accélérée** (par. 55, Annexe VIII)

Le Comité est convenu de distribuer le numéro SIN 586 pour le 4-Hexylresorcinol et un amendement aux fonctions des pectines à l'étape 3 de la procédure accélérée pour observation, sous réserve de la confirmation par la Commission.

4. **Projets d'amendements au système international de numérotation Codex, y compris fonctions technologiques et catégories/sous-catégories fonctionnelles** (par. 76)

Les gouvernements sont invités à présenter des propositions d'amendements au SIN et à formuler des observations concernant la mise à jour des fonctions technologiques et catégories/sous-catégories fonctionnelles.

5. **Avant-projet de limites maximales pour l'ochratoxine A à l'étape 3** (par. 109, Annexe IX)

6. **Projet de teneur indicative/Avant-projet de limites maximales pour le cadmium** (par.136, Annexe X)

7. **Propositions concernant les additifs alimentaires et les contaminants à évaluer par le JECFA** (par. 143, Annexe XII)

8. **Méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les aliments**

Les gouvernements sont invités à faire des propositions pour d'autres méthodes d'analyses.

RESUMÉ ET CONCLUSIONS

A sa trente et unième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION

Le Comité :

- est convenu d'avancer à l'étape 8 le Tableau 1 (section comprenant 23 additifs) du **Projet de Norme générale pour les additifs alimentaires** (par. 46 et 56, Annexe II);
- est convenu d'avancer à l'étape 8 le Tableau 3 révisé (et l'appendice au Tableau 3) du **Projet de Norme générale pour les additifs alimentaires** (par. 52 et 56, Annexe III);
- a soumis le projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires à la Commission pour adoption en tant que **norme consultative Codex** (par. 65 et 68, Annexe VII);
- a avancé les **numéros SIN pour l'argon, l'hélium et l'oxygène** pour adoption à l'étape 5 de la procédure accélérée (par. 74, Annexe VIII);
- est convenu d'aligner les **limites fixées pour certaines substances d'un point de vue sanitaire dans la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles** sur les *Directives concernant la qualité des eaux de boisson de l'OMS* (par. 91, Annexe VI);
- est convenu d'avancer à l'étape 5 l'Avant-projet d'**Appendice A à la Norme générale pour les additifs alimentaires** (directives concernant l'élaboration de limites maximales d'emploi pour les additifs alimentaires) (par. 58, Annexe IV);
- est convenu d'avancer à l'étape 5 l'**Avant-projet de limites maximales pour l'étain** dans les aliments en conserve (par. 131, Annexe IX) et l'**Avant-projet de limite maximale pour la patuline** dans le jus de pomme et les ingrédients à base de jus de pomme dans les autres boissons (par. 117, Annexe IX);
- est convenu de distribuer le numéro SIN 586 pour le **4-Hexylrésorcinol** ainsi qu'un amendement aux fonctions des pectines à l'étape 3 de la procédure accélérée (par. 55, Annexe VIII);
- est convenu de distribuer l'Avant-projet d'amendement au **Préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires** à l'étape 3 de la procédure accélérée (par. 55, Annexe V);
- est convenu de proposer les nouvelles activités suivantes: **révision de la Norme générale pour les aliments irradiés** (par.7) et élaboration de deux **Codes d'usages pour la prévention de la contamination par 1) l'Ochratoxine A et 2) la zéaralénone** (par. 106 et 112).

AUTRES QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION

- est convenu: de maintenir à l'étape 7 plusieurs additifs nécessitant une réévaluation par le JECFA (par. 47 et 56); de renvoyer à l'étape 6 tous les autres additifs à l'étude pour inclusion dans le Tableau 1 du **Projet de Norme générale pour les additifs alimentaires** (par. 48 et 56); de distribuer à l'étape 3 plusieurs additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA "non spécifiée" pour insertion dans le Tableau 3 (par. 12 et 56, annexe XI); et de poursuivre l'examen de l'emploi des colorants dans les aliments et des auxiliaires technologiques (par. 62 et 145);
- est convenu de renvoyer à l'étape 6 pour remaniement les projets de limites maximales pour le **plomb** (par. 126);
- est convenu de renvoyer à l'étape 6 le projet de teneur indicative pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses et de distribuer à l'étape 3 l'Avant-projet de limites maximales pour le **cadmium** (par. 136, Annexe X) et l'Avant-projet de limites maximales pour l'**ochratoxine A** (par. 109, Annexe IX);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 pour nouvelle rédaction l'**Avant-projet de code d'usages en matière de mesures prises à la source** (par. 120);
- a décidé que le document sur **les méthodologies et principes concernant l'évaluation de l'exposition dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments** devrait être remanié pour examen à sa prochaine session (par. 61-63);
- est convenu de renvoyer à l'étape 3 pour nouvelle rédaction l'Avant- projet de dispositions visant à assurer la stabilité du sel iodé (amendement de la norme **Codex pour le sel de qualité alimentaire**) (par. 150).

Paragraphes

OUVERTURE DE LA SESSION	1-3
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	4
NOMINATION DU RAPPORTEUR	5
QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LE COMITE EXECUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITES DU CODEX	6-8
RESUME DU RAPPORT DE LA CINQUANTE ET UNIEME REUNION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES	9-11
MESURES A PRENDRE DU FAIT D'UN CHANGEMENT DE STATUT DES DJA ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES	12-13
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES DE L'ANALYSE DES RISQUES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES ET AUX CONTAMINANTS	14-17
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX	18-31
EXAMEN DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES :	
➤ RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	32-34
➤ (A) PROJETS DE TABLEAUX 1, 2, 3 (Y COMPRIS L'APPENDICE AU TABLEAU 3)	35-36
➤ AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'ELABORATION DE LIMITES MAXIMALES D'EMPLOI POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES A DOSE JOURNALIERE ADMISSIBLE NUMERIQUE (APPENDICE A)	57-58
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'EMPLOI DE COLORANTS DANS LES ALIMENTS	59-64
EXAMEN DES NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DECOULANT DE LA 51EME SESSION DU JECFA	65-69
PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION, Y COMPRIS FONCTIONS TECHNOLOGIQUES ET CATEGORIES/SOUS-CATEGORIES FONCTIONNELLES	70-76
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES CODEX	77-88
OBSERVATIONS SUR LA SECTION 3.2 (LIMITES FIXEES POUR CERTAINES SUBSTANCES D'UN POINT DE VUE SANITAIRE) DE LA NORME CODEX POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES	89-92
NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES ALIMENTS	93-99
METHODOLOGIE ET PRINCIPES CONCERNANT L'EVALUATION DE L'EXPOSITION DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES ALIMENTS	100-104
MYCOTOXINES DANS LES PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE	
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR L'OCHRATOXINE A	105-109
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR LA ZEARELENONE	110-112
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR LA PATULINE	113
AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR LA PATULINE	114-117
CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	
OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE DE MESURES PRISES A LA SOURCE POUR REDUIRE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR DES SUBSTANCES CHIMIQUE	118-120
PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB	121-126
OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ETAIN	127-131
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE CADMIUM	132-136
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR L'ARSENIC	137
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIOXINES	138-139
PROPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS A EVALUER EN PRIORITE PAR LE JECFA	140-143
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	

➤ OBSERVATIONS CONCERNANT LES METHODES D'ANALYSE VISANT A DETERMINER LA PRESENCE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	144
➤ OBSERVATIONS SUR LE REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	145-147
➤ OBSERVATIONS SUR LES DISPOSITIONS D'EMBALLAGE VISANT A ASSURER LA STABILITE DU SEL IODE, DANS LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITE ALIMENTAIRE	148-150
TRAVAUX FUTURS	151
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	152

LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
Annexe I Liste des participants	25
Annexe II Norme générale pour les additifs alimentaires Tableau 1 – Additifs dont l'utilisation est autorisée sous certaines conditions dans certaines catégories d'aliments	46-47
Annexe III Norme générale pour les additifs alimentaires Tableau 3 – Additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général, sauf indication contraire, conformément aux B.P.F. (Catégories d'aliments ou aliments exclus des conditions générales du Tableau 3)	57
Annexe IV Avant-projet d'Annexe à la Norme générale pour les additifs alimentaires	62
Annexe V Avant-projet d'amendement au préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires	65
Annexe VI Norme Codex pour les eaux minérales naturelles : Limites relatives à la santé applicables à certaines substances	66
Annexe VII Projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires	67
Annexe VIII Projet d'amendements au système international de numérotation des additifs alimentaires	
Annexe IX - Avant-projet de limite maximale pour la pateline - Avant-projet de limite maximale pour l'étain - Avant-projet de limite maximale pour l'ochratoxine A	72
Annexe X Projet de limite maximale en cadmium dans les aliments	73
Annexe XI Mesures requises du fait d'un changement dans la DJA et d'autres recommandations toxicologiques	74
Annexe XII Additifs alimentaires et contaminants dont l'évaluation par le JECFA est proposée	78

OUVERTURE DE LA SESSION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a tenu sa trente et unième session à La Haye (Pays-Bas) du 22 au 26 mars 1999 à l'aimable invitation du gouvernement néerlandais. M. Edwin Hecker, du Ministère néerlandais de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, a présidé la session. Y ont pris part 280 délégués représentant 55 pays membres et 46 organisations internationales.

2. Mme Faber, orateur principal et secrétaire d'Etat du Ministère néerlandais de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, a évoqué les défis que devra relever le Comité, en particulier ceux que représentent la Norme générale pour les additifs alimentaires, l'intégration des principes de l'analyse des risques dans les activités du CCFAC et l'avancement des travaux sur les contaminants. Mme Faber a aussi reconnu combien il était important de tenir compte des vues des consommateurs dans les débats du CCFAC et elle a exprimé l'espoir que le Comité réaliserait des progrès significatifs dans les domaines importants qui étaient à l'étude.

3. Les délégations des Etats-Unis et du Canada ont rendu hommage à la mémoire de MM. John Modderman et James Drum. Une minute de silence a été observée par le Comité en reconnaissance du travail qu'ils ont accompli pour le CCFAC.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire proposé. Il est convenu d'organiser un Groupe de travail *ad hoc* officieux pour examiner les propositions d'évaluation en priorité de certains additifs alimentaires et contaminants par le JECFA (point 16 de l'ordre du jour) Ce groupe de travail serait présidé par M. Dornseiffen (Pays-Bas).

NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 2 de l'ordre du jour).

5. Le Comité a accepté la proposition du Président de nommer M. Simon Brooke-Taylor (Australie) rapporteur.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LE COMITE EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)²

6. Le Comité a noté que le groupe d'étude mixte FAO/OMS/AIEA sur l'irradiation des denrées alimentaires avait étudié la salubrité des denrées alimentaires irradiées avec des doses supérieures à 10kGy, ce qui est la limite actuelle dans la norme Codex, et avait conclu que les aliments irradiés avec des doses permettant d'obtenir le résultat technologique voulu étaient à la fois sans danger et appropriés du point de vue nutritionnel. Compte tenu de cette recommandation, le Comité a examiné la question de la révision de la Norme générale pour les aliments irradiés.

7. Les délégations des Philippines et de l'Inde ont informé le Comité que les pays de l'ANASE procédaient actuellement à l'harmonisation de leurs règlements sur les aliments irradiés et ont appuyé la révision de la norme. Plusieurs délégations ont apporté leur soutien sur ce point et le Comité est convenu de proposer la révision de la Norme générale pour les aliments irradiés comme nouvelle activité à la Commission, à sa vingt-troisième session. L'Avant-projet de norme révisée, y compris les amendements proposés par le groupe d'étude, sera distribué après étude par la Commission, pour observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que le rapport définitif du groupe d'étude serait publié dans quelques mois, probablement avant la réunion de la Commission.

¹ CX/FAC 99/1

² CX/FAC 99/2, CX/FAC 99/2-Addendum

8. Le Comité a été informé que la troisième conférence mixte FAO/OMS/PNUE sur les mycotoxines s'est tenue à Tunis (Tunisie) du 3 au 6 mars 1999. Elle avait pour objectif: (i) de souligner, à l'intention des décideurs, l'importance de la contamination par les mycotoxines; (ii) de fournir une tribune pour l'échange des informations scientifiques nouvelles sur les mycotoxines; (iii) de promouvoir l'harmonisation des règlements sur les mycotoxines et des méthodes de lutte contre celles-ci, et (iv) de faire des recommandations pour l'évaluation et la prévention de la contamination par les mycotoxines ainsi que la lutte contre ces contaminants. Le Comité a noté que le rapport de la conférence serait disponible sur Internet et que ses recommandations seraient utiles pour ses travaux actuels sur la contamination par les mycotoxines.

RÉSUMÉ DU RAPPORT DE LA CINQUANTE ET UNIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 4a de l'ordre du jour)³

9. Un grand nombre d'additifs alimentaires, dont sept groupes d'agents aromatisants comprenant quelque 170 substances, ont été évalués lors de la cinquante et unième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). De plus, des estimations nationales d'ingestion de cinq additifs alimentaires ont également été évaluées. Le résumé du rapport a été publié en juillet 1998.

10. Des estimations de l'ingestion de benzoates, de butylhydroxytoluène (BHT), de sulfites et de butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) ont été effectuées à la demande du CCFAC, à sa vingt-neuvième session. Alors que les estimations de l'ingestion moyenne fondées sur les données nationales de consommation d'aliments et les normes nationales ne dépassaient pas les doses journalières admissibles (DJA) pour aucun des additifs alimentaires, toutes excédaient leur DJA respectives lorsque les calculs se basaient sur les limites maximales indiquées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA). Ces estimations de l'ingestion surestiment largement l'ingestion réelle parce que les limites indiquées dans la NGAA partent des limites d'emploi les plus hautes pour chacune des catégories d'aliments, et la liste des emplois de produits alimentaires spécifiés dans la NGAA est beaucoup plus longue que dans les normes nationales. Le Comité a noté que le JECFA avait identifié les catégories d'aliments qui contribuent de manière importante à l'ingestion de ces additifs alimentaires et recommandé au CCFAC de revoir celles-ci.

11. Le Comité a noté que le JECFA avait adopté des principes régissant les évaluations toxicologiques et l'élaboration des spécifications; ces principes étaient compris dans la section consacrée aux questions d'intérêt général de ses rapports et seraient appliqués lors des réunions suivantes afin de promouvoir l'uniformité des processus de prise de décision. Pour la première fois, les questions d'intérêt général liées aux spécifications ont été publiées en même temps que les spécifications⁴, en demandant aux délégations gouvernementales de les réviser et de présenter leurs observations au CCFAC.

MESURES À PRENDRE DU FAIT D'UN CHANGEMENT DE STATUT DES DJA ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4b de l'ordre du jour)⁵

12. A la cinquante et unième réunion du JECFA, de nouvelles DJA "non spécifiées" ont été attribuées aux additifs alimentaires suivants: alpha-acétolactate dehydrogénase, amylase maltogénique, algues marines *Eucheuma* transformées (DJA de groupe provisoire "non spécifiée" avec le carrageen), carboxyméthyle-cellulose de sodium, hydrolysée par enzymes (DJA de groupe avec les celluloses modifiées), cyclodextrine-gamma (provisoire) et sirop de polyglycitol (DJA de groupe pour les substances conformes aux spécifications pour le sirop de polyglycitol et le sirop de maltitol). Le Comité est convenu de demander des observations concernant l'inclusion de ces additifs dans le tableau 3 de la

³ Résumé et conclusions de la cinquante et unième réunion du JECFA, Genève, 9-18 juin 1998 (IPCS/98.14).

⁴ *Compendium of food additive specifications*. Etude FAO Aliment et Nutrition 52, Add. 6, 1998.

⁵ CX/FAC 99/3

NGAA à l'étape 3. Les évaluations toxicologiques effectuées à la cinquante et unième réunion du JECFA n'exigent pas d'autres mesures.

13. Le tableau résumant les mesures requises en raison des changements dans le statut des DJA et des autres recommandations d'ordre toxicologique est joint au présent rapport comme Annexe XI.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES DE L'ANALYSE DES RISQUES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES ET AUX CONTAMINANTS (Point 5 de l'ordre du jour)⁶

14. Le Comité a rappelé que, à sa dernière session, il était convenu de charger un Groupe de rédaction⁷ de la préparation d'un document de travail sur l'application des principes de l'analyse des risques aux travaux sur les additifs et les contaminants. La délégation des Etats-Unis a présenté le document, qui étudie la répartition des priorités dans le travail ainsi que les principes sur lesquels se fonde la politique d'évaluation des risques, et qui est destiné à servir de cadre aux décisions en matière de gestion des risques. Le document met l'accent sur les aspects de la communication sur les risques, et des questions spécifiques ont été posées sur les relations de travail entre le JECFA et le CCFAC. La délégation a proposé que le document soit aussi soumis à l'examen du JECFA pour assurer que l'on puisse appliquer aux additifs alimentaires et aux contaminants une politique générale en matière d'évaluation des risques et de gestion des risques.

15. Le Comité a remercié la délégation des Etats-Unis pour cet important document. Il a souligné que, celui-ci n'ayant pas été distribué pour observations avant la réunion, ses recommandations devaient être examinées à nouveau. Plusieurs délégations ont souligné la nécessité de renforcer la communication sur les risques entre le JECFA, qui est responsable de l'évaluation des risques, et le CCFAC, qui est chargé de la gestion des risques. Le Comité est convenu que l'apport du JECFA serait nécessaire pour élaborer le document et pour définir les principes de l'analyse des risques.

16. Répondant aux remarques de la délégation allemande, qui parlait au nom des Etats membres de l'Union européenne, au sujet des priorités du JECFA, le Comité a rappelé que le JECFA était un organe FAO/OMS indépendant qui établissait ses propres priorités conformément à ses méthodes de travail, tandis que le CCFAC présentait des propositions sur l'établissement de priorités pour le JECFA, en fonction de ses propres besoins liés aux décisions en matière de gestion des risques. Il y a eu un échange de vues au sein du Comité sur les questions à examiner touchant l'élaboration ultérieure des principes de travail en matière d'analyse des risques, et les points suivants ont été identifiés : l'examen des variations régionales de l'ingestion ; la transparence dans les décisions sur l'évaluation des risques, le développement de la communication sur les risques entre les responsables de l'évaluation des risques et les responsables de la gestion des risques comme aussi entre le CCFAC et les autres Comités du Codex. Le Comité a noté qu'il fallait examiner l'élaboration d'une déclaration de politique d'évaluation des risques, avec la collaboration du secrétariat du JECFA.

17. Le Comité est convenu que le document devait être révisé compte tenu des observations reçues et des débats susmentionnés, en coopération avec le secrétariat du JECFA, pour examen à sa prochaine session. Le Comité est convenu d'informer la Commission des travaux qu'il poursuivait dans le domaine de l'application des principes de l'analyse des risques.

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 6 de l'ordre du jour)⁸

18. Conformément au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, les dispositions relatives aux additifs alimentaires établies pour plusieurs normes de produits ont été

⁶ CX/FAC 99/4, CRD 4 (Observations de la Thaïlande et de la Communauté européenne)

⁷ Australie, Pays-Bas, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni, Etats-Unis.

⁸ CX/FAC 99/5 et observations de la Thaïlande (CRD 5)

communiquées au Comité pour confirmation et inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Le Comité a confirmé les dispositions concernant les additifs alimentaires proposées dans les projets de normes, avec les exceptions, modifications et observations suivantes:

Projet de norme pour les laits et les crèmes en poudre

19. Le polydiméthylsiloxane (900) ayant une DJA numérique, le Comité a décidé qu'il était souhaitable de lui attribuer une limite maximale numérique pour l'emploi dans les laits et les crèmes en poudre. Il est donc convenu de renvoyer le polydiméthylsiloxane (900) au Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers pour examen ultérieur.

20. Le Comité a décidé de retirer la limite proposée pour le silicate d'aluminium potassique (555) parce qu'il n'a pas été attribué de DJA à cet additif.

Projet de norme pour le fromage

21. Le Comité a noté qu'il n'existait ni DJA ni spécifications pour les anthocyanines (163). Le secrétariat du JECFA a indiqué qu'une DJA et des spécifications avaient été établies pour les extraits de peau de raisin (163) et le Comité est convenu de demander au CCMMP de spécifier quelle substance devait être utilisée comme colorant dans le fromage marbré de rouge.

22. Le Comité a décidé de retirer les niveaux proposés pour le charbon végétal (153), aucune DJA n'ayant été attribuée à cet additif.

23. Le Comité a noté que le peroxyde de benzoyle (928) avait été évalué en tant qu'agent de traitement des farines uniquement. Ayant reconnu que son emploi proposé en tant qu'agent de blanchiment dans les laits et les crèmes en poudre devrait être évalué par le JECFA, il a décidé de ne pas le confirmer pour l'heure.

24. La délégation suisse a émis des réserves sur l'inclusion de l'acide propionique (280) dans les dispositions relatives aux additifs dans le fromage. Toutefois, le Comité est convenu que l'acide propionique pouvait être utilisé conformément aux BPF, puisque sa DJA n'était pas limitée.

25. Pour ce qui est de l'emploi de la pimarinine (235) dans le fromage en tranches, en morceaux ou râpé, le Comité a noté qu'il n'était autorisé actuellement que sur la surface du fromage. Plusieurs délégations ont exprimé leurs inquiétudes devant cet élargissement de l'emploi de la pimarinine qui, à leur avis, devrait servir uniquement de traitement de surface et n'était pas destinée à être consommée. Le Comité a décidé que cette disposition ne serait pas confirmée en attendant que le Canada fournisse une justification technologique écrite de son emploi.

Projet de norme pour la compote de pommes en conserve

26. Le Comité est convenu de changer les limites maximales pour l'acide ascorbique et de lui attribuer des limites conformes au BPF, cet additif ayant une DJA non spécifiée.

Projet de norme pour les poires en conserve

27. Le Comité a décidé qu'il était souhaitable d'attribuer une limite numérique à l'acide tartrique (L) (334) pour son emploi dans les poires en conserve, en raison de sa DJA numérique. Le Comité a donc pris la décision de renvoyer cette disposition au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

Projet de norme pour les pickles

28. Le Comité a décidé que la proposition d'emploi d'oléorésines dans les pickles devait être renvoyée pour clarification au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités.

Projet de norme pour le kimchi

29. Le Comité est convenu que le carrageen et la gomme xanthane devaient être utilisés conformément aux BPF, leur DJA n'étant pas spécifiée.

Avant-projet de norme révisée pour le cacao en poudre

30. Le Comité a décidé de retirer la limite proposée pour l'aluminosilicate de potassium (555), aucune DJA n'ayant été attribuée à cet additif.

Etat d'avancement de la confirmation des limites maximales pour les additifs alimentaires dans les normes Codex

31. Le Comité a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires, qui ne sont pas mentionnées ci-dessus, telles qu'elles ont été proposées.

EXAMEN DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ; TABLEAU 1, 2 ET 3 RÉVISÉS, Y COMPRIS L'APPENDICE AU TABLEAU 3 (Point 7a de l'ordre du jour)⁹

Rapport du Groupe de travail sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires¹⁰

32. Le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants était présidé par M. Rulis (Etats-Unis) et co-présidé par M. Keefe (Etats-Unis), Mme Bente Fabech (Danemark) faisant fonction de rapporteur. Le Président a résumé succinctement les débats du Groupe de travail et proposé plusieurs recommandations au Comité.

33. La NGAA étant élaborée sur la base des additifs considérés séparément plutôt que par catégories fonctionnelles, le Comité est convenu de modifier la note de bas de page à la section 1.1 du préambule à la Norme générale, cela pour des raisons de clarté. Le Comité a décidé de transmettre l'amendement proposé pour observations à l'étape 3 de la procédure accélérée, celui-ci n'étant pas controversé (voir Annexe V).

34. Le Comité a été, en général, d'avis que les dispositions sur les additifs alimentaires inscrites dans les normes de produits Codex devaient être incluses dans la NGAA. La délégation des Etats-Unis a offert d'aider le secrétariat du Codex à les incorporer dans les sections adoptées de la Norme générale qui doit figurer dans le Volume 1A révisé du Codex.

Groupe I - Additifs pour lesquels le tri par la méthode du budget ne cause aucune inquiétude en ce qui concerne l'ingestion

35. Le Comité a étudié 26 additifs qui ont été triés par la méthode du budget (Avant-projet d'Appendice A). Il a indiqué que ces additifs ne présentaient aucun sujet d'inquiétude sur le plan de l'ingestion. Le Comité est convenu de modifier les entrées de plusieurs additifs conformément aux propositions du Groupe de travail.

36. Le Comité est convenu d'inclure le protoxyde d'azote dans le tableau 3, parce que ses emplois en tant qu'agent propulseur correspondaient aux BPF. Son utilisation comme gaz d'emballage a été soumise au JECFA pour examen.

⁹ CX/FAC 99/6 et CX/FAC 99/6-Add.1. (Observations des Etats-Unis, de l'Afrique du Sud, de l'Espagne, du Canada, du Danemark, du Japon, de la Norvège, de l'ISA, de l'ELC, de Biopolymer International, de l'ISA/AIE, de Marinalg International, de CSPI, d'AMFEP, du CEFIC, de l'Union européenne, de l'ISDC, de l'UEITP, de l'OIV, de l'IPPA; CRD 5 (Suède, CE, Thaïlande, IFU); CRD 7 (Corée, Italie, IFFJP).

¹⁰ Document de séance 1

37. Le Comité a convenu de transférer au Tableau 3 les alpha-amylases (1100) et les protéases (*aspergillus oryzae* var.) (1101i) compte tenu des évaluations du JECFA, et a noté que les dispositions concernant leur emploi dans les farines et les amidons seraient en conséquence incluses dans les tableaux 1 et 2.

38. Ces enzymes pouvant aussi être utilisées comme auxiliaires technologiques, le Comité a décidé d'ajouter la déclaration suivante à la section 6 du Préambule à la NGAA : "les tableaux 1, 2 et 3 ne concernent pas l'emploi des substances en tant qu'auxiliaires technologiques".

39. Le Comité a estimé que, étant donné leur nature incontestable, cet amendement ainsi que l'amendement à la note de bas de page devaient être distribués pour observations à l'étape 3 de la procédure accélérée (voir Annexe V).

40. Le Comité a estimé que l'azodicarbonamide (927a) devait être retenu uniquement pour emploi dans les farines et les amidons, car il a été évalué uniquement en tant qu'agent de traitement des farines.

41. Le Comité a décidé que le peroxyde de benzoyle (928) devait être évalué par le JECFA, parce qu'on a identifié de nouveaux emplois pour cet additif.

42. Le Comité a décidé de maintenir la limite des BPF pour les colorants caramel classe III et classe IV, bien que ceux-ci aient des DJA numériques, car ils étaient généralement réglementés par des BPF chez les Etats membres. L'observateur de l'IFU a déclaré que l'emploi de colorants caramel n'était pas nécessaire dans les concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruit même s'ils pouvaient être utilisés dans les produits finis.

43. L'observateur de la CE s'est inquiété de ce que le Comité transmette à la Commission pour adoption à l'étape 8 des additifs alimentaires auxquels le JECFA avait attribué une DJA numérique, cela sans proposer des limites maximales numériques d'emploi pour toutes les catégories d'aliments concernées. Les délégations suisse et norvégienne ont appuyé cette déclaration. Les membres ont été invités à fournir des informations sur les valeurs numériques adéquates pour examen à la prochaine réunion.

44. Le Comité est convenu de supprimer la référence aux esters glycéroliques de résine de bois (445) dans le chewing gum, parce que cette substance est utilisée comme ingrédient dans la base de gomme uniquement.

45. Sur recommandation du Groupe de travail, le Comité a décidé de renvoyer le tartrate de stéaryle (483) au JECFA et de le conserver à l'étape 7 en attendant que celui-ci le réévalue comme émulsifiant et agent de traitement des farines.

46. Le Comité est convenu de transmettre le tableau 1 révisé contenant les autres dispositions pour ces additifs (Groupe I) à la Commission, à sa vingt-troisième session, pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe II).

Groupe II - Additifs à transmettre au JECFA pour clarification des DJA

47. Le Comité a décidé de transmettre au JECFA, pour clarification de leurs DJA, les additifs suivants : p-hydroxybenzoate d'éthyle sodique (215), p-hydroxybenzoate de propyle sodique (217), p-hydroxybenzoate de méthyle sodique (219), sulfite de calcium (226), formate de sodium (237), formate de calcium (238), gamma-tocophérol synthétique (308), delta-tocophérol synthétique (309), orthophosphate monomagnésien (343i), tartrate de calcium (354), diphosphate dipotassique (450iv), diphosphate biacide de calcium(450vii), diphosphate dimagnésien (450viii), polyphosphate de sodium-calcium (452iii), diphosphate trisodique (450ii), trioléate de sorbitane (496).

Groupe III - Additifs révisés par le JECFA à sa cinquante et unième réunion

48. Le Comité est convenu, rappelant les conclusions du JECFA à sa cinquante et unième réunion (voir par. 10), de renvoyer les dispositions pour les benzoates, le BHA (butylhydroxyanisole), le BHT (butylhydroxytoluène), les sulfites et le butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) à l'étape 6 pour observations supplémentaires, conformément aux recommandations du JECFA d'examiner les concentrations dans des catégories d'aliments spécifiques, car elles pouvaient contribuer de manière significative à ce que l'ingestion dépasse la DJA.

Appendice au tableau 3

49. Le Comité a décidé de modifier ainsi le titre de l'appendice au tableau 3, afin de clarifier sa portée : "Catégories d'aliments ou aliments exclus des conditions générales du tableau 3". Il a également ajouté, pour des raisons de clarté, le texte suivant : "L'emploi des additifs inclus dans le tableau 3, pour les aliments suivants, est régi par les dispositions des tableaux 1 et 2".

50. Le Comité a décidé d'inclure le vin et les jus de fruits dans l'appendice au tableau 3 et, il est donc convenu que tout emploi des additifs du tableau 3 dans ces produits devrait être spécialement indiqué dans les tableaux 1 et 2. La délégation thaïlandaise a émis des réserves quant à l'inclusion des jus de fruits dans l'appendice au tableau 3.

51. Plusieurs délégations se sont demandé si le vin devait être compris dans la Norme générale. Toutefois, le Comité a estimé que le vin était un produit alimentaire qui devait être représenté dans la Norme et que les estimations de l'ingestion d'additifs ne pouvaient pas être précises si l'on en excluait le vin. Le Comité a également rappelé que la Commission avait approuvé précédemment le système de classification des aliments utilisé dans la NGAA, lequel comprenait le vin. Le Comité a noté que la NGAA devait être compatible avec les normes de l'OIV pour le vin.

52. Le Comité est convenu de soumettre le tableau 3 amendé et son appendice à la Commission, à sa vingt-troisième session, pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe III).

53. Le Comité est convenu de renvoyer toutes les autres dispositions de la NGAA relatives aux additifs à l'étape 6, pour remaniement sur la base des observations reçues et des débats susmentionnés, distribution et examen à la prochaine session.

Autres questions

54. Le Comité a noté la nécessité de former un groupe de travail restreint qui serait chargé d'examiner les tableaux 1 et 2 de la NGAA entre les sessions, afin de détecter les erreurs et de confirmer la nécessité technologique et les limites maximales d'emploi des additifs restants. Les délégations de l'Afrique du Sud, du Japon, des Etats-Unis, du Brésil, de l'Australie et l'observateur de la CE ont accepté de prendre part à ce groupe de travail afin de représenter leur continent respectif. Les organisations des fabricants et des consommateurs contribueront aussi aux travaux. Le Groupe de travail présentera ses suggestions avant la fin d'août 1999, afin de disposer de temps suffisant pour que des observations puissent être formulées. Le Comité a également pris note de l'offre de l'observateur de Consumers International de préparer un document sur les abus induisant les consommateurs en erreur, mais il a proposé que cette information soit présentée sous forme d'observation écrite.

55. Le Comité a décidé de convoquer le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale pour les additifs alimentaires, présidé par les Etats-Unis, avant sa prochaine session et il a remercié les Etats-Unis et le Groupe de travail pour l'œuvre importante réalisée dans une matière complexe.

Etat d'avancement du Projet de Norme générale pour les additifs alimentaires

56. Comme indiqué dans les sections de la Norme générale examinées ci-dessus, le Comité est convenu:

- d'avancer le tableau 1 révisé comprenant les additifs du Groupe I et le tableau 3 révisé (et appendice) pour adoption à l'étape 8 par la Commission à sa vingt-troisième session (voir Annexes II et III);
- de maintenir le tartrate de stéaryle et les additifs du Groupe II à l'étape 7 en attendant leur réévaluation par le JECFA;
- de renvoyer à l'étape 6 les additifs du Groupe III réexaminés par le JECFA, à sa cinquantième réunion, et tous les autres additifs à l'étude pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session;
- de distribuer à l'étape 3 de la procédure accélérée les Avant-projets d'amendements au Préambule, sous réserve de l'approbation de la Commission (voir Annexe V);
- de distribuer pour observations à l'étape 3 les additives auxquels le JECFA a attribué, à sa cinquantième session, une DJA "non spécifiée" (voir point 4b de l'ordre du jour).

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT L'ÉLABORATION DE LIMITES MAXIMALES D'EMPLOI POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES À DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE NUMÉRIQUE (Appendice A) (Point 7b de l'ordre du jour)¹¹

57. Le Comité a examiné le document préparé par la délégation danoise, qui introduit l'utilisation de la méthode du budget pour le contrôle des doses d'emploi des additifs alimentaires. Le Comité est convenu que la méthode du budget, telle qu'elle est présentée, constituait un instrument de tri utile et qu'il fallait l'incorporer à la Norme générale.

Etat d'avancement de l'Avant-projet de directives pour l'élaboration de limites maximales d'emploi pour les additifs alimentaires à dose journalière admissible numérique (Appendice A à la NGAA)

58. Le Comité a décidé qu'il fallait avancer l'avant-projet d'appendice A (sans les annexes figurant dans le document de travail) pour adoption à l'étape 5 par la Commission, à sa vingt-troisième session, (voir Annexe IV).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'EMPLOI DE COLORANTS DANS LES ALIMENTS (Point 8 de l'ordre du jour)¹²

59. La délégation danoise a brièvement présenté le document et a attiré tout particulièrement l'attention sur les options proposées à l'examen des participants.

60. Plusieurs délégations ainsi que l'observateur de Consumers International ont estimé qu'il fallait accorder une attention particulière à l'emploi des colorants dans les aliments en raison des inquiétudes des consommateurs, d'éventuelles réactions d'hypersensibilité et, de la justification technologique parfois contestable de leur emploi. Certaines délégations se sont en outre déclarées préoccupées par l'emploi de colorants dans les préparations pour nourrissons. D'autres délégations ont fait observer que les principes énoncés dans le préambule à la NGAA s'appliquaient aux colorants comme à tous les autres additifs et que des critères spéciaux ou plus stricts pour les colorants ne se justifiaient pas. Le Comité a fait valoir que, d'une manière générale, l'on ne pouvait pas utiliser les additifs pour induire les consommateurs en erreur. Plusieurs délégations ont proposé de définir les produits alimentaires essentiels comme des aliments crus frais.

¹¹ CX/FAC 99/7, CRD 5 (Observations de la Norvège).

¹² CX/FAC 99/8, CRD 5 (Observations de la CE, de la Thaïlande et du Japon).

61. Après un débat intense sur les recommandations, l'accord général s'est fait sur les options qui serviraient de base à un examen ultérieur, à savoir:

- 1) Le CCFAC pourrait élaborer une liste de produits alimentaires de base dans lesquels l'emploi de colorants ne serait pas confirmé. Les aliments à considérer comme produits alimentaires de base seraient inscrits dans une liste faisant référence au système de classification des aliments;
- 2) Le CCFAC pourrait continuer d'appliquer les mêmes critères à la confirmation des limites maximales d'emploi pour les colorants qu'à celle des autres additifs alimentaires.

62. De nombreuses délégations ont remercié la délégation danoise de ses travaux. Toutes les délégations et organisations internationales ont été invitées à adresser leurs observations à la délégation danoise, afin qu'elle puisse réviser le document compte tenu des recommandations ci-dessus, pour distribution et examen à sa prochaine session.

63. Le Comité a noté que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires était en train d'étudier, pour tous les aliments et les additifs, un étiquetage tenant compte des hypersensibilités, et que les recommandations à ce sujet seraient soumises à la Commission pour adoption à l'étape 8. Le CCFL envisageait aussi, de manière générale, l'application aux additifs de la "règle des 25%".

64. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que le JECFA examinerait, à sa cinquante-troisième réunion, la liste des substances qui pouvaient provoquer une hypersensibilité et qui devraient figurer dans l'étiquetage, ainsi que les critères d'inclusion de ces substances dans la liste.

EXAMEN DES NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)¹³

65. Le Comité a noté que les normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires, découlant de la cinquante et unième réunion JECFA (FAO FNP 52, Add. 6) avaient été distribuées pour observations dans la lettre circulaire CL 1998/11-FAC. Compte tenu des recommandations faites par le Groupe de travail ad hoc sur les spécifications, le Comité a transmis les substances de la catégorie I à la Commission pour adoption en tant que norme consultative Codex (voir annexe VII), et il a renvoyé celles de la catégorie III (voir CRD 2) au JECFA pour avis complémentaire.

66. La délégation des Philippines a contesté l'examen des synonymes des algues d'Euchema transformées et est convenu de transmettre ses objections au JECFA pour examen supplémentaire.

67. Le Comité a noté que le Groupe de travail ad hoc avait examiné dans le détail la norme pour la gomme arabique mais ne lui avait pas assigné de catégorie. La délégation soudanaise a proposé que l'on établisse des normes distinctes pour la gomme obtenue uniquement à partir de l'Acacia senegal et pour la gomme extraite d'Acacia seyal, afin de reconnaître les différences importantes existant dans leurs caractéristiques. Plusieurs autres délégations ont été favorables à une seule norme pour la gomme arabique extraite d'Acacia senegal, d'Acacia seyal et d'autres espèces apparentées, ce qui correspondait à la production et aux pratiques commerciales actuelles.

68. Après de nouveaux débats en séance plénière, le Comité est convenu de soumettre à la Commission, pour adoption en tant que norme consultative Codex, la norme figurant dans FNP 52-Add.6 qui cite comme seule source de production de gomme arabique l'Acacia senegal et l'Acacia seyal. La délégation soudanaise a déclaré que des informations complémentaires étaient nécessaires pour la norme et a offert de les fournir. Le Comité a rappelé que toutes les normes adoptées par la Commission pouvaient faire l'objet de modifications lorsque de nouvelles données justifiaient leur

¹³ CX/FAC 99/9 (Demandes d'observations et Ordre du jour provisoire du Groupe de travail ad hoc sur les normes d'identité et de pureté). CX/FAC 99/9 - Add. 1 (Observations du Nigeria, de l'AIPG, de l'IFCGA et de Marinalg International), CRD 2 (Rapport du Groupe de travail ad hoc sur les spécifications).

réévaluation par le JECFA. Le Comité a inscrit la monographie dans la Catégorie II afin d'insérer les quatre amendements examinés par le Groupe de travail (voir Annexe VII).

69. Le Comité a remercié le Groupe de travail ad hoc, qui était présidé par M. P.M. Kuznesof (Etats-Unis), Mme H. Wallin (Finlande) et Mme I. Meyland (Danemark) faisant respectivement fonction de rapporteur et de contrôleur de catégorie. Le Comité a reconnu que le Groupe de travail offrait aux pays membres et aux organisations internationales l'occasion de discuter, en toute transparence, de questions techniques concernant les normes. Le Comité a donc reconduit dans ses fonctions le Groupe de travail ad hoc sur les spécifications, sous la présidence des Etats-Unis, en le chargeant de revoir les normes découlant de la cinquante-troisième réunion du JECFA qui se tiendra avant la trente-deuxième session du CCFAC.

PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION, Y COMPRIS FONCTIONS TECHNOLOGIQUES ET CATÉGORIES/SOUS-CATÉGORIES FONCTIONNELLES (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁴

70. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, à sa dernière session, de demander des informations sur les catégories fonctionnelles attribuées aux divers additifs et des propositions d'amendements au SIN, et a indiqué qu'il avait examiné les observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL 1998/11-FAC.

71. La délégation thaïlandaise a déclaré qu'elle s'opposait à l'attribution d'un numéro SIN à la farine de Konjac, qui n'était pas classée comme additif dans son pays. Le Comité a toutefois rappelé qu'il était convenu, à sa dernière session, de transmettre le numéro pour la farine de Konjac à la Commission pour adoption à l'étape 8, car elle répondait aux critères établis pour l'inscription d'une substance dans le SIN.

72. Rappelant ses observations écrites, la délégation australienne a proposé d'attribuer le numéro 586 à la substance 4-hexylrésorcinol, un inhibiteur des polyphénols oxydases utilisés pour empêcher le développement de mélanoses dans les grandes crevettes, en remplacement des sulfites. La délégation a proposé de classer cette substance dans les agents de rétention de la couleur et a observé que d'autres fonctions de la classification actuelle pouvaient aussi lui être attribuées. La délégation finlandaise a rappelé que la spécification de cet additif, qui a été envoyée pour adoption à la Commission, faisait mention des fonctions d'antioxygène et d'agent de rétention de la couleur (voir Annexe VII).

73. Etant donné la nature incontestable de cet amendement, le Comité est convenu de distribuer le numéro SIN 586 pour la substance 4-hexylrésorcinol en tant qu'antioxygène et agent de rétention de la couleur à l'étape 3 de la procédure accélérée, sous réserve de l'approbation de la Commission. Le Comité a accepté aussi d'ajouter "émulsifiant" aux fonctions du 440 pectines, comme l'a proposé l'IPPA dans ses observations écrites (voir Annexe VIII).

74. Le Comité a rappelé que les numéros SIN 938 (argon), 939 (hélium) et 948 (oxygène) avaient été distribués à l'étape 3 de la procédure accélérée. Comme il existe un consensus sur ces propositions, le Comité est convenu de les avancer à l'étape 5 de la procédure accélérée pour adoption par la Commission. Les avant-projets d'amendement au SIN sont joints à ce rapport en tant qu'annexe VIII.

75. L'observateur de l'IPPA a fait observer que les séquestrants sont considérés comme un sous-groupe des antioxygènes, bien qu'ils exercent d'autres fonctions telles que le contrôle de la disponibilité de calcium pour les agents gélifiants anioniques. Le Comité est convenu qu'il fallait reconnaître les "séquestrants" comme une catégorie fonctionnelle séparée, aux fins de clarification. C'est pourquoi le Comité a recommandé que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires envisage l'amendement de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, de manière à inclure les séquestrants dans la liste des catégories d'additifs (Section 4.2 Liste d'ingrédients).

¹⁴ CX/FAC 99/10 (Observations de l'Australie, de la République slovaque, de l'Afrique du Sud, du Canada, de l'IPPA), CRD 5 (Thaïlande)

76. Le Comité a rappelé les débats antérieurs sur les fonctions des additifs, plus spécialement sur le besoin de clarifier la définition des catégories fonctionnelles, et il a admis que le nombre limité de catégories pouvait prêter à confusion. Il n'a pas été possible de dégager une conclusion à ce stade, mais le Comité est convenu qu'il fallait poursuivre l'examen des questions générales des catégories et sous-catégories fonctionnelles dans le cadre de la mise au point de la NGAA.

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 11a de l'ordre du jour)¹⁵

77. Le Comité a noté que, conformément aux instructions du Manuel de procédure du Codex Alimentarius, toutes les dispositions concernant les contaminants présents dans les aliments devaient être transmises pour confirmation et que le document à l'étude ne comprenait pas les dispositions confirmées antérieurement pour les contaminants.

78. Le Comité a estimé que les concentrations proposées pour l'arsenic, le plomb et l'étain étaient élevées et que celles-ci étaient encore à l'étude au sein de ce même Comité. Il a décidé d'informer les Comités de produits concernés de sa décision de retirer les limites maximales pour l'arsenic et de renvoyer les normes pour examen complémentaire en attendant les résultats des travaux en cours sur les limites maximales pour le plomb et l'étain dans le cadre de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments (NGCT).

Projet de norme révisée pour le beurre

79. Le Comité a confirmé la limite maximale pour le plomb qui était proposée.

Projet de norme révisée pour les sucres

80. La délégation des Etats-Unis, appuyée par le Danemark, a fait part de ses inquiétudes au sujet de la limite de 1 mg/kg pour l'arsenic dans le sucre qu'elle jugeait très élevée, quels que soient les autres facteurs de transformation. Le Comité a décidé de ne pas confirmer la limite maximale pour l'arsenic dans le projet de norme révisée pour les sucres, compte tenu du fait que les limites maximales pour l'arsenic étant encore à l'étude.

Projet de norme révisée pour la compote de pommes en conserve

81. Plusieurs délégations ont estimé que les limites pour le plomb et l'étain dans la compote de pommes en conserve étaient beaucoup trop élevées et ont suggéré de ramener celles-ci à 0,1 mg/kg pour le plomb et à 100 ou 200 mg/kg pour l'étain. La délégation australienne a fait remarquer que la limite de 250 mg/kg proposée pour l'étain correspondait à celle examinée à l'étape 3 pour les aliments en conserve solides, à la trentième session.

82. Le Comité a décidé de renvoyer le projet de norme révisée pour la compote de pommes en conserve au Comité du Codex sur les fruits et légumes traités pour examen complémentaire en attendant les résultats des travaux en cours sur les limites maximales pour le plomb et l'étain dans le cadre de la NGCT.

Projet de norme pour les pickles

83. Le Comité a décidé de ne pas confirmer les limites maximales pour l'arsenic et de renvoyer le projet de norme pour les pickles au Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés pour examen complémentaire en attendant les résultats des travaux en cours sur les limites maximales pour le plomb et l'étain dans le cadre de la NGCT.

¹⁵

Avant-projet de norme révisée pour les beurres de cacao; avant-projet de norme révisée pour le cacao en pâte (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao, destinés à la fabrication de produits de cacao et de chocolat ; avant-projet de norme révisée pour le cacao en poudre (cacao)

84. Plusieurs délégations ont estimé que les limites proposées pour le plomb présent dans le beurre de cacao et le cacao en poudre étaient beaucoup trop élevées et le Comité n'a reçu aucun renseignement visant à justifier les limites maximales proposées actuellement pour le plomb.

85. Le Comité a rappelé que le Comité du Codex sur les produits cacaotés et le chocolat (CCCPC) avait, à sa dix-septième session, examiné cette question et qu'il n'était pas nécessaire d'en saisir à nouveau le CCCPC. Le Comité a noté également que les limites pour le plomb proposées par le CCCPC correspondaient aux limites que peut observer l'industrie.

86. La délégation danoise a souligné qu'il fallait examiner toutes les normes de produits pour les concentrations de plomb avant d'achever le projet de limites maximales pour le plomb.

87. Plusieurs délégations ont également estimé qu'il fallait fournir au Comité de plus amples informations pour justifier la confirmation des limites actuellement proposées pour le plomb dans ces produits; en outre les données devraient reposer sur des bases scientifiques objectives et correspondre à ce qui est réalisable sur le plan technologique.

88. Le Comité a décidé de renvoyer l'Avant-projet de norme révisée pour les beurres de cacao, l'Avant-projet de norme révisée pour le cacao en pâte de (liqueur de cacao/chocolat) et le tourteau de cacao destinés à la fabrication de produits de cacao et de chocolat, et l'Avant-projet de norme révisée pour le cacao en poudre (cacaos), au CCCPC pour examen complémentaire.

OBSERVATIONS SUR LA SECTION 3.2 (LIMITES FIXÉES POUR CERTAINES SUBSTANCES D'UN POINT DE VUE SANITAIRE) DE LA NORME CODEX POUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (Point 11b de l'ordre du jour)¹⁶

89. Le Comité a rappelé qu'il avait, à sa dernière session, examiné cette question, après adoption de la Norme pour les eaux naturelles par la Commission à sa vingt-deuxième session, et avait distribué pour observations supplémentaire les "Limites fixées pour certaines substances". Le Comité a examiné les concentrations de divers contaminants présents dans les eaux minérales naturelles. De nombreuses délégations ont estimé que les concentrations proposées pour les contaminants dans les eaux minérales naturelles étaient trop élevées et que les eaux minérales naturelles devraient satisfaire aux Directives concernant la qualité des eaux de boisson de l'OMS (Volume 1, Recommandations, OMS, Genève, 1993). Toutefois, d'autres délégations ont été d'avis que la composition des eaux minérales naturelles différait en fonction de l'hydrologie de la source et que, par conséquent, différentes concentrations de contaminants pouvaient se justifier.

90. La délégation allemande a demandé que des limites spécifiques soient fixées d'un point de vue sanitaire pour certaines substances dans les eaux minérales alléguant qu'elles conviennent à la préparation d'aliments pour nourrissons.

91. Le Comité a approuvé la proposition du président d'aligner les concentrations de contaminants dans les eaux minérales naturelles sur celles indiquées dans les Directives concernant la qualité des eaux de boisson de l'OMS. Les limites fixées pour certaines substances d'un point de vue sanitaire amendées figurent à l'Annexe VI.

¹⁶ CX/FAC 99/12 (Observations de la République slovaque, du Danemark, de l'Afrique du Sud, des Etats-Unis, du Canada), CRD 7 (Espagne)

92. Plusieurs délégations, notamment celles du Portugal, de la France, de l'Italie, de l'Allemagne, de la Tunisie et de la Suisse, n'ont pas approuvé cette décision pour les raisons mentionnées au par. 89 ci-dessus.

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES ALIMENTS (Point 12 de l'ordre du jour)
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES ALIMENTS¹⁷

93. A sa dernière session, le Comité a mis en place un Groupe de travail ad hoc présidé par le Danemark, avec le Brésil comme Vice-Président, et l'Australie et les Pays Bas comme rapporteurs. M. Torsten Berg, président du groupe de travail, a présenté le rapport de son groupe. Il a indiqué que son premier objectif était de faire avancer la mise au point de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments, en formulant au Comité des recommandations sur les limites maximales pour chaque contaminant présent dans les divers produits alimentaires.

94. Le Comité, notant que la responsabilité de la mise en œuvre de la Norme incombait aux pays membres, a approuvé les objectifs et le mandat du groupe de travail ad hoc, énoncés ci-après:

Les objectifs :

- avancer dans l'élaboration de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments, et
- présenter les renseignements sur les contaminants à la session plénière du CCFAC pour prendre les décisions utiles.

Le mandat:

- examiner et, le cas échéant, présenter les propositions visant à améliorer la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments,
- étudier les documents de synthèse et de travail, les limites maximales en vigueur et les codes d'usages ainsi que les projets de normes pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires, et faire des recommandations sur ces points au CCFAC, à sa session plénière
- examiner les propositions portant sur les contaminants et les toxines à insérer dans la liste des priorités du JECFA et faire des recommandations sur les priorités au CCFAC, à sa session plénière, par l'intermédiaire du Groupe de travail ad hoc sur les priorités du JECFA,
- examiner les autres questions concernant les contaminants et les toxines dans les aliments, pouvant se poser lors de la séance plénière, et faire des recommandations sur ces points au CCFAC.

95. Le Comité est convenu que la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments ferait l'objet d'une révision permanente et serait inscrite à l'ordre du jour de la prochaine session. Le Comité a noté que le secrétariat publierait prochainement les sections définitives de la NGCT dans le Volume 1A révisé du Codex, de sorte que la mise à jour du document préparé par la délégation des Pays-Bas et comprenant ces sections n'était pas nécessaire.

96. Sur proposition du Groupe de travail, le Comité a recommandé que les comités de produits concernés prennent les mesures nécessaires afin que soient supprimées, dans toutes les normes de produits, les dispositions concernant le zinc, le cuivre et le fer de la section sur les contaminants, car elles devraient plutôt être considérées comme paramètres de qualité, et pourraient être insérées comme tels dans les normes, le cas échéant.

97. Le Comité est convenu d'inclure les fumonisines dans ses futures activités et il a accepté l'offre des Etats-Unis d'élaborer un document de synthèse sur ces substances.

¹⁷ CRD3 (Rapport du Groupe de travail sur la NGCT)

98. Le Comité a décidé de reconduire le Groupe de travail ad hoc dans ses fonctions pour sa prochaine session, exprimant sa satisfaction pour les travaux accomplis par le groupe et par son président. Plusieurs délégations ont fait des remarques sur la structure du Groupe de travail et proposé une approche plus formelle, semblable à celle adoptée par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Le président du Comité a rappelé la nature ad hoc du Groupe de travail, mais est convenu de tenir compte de ces observations à l'avenir.

99. Le représentant de l'OMS a informé le Comité qu'un atelier sur le régime alimentaire total international, parrainé par la Food and Drugs Administration (Etats-Unis) et l'OMS en coopération avec l'organisation PAHO, se tiendrait du 26 juillet au 6 août 1999 à Kansas City (Etats-Unis). Cet atelier examinera les expériences réalisées à l'échelon national en matière d'études de régime alimentaire total dans le but d'élaborer des méthodes harmonisées et de promouvoir la cohérence et la comparabilité des résultats de ces études. Le représentant de l'OMS a indiqué que les résultats de l'atelier seraient utiles pour l'étude de l'ingestion de contaminants et de pesticides par l'intermédiaire du régime alimentaire, ainsi que pour les nutriments et les additifs, et il a invité les pays intéressés à participer à cette importante manifestation.

MÉTHODOLOGIE ET PRINCIPES CONCERNANT L'ÉVALUATION DE L'EXPOSITION DANS LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES ALIMENTS (Point 13 de l'ordre du jour)¹⁸

100. Le Comité a rappelé qu'il avait, à sa trentième session, accepté l'offre du Royaume-Uni de poursuivre le développement du document et a constaté qu'en raison de la distribution tardive de celui-ci, les observations reçues étaient peu nombreuses. La délégation du Royaume-Uni a présenté le document révisé en soulignant que sa fonction principale était de fournir des indications sur les méthodes et les principes à adopter pour l'évaluation de l'exposition, en tant qu'annexe à la Norme générale.

101. Plusieurs délégations ont estimé que les méthodes utilisées dans le document devraient être simplifiées et plus transparentes. La délégation française a proposé de préparer un document de travail sur la courbe de distribution des contaminants dans les denrées alimentaires en collaboration avec l'OMS. On a fait remarquer que, la délégation française étant membre du groupe de rédaction de ce document, les contributions de celui-ci pourraient être transmises au Royaume-Uni qui les insérerait dans le document révisé.

102. En réponse aux observations de plusieurs délégations sur l'emploi de bilans alimentaires fondés sur les régimes alimentaires régionaux, proposé par le Royaume-Uni, le représentant de l'OMS a indiqué que la dernière révision de ces bilans serait présentée au Comité du Codex sur les résidus de pesticides en avril 1999 (CX/PR 99/3).

103. Plusieurs délégations et l'observateur de Consumers International se sont inquiétés de savoir si les données d'ingestion d'aliments tenaient également compte des nourrissons et des enfants. Le représentant de l'OMS a indiqué que les données d'ingestion d'aliments surestimaient en fait l'exposition réelle et a invité les pays à fournir des données pertinentes pour inclusion dans la base de données GEMS/alimentation.

104. Le Comité a décidé que la délégation du Royaume-Uni, avec l'aide d'un groupe de rédaction¹⁹, réviserait le document, compte tenu des observations formulées et des débats susmentionnés; le groupe de rédaction devra examiner avec attention la portée et l'objectif du document. Le Comité est convenu que la nouvelle version du document serait présentée sous forme d'appendice à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments.

¹⁸ CX/FAC 99/13, CRD/6 (Observations de la Thaïlande, de la Norvège et de la France)

¹⁹ Australie, France, Danemark, Inde, Italie, Pays-Bas, Etats-Unis, Thaïlande, Norvège, OMS

MYCOTOXINES DANS LES PRODUITS D'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE, DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR L'OCHRATOXINE A (Point 14a de l'ordre du jour)²⁰

105. Le Comité a examiné une version mise à jour du document de synthèse CX/FAC 98/16, préparé par la Suède et présenté lors de la trentième session du CCFAC. Le Comité a étudié les trois recommandations du Groupe de travail sur la méthode à adopter pour les travaux sur l'ochratoxine A.

106. De nombreux pays ont appuyé l'idée de mettre au point un code d'usages pour l'ochratoxine A dans les céréales. Le Comité a accepté la suggestion du secrétariat d'intituler ce document "Code d'usages pour la prévention de la contamination des céréales par l'ochratoxine A". Le Comité a demandé à la délégation suédoise d'élaborer ce Code, avec l'aide des Etats-Unis, du Canada, du Royaume-Uni, des Pays-Bas et de l'Argentine. Le Comité est convenu de proposer l'élaboration de ce code comme nouvelle activité à la Commission.

107. Le Comité a aussi examiné la proposition d'établir une limite maximale de 5 µg/kg pour l'ochratoxine A dans les céréales et les produits céréaliers, et de la distribuer à l'étape 3. De nombreuses délégations ont appuyé cette proposition. L'observateur de Consumers International a soutenu cette proposition ainsi que l'établissement d'un plan d'échantillonnage, et a souligné que les consommateurs étaient exposés à l'ochratoxine A et qu'il fallait prendre des mesures immédiates pour assurer leur protection.

108. Toutefois, plusieurs délégations ont souhaité obtenir plus d'informations sur les niveaux de contamination, la répartition de celle-ci, les problèmes qui se posent au commerce et disposer également d'une évaluation des risques par le JECFA, avant de distribuer une limite maximale dans le cadre de la procédure par étape. La délégation brésilienne a souligné combien il était important d'établir un plan d'échantillonnage et d'élaborer une méthode d'analyse pour proposer une limite maximale. La délégation des Etats-Unis a fait observer que l'évaluation des risques du JECFA était nécessaire pour fixer une limite maximale appropriée reposant sur une base scientifique, avant de la distribuer dans le cadre de la procédure par étape. La délégation du Royaume-Uni a évoqué la possibilité de fixer deux limites : une limite pour le commerce et une limite plus basse pour la consommation directe (ce qui est comparable aux limites fixées pour les aflatoxines).

Etat d'avancement de l'avant-projet de limite maximale pour l'ochratoxine A

109. Le Comité est convenu que la limite maximale de 5µg/kg pour l'ochratoxine A dans les céréales et les produits céréaliers serait l'objet d'une lettre circulaire pour observation à l'étape 3, qui comprendrait des suggestions de plans d'échantillonnage (voir Annexe IX). Le Comité est aussi convenu de demander au JECFA d'effectuer une évaluation des risques pour les limites de 5 et de 20 µg/kg d'ochratoxine A dans les céréales et les produits céréaliers.

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LA ZÉARALÉNONE (Point 14b de l'ordre du jour)²¹

110. Le Comité a rappelé qu'il avait, lors de sa dernière session, demandé à la délégation norvégienne de préparer un document de synthèse sur la zéaralénone et il a examiné les recommandations proposées dans ce document, plus spécialement le besoin d'établir un code d'usages visant à réduire la contamination plutôt qu'une limite maximale applicable aux produits finis. Le Comité a noté que l'évaluation de la zéaralénone était inscrite à l'ordre du jour de la cinquante-troisième réunion du JECFA en 1999.

²⁰ CX/FAC 99/14, CX/FAC/14-Add. 1 (Observations du Royaume-Uni, du Danemark, de la Pologne, de l'Afrique du Sud, du Costa Rica, de la CECA/EUCA)

²¹ CX/FAC 99/15, CX/FAC 99/15-Add.1 (Observations du Danemark, de l'Australie, du Royaume-Uni, de l'Afrique du Sud et du Costa Rica), CRD 6 (Etats-Unis)

111. Le Comité, reconnaissant qu'aucun problème commercial lié à la zéaralénone n'avait été identifié, est convenu qu'une limite maximale n'est pas nécessaire actuellement. Rappelant sa décision antérieure d'élaborer un code d'usages pour lutter contre l'ochratoxine, le Comité a envisagé de mettre au point un seul code traitant de la contamination des céréales par les mycotoxines en général, comme l'a proposé la délégation française. La délégation suédoise, faisant référence à ses travaux sur l'ochratoxine, a fait observer que les mesures destinées à prévenir la contamination étaient différentes de celles exigées par la présence de zéaralénone. Le Comité est convenu d'entreprendre pour l'instant la mise au point de codes séparés, compte tenu du cadre de travail existant déjà dans le code d'usage pour la réduction de l'aflatoxine B₁ dans les matières premières et les aliments d'appoint pour les animaux.

112. Le Comité est convenu que la délégation norvégienne terminerait la mise au point du document de synthèse pour examen à sa prochaine session et préparerait un avant-projet de code d'usages pour la prévention de la contamination des céréales par la zéaralénone. Sous réserve de l'approbation de cette nouvelle activité par la Commission, l'avant-projet de Code sera distribué à l'étape 3 pour observations et examen à sa prochaine session. Le Comité a remercié la délégation norvégienne pour ses travaux sur la zéaralénone.

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LA PATULINE (Point 14c de l'ordre du jour)²²

113. Le Comité a rappelé qu'il avait, à sa trentième session, accepté l'offre de la délégation française de mettre à jour le document de synthèse en tenant compte des observations reçues pour examen ultérieur. Le Comité a remercié la délégation française du travail accompli et est convenu que celle-ci finirait de mettre au point le document qui servira de base à ses travaux futurs.

AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR LA PATULINE²³

114. Le Comité a examiné une proposition présentée par l'observateur de l'International Soft Drink Council (ISDC) visant à modifier le champ d'application de manière à ce qu'il ne concerne pas uniquement les boissons non alcoolisées prêtes à la consommation. Le Comité est convenu que les limites maximales proposées pour la patuline devaient s'appliquer au jus de pomme et au jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons.

115. Plusieurs délégations ont appuyé la limite maximale proposée de 50 µg/kg, considérée comme appropriée pour la protection des consommateurs, y compris les enfants, et réalisable sur le plan technique. On a fait observer que la limite de 50 µg/kg était réalisable mais que les fabricants avaient des difficultés à obtenir une concentration de 25 µg/kg du fait des limites des méthodes d'analyse; en outre les opérations de tri ne permettaient pas d'éliminer les flétrissures mineures et les pourritures internes.

116. D'autres délégations, dont la délégation française, ont estimé qu'une limite de 25 µg/kg était nécessaire pour assurer une protection adéquate de la santé, et ont fait remarquer qu'il fallait prêter une attention toute spéciale aux enfants consommant de grandes quantités de jus de pomme. La délégation thaïlandaise a fait valoir que la limite de 25 µg/kg assurerait une protection adéquate de la santé des consommateurs et que l'on pourrait élaborer un code d'usages si la technologie ne permet pas d'atteindre cette limite. La délégation des Pays-Bas, appuyée par plusieurs autres délégations, a proposé que le Comité sollicite de nouvelles observations sur la justification des limites maximales proposées pour la patuline.

Etat d'avancement de l'avant-projet de limite maximale pour la patuline

117. Le Comité est convenu d'adresser l'avant-projet de limite maximale de 50 µg/kg pour la patuline dans le jus de pomme et au jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons à la

²² CX/FAC 99/16

²³ CX/FAC 99/17 ; CRD 6 (Thaïlande) ; CRD 7 (Espagne)

Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe IX) et de solliciter des observations supplémentaires à l'étape 6 sur la justification d'une limite maximale de 25 µg/kg au lieu de 50 µg/kg.

CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE DE MESURES PRISES À LA SOURCE POUR RÉDUIRE LA CONTAMINATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES PAR DES SUBSTANCES CHIMIQUES (Point 15a de l'ordre du jour)²⁴

118. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, à sa dernière session, de distribuer l'avant-projet de code d'usages mis au point par la délégation suédoise, pour observations et examen à sa prochaine réunion. Le Comité s'est demandé s'il fallait avancer le texte à l'étape 5 dans son état actuel ou bien le renvoyer à l'étape 3 pour en compléter l'élaboration.

119. Certaines délégations ont insisté sur le fait que les mesures prises à la source constituaient l'un des moyens les plus importants pour réduire la présence de contaminants dans les produits alimentaires. D'autres délégations ont estimé que les objectifs et le champ d'application de ce document devraient être plus clairs. En réponse, la délégation suédoise a proposé d'axer le document sur les contaminants de l'environnement et d'y inclure d'autres amendements tenant compte des observations reçues. Par ailleurs, le Comité est convenu que les références aux substances ne faisant pas partie de son mandat, par exemple les résidus de pesticides, seraient supprimées du document.

Etat d'avancement de l'Avant-projet de code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques

120. Le Comité est convenu de retourner l'avant-projet de code à l'étape 3, pour nouvelle rédaction par la délégation suédoise compte tenu des observations reçues, et examen à la prochaine session.

PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB (Point 15b de l'ordre du jour)²⁵

121. Le Comité a rappelé qu'il avait, à sa trentième session, accepté l'offre de la délégation danoise de réviser le projet de limites maximales pour le plomb en tenant compte de l'évaluation appropriée des risques présentés pour les enfants. La délégation danoise a souligné les changements proposés pour certaines limites maximales compte tenu des données reçues. Le Comité a exprimé sa satisfaction à la délégation du Danemark pour ses importants travaux sur le plomb.

122. Plusieurs délégations ont souhaité plus de transparence dans les raisons de chacune des limites proposées, en incluant pour ce faire les références appropriées, et estimé qu'il fallait examiner d'autres limites spécifiques. Par ailleurs, quelques délégations ont indiqué que les données utilisées devraient être de grande qualité et que les chiffres d'ingestion devraient correspondre aux régimes régionaux dans toute la mesure possible.

123. Plusieurs délégations ont été d'avis que si l'on voulait progresser, il fallait avancer les limites plus avant dans la procédure par étapes et approuver définitivement les limites pour lesquelles le consensus est général. D'autres délégations ont estimé que le présent document n'était pas encore prêt pour son avancement à l'étape 8 car le JECFA devait procéder à une réévaluation du plomb en juin 1999 et que d'autres données de qualité garantie étaient nécessaires.

124. La délégation de la Turquie a fait remarquer qu'une seule limite pour tous les fruits devrait faire l'objet d'un nouvel examen, afin de reconnaître la contribution spécifique des divers types de fruits à l'ingestion totale, et elle a souligné en particulier que la limite proposée pour les raisins secs était trop

²⁴ CX/FAC 99/8 (Observations de la République de Slovaquie, du Danemark, des Etats-Unis, des Pays-Bas) CRD 7 (Observations de l'Espagne)

²⁵ CX/FAC 99/19, CX/FAC 99/19-Add 1 (Observations de l'Allemagne, du Royaume-Uni, de l'UEITP, de l'UFE), CRD 6 (France, Etats-Unis)

basse. La délégation des Etats-Unis a exprimé son inquiétude au sujet de l'exposition des enfants et elle a souligné le besoin de données de bonne qualité sur les aliments produits conformément aux BPA et aux BPF. Cette remarque a été appuyée par la délégation des Philippines qui a insisté aussi sur nécessité d'établir des limites pour le plomb dans les produits de l'aquaculture ainsi que les produits de la pêche provenant d'autres régions comme l'Asie et elle a offert de fournir des données.

125. Le secrétariat a suggéré de demander des observations sur les méthodes d'analyse adéquates, car il était fait référence aux méthodes appliquées pour certaines limites, et d'inclure dans le document révisé les limites existantes pour le plomb dans les normes de produits Codex. La délégation danoise a indiqué qu'elle tiendrait compte de cette remarque. Le président a demandé instamment au Danemark et aux autres pays chargés de réviser des documents, d'achever leurs travaux avant le 1er octobre 1999 afin de distribuer le document révisé bien avant la prochaine session et ainsi de pouvoir faire des progrès.

Etat d'avancement du projet de limites maximales pour le plomb

126. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de limites maximales pour le plomb à l'étape 6 pour nouvelle rédaction par la délégation danoise, avec l'aide des Etats-Unis, compte tenu des débats susmentionnés et des observations reçues, étant entendu que dans le document révisé les limites proposées seraient accompagnées des références appropriées.

OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ÉTAIN (Point 15 c de l'ordre du jour)²⁶

127. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, à sa trentième session, de distribuer à l'étape 3 les recommandations d'un document sur l'étain préparé par l'Australie, l'Indonésie et la Thaïlande, et révisé par l'Australie, proposant des limites maximales de 200 mg/kg pour les aliments en conserve liquides et de 250 mg/kg pour les aliments en conserve solides.

128. Quelques délégations et l'observateur de Consumers International ont indiqué que les limites proposées étaient trop élevées, compte tenu notamment des cas de toxicité aiguë (irritations gastriques) avec des limites de 150 mg/kg signalées par le JECFA dans son évaluation. Certaines délégations ont estimé que l'adoption des limites proposées pourrait être considérée comme une autorisation de pratiques de fabrication de qualité inférieure. Plusieurs délégations ont proposé des limites plus basses pour tous les aliments en conserve, à l'exception de certains aliments, notamment les aliments fortement acides si nécessaire.

129. D'autres délégations ont mis en doute la toxicité aiguë mentionnée et indiqué qu'aucun effet à long terme n'avait été signalé. Ces délégations ont aussi expliqué que des limites plus basses n'étaient pas applicables à certains aliments fortement acides, tel que l'ananas, et que les limites proposées reposaient sur des nécessités techniques comme sur l'innocuité des produits. Le Comité est convenu de poursuivre l'examen de ces points et de demander au JECFA de revoir la toxicité aiguë de l'étain en priorité.

130. La délégation australienne a rappelé, ainsi que cela avait été expliqué à la dernière session, que l'étamage "sacrificiel" était nécessaire lorsqu'il s'agit de ces produits pour protéger l'intégrité de la boîte, ce qui est un point important pour l'innocuité des aliments, et a fait observer que l'étain n'étant pas nécessaire pour les aliments faiblement acides en conserve, l'examen d'une limite pour ces produits n'était pas une question pertinente pour l'innocuité des aliments.

²⁶ CX/FAC 99/20 (Observations de la République slovaque, du Danemark, des Etats-Unis, de l'Afrique du Sud, de la Suède, du Canada, des Pays-Bas, de la Finlande)

Etat d'avancement du projet de limites maximales pour l'étain

131. Le Comité est convenu de transmettre les limites proposées de 200 mg/kg dans les aliments en conserve liquides et de 250 mg/kg dans les aliments en conserve solides à la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe IX).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE CADMIUM (Point 15d de l'ordre du jour)²⁷

132. Le Comité a rappelé qu'il avait accepté, à sa trentième session, l'offre du Danemark de réviser le document de travail pour distribution et examen ultérieur. La délégation du Danemark a présenté une liste des limites maximales proposées, qui avaient été révisées en fonction des observations reçues, et le Comité a examiné la question de savoir si cette liste devait être distribuée à l'étape 3. Le Comité a rappelé que le projet de teneur indicative pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses se trouvait à l'étape 7, ayant été déjà examiné par le Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses, et transmis au CCFAC pour mise au point définitive après l'ajournement du CCCPL. Il a noté aussi que le cadmium était inscrit à l'ordre du jour de la cinquante-cinquième réunion du JEFCA en 2000 pour évaluation.

133. Plusieurs délégations ont été d'avis qu'il convenait d'avancer les limites figurant dans le document de travail pour observations à l'étape 3, afin de progresser dans ce domaine, car ce contaminant suscitait d'importantes inquiétudes pour la santé publique. Quelques délégations ont rappelé leurs observations écrites sur les limites spécifiques proposées (notamment pour les pommes de terre, la viande de cheval et le soja) et le Comité a indiqué qu'il faudrait examiner ultérieurement les limites et les produits concernés. La délégation française a proposé d'inclure les champignons dans le même groupe que celui des légumes feuillus (au lieu de celui des légumes).

134. La délégation des Etats-Unis a souligné l'importance d'une évaluation des risques minutieuse pour l'établissement de limites maximales ; en particulier la biodisponibilité du cadmium et son accumulation dans divers types de légumes par l'intermédiaire du sol ou en raison d'autres facteurs devrait faire l'objet d'un examen approfondi, et pour cela des données de qualité sûre étaient indispensables. C'est pourquoi la délégation a proposé d'attendre l'évaluation du cadmium par le JECFA avant de distribuer les limites dans le cadre de la procédure par étape. La délégation japonaise a appuyé ce point de vue et fait observer que les changements proposés pour les limites et les produits compris dans la liste n'avaient pas fait l'objet de débats détaillés et qu'il faudrait examiner à nouveau l'ensemble de la question lorsque l'on disposera de l'évaluation par le JECFA. La délégation a offert de fournir au JECFA les résultats de plusieurs études de toxicité sur la contamination par le cadmium, qui étaient en cours. D'autres délégations ont proposé d'ajourner la décision en attendant l'évaluation du cadmium par le JECFA.

135. Plusieurs délégations ont indiqué que l'on pourrait procéder à l'établissement des limites qui n'étaient pas controversées, mais qu'il serait préférable d'attendre de nouvelles données là où des problèmes spécifiques se posaient. Un certain nombre de délégations ont fait observer que l'on disposerait du temps suffisant pour prendre en compte l'évaluation par le JECFA pendant la procédure d'élaboration, mais que la distribution de limites spécifiques à l'étape 3 contribuerait à orienter la discussion et les observations, et faciliterait un nouvel examen de la contamination par le cadmium. La délégation des Etats-Unis a indiqué qu'il devait être clair que les limites maximales pour le cadmium ne seraient pas définitives avant que le JECFA n'aurait pas examiné les données sur la présence du cadmium dans l'environnement et fourni une évaluation des risques au Comité.

²⁷ CX/FAC 99/21, CX/FAC 99/21-Add.1 (Observations de la Suède, du Japon, du Royaume-Uni, de la Pologne, de l'Allemagne, de l'Espagne, de l'UEITP, de l'UFE), CRD 6 (Etats-Unis, République slovaque, France, Thaïlande)

Etat d'avancement du projet de teneur indicative et de l'avant-projet de limites maximales pour le cadmium

136. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de teneur indicative pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses à l'étape 6 et de distribuer les autres limites maximales à l'étape 3 pour observations et examen à la prochaine session (voir Annexe X). La délégation japonaise a émis des réserves sur cette décision.

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR L'ARSENIC (Point 15e de l'ordre du jour)²⁸

137. Le Comité a décidé de demander à la délégation danoise de terminer le document de synthèse en tenant compte des observations reçues et il est convenu que celui-ci constituerait la base des travaux futurs jusqu'à ce que l'on dispose de méthodes courantes pour déterminer les composés arséniés présents dans les denrées alimentaires.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIOXINES (Point 15f de l'ordre du jour)²⁹

138. Le Comité a rappelé qu'il avait, à sa dernière session, accepté l'offre de la délégation néerlandaise de préparer un document de travail sur les dioxines pour examen à sa prochaine session. Certaines délégations ont indiqué que les mesures prises à la source constituaient le moyen le plus important de résoudre ce problème de contamination, qu'il existait des problèmes en matière d'analyse et qu'il serait prématuré d'établir des limites maximales. Le Comité a demandé aux délégations de collecter des informations sur la question, plus spécialement sur le commerce international des produits qui sont le plus affectés par la contamination, les produits laitiers, le poisson et l'huile de poisson ainsi que la viande (graisse) et de communiquer ces informations à la délégation néerlandaise.

139. Le Comité est convenu de demander à la délégation néerlandaise de réviser le document de travail pour distribution et examen à sa prochaine session.

PROPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS À ÉVALUER EN PRIORITÉ PAR LE JECFA (Point 16 de l'ordre du jour)³⁰

140. M. J. Dornseiffen (Pays-Bas) a présenté le rapport du Groupe de travail informel sur les priorités pour le JECFA. Le Comité a approuvé les priorités proposées par le Groupe de travail tant pour les additifs alimentaires que pour les contaminants, avec les amendements et observations ci-après.

141. En ce qui concerne "l'examen sur le plan nutritionnel du calcium dans les additifs alimentaires", la délégation canadienne, qui avait proposé cette rubrique, a expliqué que l'ingestion de calcium provenant des additifs qui sont des sels calciques pouvait provoquer un dépassement de la limite fixée pour l'ingestion totale de calcium, et c'était là sa préoccupation. Le Comité est donc convenu de supprimer la mention "l'examen sur le plan nutritionnel".

142. Le Comité est convenu d'ajouter l'étain, pour l'évaluation de sa toxicité aiguë, à la liste des contaminants prioritaires. A la demande du secrétariat du JECFA, le Comité a établi, pour les quatre premiers contaminants soumis au JECFA, l'ordre de priorité suivant: ochratoxine A, cadmium, dioxines et PCB type dioxines, et fumonisines.

²⁸ CX/FAC 99/22, CX/FAC 99/22-Add .1 (Observations du Royaume-Uni, de la Suède, de l'Espagne), CRD6 (Etats-Unis, Thaïlande)

²⁹ CX/FAC 99/23, CX/FAC 99/23 (Observations du Royaume-Uni, de la Suède, du Japon, de la Finlande). CRD 6 (Italie, France, République slovaque), CRD 7 (Allemagne, Belgique)

³⁰ CRD 8 (Rapport du Groupe de travail sur les priorités), CX/FAC 99/24-Add 1 (Observations du Canada, de la République slovaque), CRD 6 (Danemark) et CRD 7 (Pays-Bas)

143. Le Comité a approuvé la liste des priorités pour les additifs alimentaires et pour les contaminants présentées à l'annexe XII. Le Comité est convenu de demander des observations complémentaires portant sur d'éventuels ajouts ou amendements à sa liste prioritaire, de préférence étayées par des documents et présentées à temps, pour examen à sa prochaine session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS

OBSERVATIONS CONCERNANT LES MÉTHODES D'ANALYSE VISANT À DÉTERMINER LA PRÉSENCE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 17a de l'ordre du jour)³¹

144. Suite à la demande d'information sur des méthodes d'analyses complémentaires visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les denrées alimentaires (CL 1997/6 –FAC), méthodes fondées sur des critères spécifiques établis précédemment (ALINORM 97/12, par.28), le Comité a examiné les observations de la Suède proposant des méthodes de détermination du plomb, du cadmium, du zinc, du cuivre et du fer. Le Comité est convenu de transmettre ces propositions au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour examen.

OBSERVATIONS SUR LE RÉPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 17b de l'ordre du jour)³²

145. Le Comité a rappelé qu'il était convenu, à sa trentième session, de continuer à solliciter des observations sur le Répertoire des auxiliaires technologiques, suite à la lettre circulaire CL 1997/6-FAC. Le Comité a accepté l'offre de la délégation de la Nouvelle-Zélande d'élaborer un document de travail sur la manière dont le Codex devrait traiter la question des auxiliaires technologiques, avec l'aide du Canada, des Pays-Bas, de l'Australie et de la France.

146. La délégation des Etats-Unis a proposé d'inclure le phosphate de sodium tribasique, comme agent de lutte contre les microbes, dans l'annexe A du répertoire Codex de toutes les substances utilisées comme auxiliaires technologiques, dans le Volume I A du Codex Alimentarius. La délégation turque a également proposé l'inclusion de la solution de carbonate potassique dans la liste.

147. Plusieurs délégations ont estimé qu'il fallait des informations complémentaires sur l'emploi et la fonction de ces substances avant que le Comité puisse répondre à ces demandes. Le Comité a demandé aux délégations des Etats-Unis et de la Turquie de lui fournir les renseignements nécessaires afin d'examiner ces questions à la prochaine session.

OBSERVATIONS SUR LES DISPOSITIONS D'EMBALLAGE VISANT À ASSURER LA STABILITÉ DU SEL IODÉ, DANS LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE (Point 17c de l'ordre du jour)³³

148. Le Comité a rappelé qu'il avait décidé, à sa trentième session, de distribuer cette proposition pour observations et que le Comité exécutif, à sa quarante-cinquième session, avait approuvé cette proposition en tant que nouvelle activité, étant entendu que l'amendement proposé visait les dispositions d'emballage destinées à assurer la stabilité du sel iodé.³⁴

149. Plusieurs délégations ont estimé que les dispositions relatives aux matériels d'emballage figurant à la section 8.1 étaient trop spécifiques et trop strictes et qu'elles devraient utiliser des termes de caractère plus général. La délégation allemande a suggéré de supprimer la dernière phrase de la section 8.1 (compensant le coût de différentes mesures).

³¹ CX/FAC 99/25 (Observations du Canada et de la Suède)

³² CX/FAC 99/26 (Observations du Canada) ; CRD 4 (IDF)

³³ CX/FAC 99/27 (Observations de la République slovaque, de l'Afrique du Sud, de l'Italie, du Canada et de l'Association des producteurs de sel européens)

³⁴ ALINORM 99/3, par. 26 et Annexe 3

150. Le Comité a demandé à la délégation malaysienne de réviser le document en tenant compte des observations présentées pour distribution à l'étape 3 et examen complémentaire à sa prochaine session, et il a noté que les recommandations du Conseil international pour les troubles dus à la carence d'iode (ICIDD) et de l'OMS relatives à l'iodisation du sel devraient être prises en compte comme il convient.

TRAVAUX FUTURS

151. Le Comité a noté que, outre les questions permanentes inscrites à l'ordre du jour, ces travaux futurs porteraient sur les points suivants :

Avant-projet de révision de la Norme générale pour les aliments irradiés
Document de travail sur les principes de l'analyse des risques

Norme générale pour les additifs alimentaires

- Projet de Tableaux 1, 2 et 3
- Projet d'annexe A
- Document de travail sur les colorants dans les aliments
- Document de travail sur les auxiliaires technologiques

Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires

- Méthodologie et principes applicables à l'évaluation de l'exposition
- Limites maximales pour l'ochratoxine A, la patuline, le plomb, l'étain, le cadmium
- Code d'usages pour les mesures prises à la source
- Code d'usages pour la prévention de la contamination par l'ochratoxine
- Code d'usages pour la prévention de la contamination par la zéaralénone
- Document de travail sur les fumonisines
- Document de travail sur les dioxines

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 18 de l'ordre du jour)

152. Sous réserve de l'approbation définitive du Conseil d'Etat de Chine, la délégation chinoise a invité le Comité à tenir sa trente-deuxième session à Beijing du 20 au 24 mars 2000. Cette invitation est due à la coopération étroite existant entre les gouvernements de Chine et des Pays-Bas, à l'intention de la Chine de devenir membre de l'Organisation mondiale du commerce et à la relation étroite entre cette dernière et le Codex. Plusieurs pays ont accueilli cette initiative avec satisfaction, car elle renforce la participation des pays asiatiques aux travaux du Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS/ LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

**Chairman of the Session
Président de la Session
Presidente de la Reunión**

Mr. Edwin F.F. Hecker
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK Den Haag, The Netherlands
Tel.: + 31.70.378.5686
Fax: + 31.70.378.6141
E-mail: E.F.F.Hecker@vvm.agro.nl

ARGENTINA/ARGENTINE

Ing. Carlos Camano
SENASA-SAGPyA
Av Paseo Colón 367 5 Piso
Buenos Aires
Tel.: + 54.11.4345.4110
Fax: + 54.11.4524.8060
E-mail: camano@mail.agro.uba.ar

Mr. Eduardo Mario Berti
Embassy of Argentina
Javastraat 20
2585 AN The Hague, Netherlands
Tel.: + 31.70.362.5907
Fax: + 31.70.346.9758

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Dr. Simon Brooke -Taylor
Program Manager, Food Product Standards
Australia New Zealand Food Authority
P.O.Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel.: + 61.2.6271 2225
Fax: + 61.2.6271.2278
E-mail: simon.brooke-taylor@anzfa.gov.au

Dr. Melanie O'Flynn
Director Residues & Standards
National Office of Food Safety
Department of Agriculture, Fisheries &
Forestry
GPO Box 858 - Canberra ACT 2601
Tel. + 61 2 6272 4549
Fax: + 61 2 6272 4023
E-mail: melanie.oflynn@affa.gov.au

Dr. Luba Tomaska
Review Manager
Food Products Standards
Australia New Zealand Food Authority
P.O. Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel.: + 61.2.6271.2259
Fax: + 61.2.6271.2278
E-mail: luba.tomaska@anzfa.gov.au

AUSTRIA

Dr. Michael Sulzner
Federal Chancellery Section VI/2
Radetzkystrasse 2
A-1031 Vienna
Tel.: +43.1.71172
Fax: +43.1.7137952
E-mail: michael.sulzner@bka.gv.at

BELGIUM/BELGIQUE/BELGICA

Mr. Ch. Crémer, Chef de Service
Inspection des Denrées Alimentaires
Ministère de la Santé
Cité Administrative de l'Etat
Quartier Esplanade 11 - 1010 Bruxelles
Tel.: + 32.2.2106388 - Fax: + 32.2.2104816
E-mail: charles.cremer@health.fgov.be

Mr. Johan Hallaert
FEVIA
Kortenberglaan 172/7 - 1000 Brussel
Tel.: + 32.2.7430820 - Fax: + 32.2.7339426
E-mail: jh@fevia.be

L. Van Holder
Health Inspector
Pachecolaan 19/5 - 1010 Brussel
Tel.: +32.2.210 6390 - Fax: +32.2.210 4816

Mr. Guido Kayaert
Nestlé Coordination Centre
Birmingham Straat 221
B 1070 Brussel
Tel.: + 32.2.5295330 - Fax: + 32.2.5295620
E-mail: Guido.Kayaert@be01.nestle.com
Guido.Kayaert@skynet.be

Mr. Gilles Morelle
Public & Scientific Affairs
Puratos NV
Industrialaan 25 - Zone Maalbeek
1702 Groot-Bijgaarden
Tel.: + 32.2.481 4285
Fax: + 32.2.481 4268
E-mail: gmorelle@puratos.be

Ms. Christine Vinkx
Food Inspector - Food Inspection Service
Rac Esplanade 11th floor
Pachecolaan 19/5 - 1010 Brussel

Tel.: +32.2.210 4837 - Fax: +32.2.210 4816
E-mail: christine.vinkx@health.fgov.be

BOTSWANA

Dr. B.V. Kgarebe
Senior Lecturer (Analytical Chemistry)
Department of Chemistry
University of Botswana
Private Bag UB 00 704
Gaborone
Tel.: + 267.3552500 - Fax: + 267.3552784
E-mail: kgarebeb@noka.ub.bw

Mrs Rosina Diseko
Chief Health Officer
Ministry of Health
P.Bag 00 269. Gaborone
Tel.: +267.374351 or 374355
Fax: +267.374354
E-mail: nfcbgabs@global.bw

Mr. Hussein H.T. Tarimo
Principal Scientific Officer (Food Control)
Ministry of Health
Private Bag 00269
Gaborone
Tel.: + 267.374357 or 374351
Fax: + 267.374354
E-mail: nfcbgabs@global.bw

BRAZIL/BRESIL/ BRASIL

Mrs. Maria Cecilia de Figueiredo Toledo
Ministry of Health - Professor Toxicology
State University of Campinas
Faculty of Food Engineering - Unicamp
P.O. Box 6121
13083 970 Campinas S.P.
Tel.: +55.19.2892832
Fax: +55.19.7887890 or 2891513
E-mail: mcecilia@nutecnet.com.br
macecil@fea.unicamp.br

Mr. Marcos Derizans
2nd Secretary
Embassy of Brazil
Mauritskade 19
2514 HD The Hague - The Netherlands
Tel.: +31.70.3023969 - Fax: +31.70.3025951

Mrs. Fabiana Reis
Ministério da Saúde
Secretaria de Vigilância Sanitária
Divisão de Alimentos
Esplanada dos Ministérios, Bloco 11°
8° andar, sala 835
700068-900 Brasilia DF
Tel.: +55.61.2268536 or 3152166
Fax: +55.61.3152727
E-mail: diali@saude.gov.br

CAMBODIA/CAMBODGE

Ms Pau Ann Sivutha
Pharmacist, Food Safety Office
Ministry of Health
Phnom-Penh
Tel.: +855.23 880248 - Fax: +855.23 880247

CAMEROUN

J. Tentchou
Ministry of Agriculture
Yaoundé
Tel.: +237.22 3541 - Fax: +237.22 1151

CANADA

Mr. John Salminen , A/Chief
Chemical Health Hazard Assessment Division
Bureau of Chemical Safety
Sir Frederick Banting Bldg. (2201B1)
Tunney's Pasture
Ottawa, Ontario K1A QL2
Tel.: + 1.613.957.1700 - Fax: + 1.613.990.1543
E-mail: john_salminen@hc-sc.gc.ca

Dr. Bruce Lauer, A/Head
Food Additives & Contaminants Section,
Chemical Health Hazard Assessment Division
Bureau of Chemical Safety
Food Directorate, Health Protection Branch
Health Canada
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel.: + 1.613.957.1696 - Fax: +1.613.990.1543
E-mail: bruce_lauer@hc-sc.gc.ca

CHAD/TCHAD

D. Bardoum
Directeur Adjoint des Forêts
B.P. 447
N'Djanema
Tel.: +235 52 5028

CHINA/CHINE

Zhao Tonggang
Deputy Director General
Department of Health Legislation and Inspection -
Ministry of Health
44 Hou Hai Bei Yan - Beijing
Tel.: +86.10 6401 5609 - Fax: +86.10 6401 3352

Zhao Danyu
Research Assistant
Institute of Food Safety Control and Inspection -
Ministry of Health
7 Pan Jia Yuan Nan Li - Beijing
Tel.: +86.10.67711813 - Fax: +86.10.67711813

Chen Junshi
Professor, Institute of Nutrition and Food Hygiene
Chinese Academy of Preventive Medicine
29 Nan Wei Road, Beijing
Tel.: +86.10.6318 7585 - Fax: +86.10.6301 1875
E-mail: jshchen@public.east.cn.net

Mr. Dong Wang
Department for Supervision on Health
State Administration for Entry-Exit Inspection and
Quarantine (SAIQ)
No. A10 Chao Wai Da Jie
Chaoyang District
Beijing 100020
Tel.: +86.10.65994530
Fax: +86.10.65994577

Dr Qing-Chuan Chen
Engineer, China Import & Export Commodity
Inspection Technology Institute
No A3 Gaobeidian North Road, Chaoyang
District - Beijing 100025
Tel.: +86.10.65571629
Fax: +86.10.65575968
E-mail: qchchen@hotmail.com

**CZECH REPUBLIC
REPUBLIQUE TCHEQUE
REPUBLICA CHECA**

Mr. Bohumil Turek, Head, National
Reference Centre of Toxic Substances in
Food

National Institute of Public Health
Srobarova 48, 100 42 Prague 10
Tel.: + 420.2.67082317
Fax: + 420.2.67310291

Mr. Jiri Kodl, Head
National Laboratory on Food Additives
National Institute of Public Health
Srobarova 48, 100 42 Prague 10
Tel.: + 420.2.6708.2318
Fax: + 420.2.6731.0291

Mrs. Vladimira Kantorová
Expert of WTO (SPS)
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Tesnov Street 17, 117 05 Prague
Tel: +420.2.2181.2754
Fax: +420.2.2481.0652
E-mail: Kantorova@mze.cz

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA

Ms. Bente Fabech
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Tel.: + 45.33 95 6000
Fax: + 45.33 95 6680
E-mail: BFA@VFD.DK

Mr. Tage Bak
Danish Sec. of Food, Drink & Service
Workers
Head of Secretariat
C.F. Richsvej 103
DK 2000 Frederiksberg
Tel.: +45.38 86 18 85
Fax: +45.38 88 38 66
E-mail: tabak@fds-iuf.dk
Dr. Torsten Berg
Deputy Head of Division
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Tel.: +45.33 956460 - Fax: +45.33 956696
E-mail: TB@VFD.DK

Mr. Steen Kledal
Consultant - Confederation of Danish
Industries
DK-1787 Copenhagen V
Tel.: +45.33 773377- Fax: +45.33 773300

E-mail: stk@di.dk

Mads Kolte-Olsen
Ministry of Food, Agriculture and Fisheries
Holbergsgade 2, Copenhagen
Tel.: +45.33.92 21 60 - Fax: +45.33.12 28 48
E-mail: mko@fvm.dk

Dr. Dorthé Licht
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Rolighedsvej 25
DK 1958 Frederiksberg C
Tel: +45.33.95 60 00 - Fax:+45.33.95 60 01
E-mail:DLI@VFD.DK

Ms. Laila Lundby
Food Scientist
Danish Dairy Board
Frederiks Allé 22
DK 8000 Aarhus C
Tel: +45.87.31 21 99 - Fax:+45.87.31 20 00
E-mail: llv@mejeri.dk

Ms. Inge Meyland
Senior Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Tel.: +45.33.956 404 - Fax: + 45.33.956 619
E-mail: IME@VFD.DK

EGYPT/EGYPTE/ EGIPTO

Ahmed Gaballa
Scientific Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries
P.O. Box 7052
Free Zone - Nasr City, Cairo
Tel: +202.271.8820
Fax: +202.287.7620
E-mail: agaballa@mena.ko.com

Dr. Amel Abdel Aziz Abdel Kader
Research Assistant
Head of Mycotoxin Section
Central Laboratory for Food and Feed
Agricultural Research Centre
9 Gamma Street, Giza
Tel.: +202.5731.989
Fax: +202.573.2280

Dr. Fouad El-Tahan
Head of Microbiological Section
Central Laboratory of Residue Analysis and
Heavy Metals in Food
7, Nadi El-Said Street, Ministry of Agriculture
P.O. Box 467, El Orman - Giza
Tel.: + 20.2.3601395
Fax: + 20.2.3611216
E-mail: fouadeltahan@hotmail

ERITREA/ERYTHREE

A.K. Eiesab
Consul General
Sweelinck Plein 9/11

2517 GK The Hague
The Netherlands
Tel.: +31.70.4276812
Fax: +31.70.4277236

ESTONIA/ESTONIE

Mrs. Tiina Veisserik
Consultant
The Association of Estonian Food Industry
Gonsiori 29, 10147 Tallinn
Tel.: +372.2.421 809
Fax: + 372.631 2718
E-mail: ettl@online.ee

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA

Ms. Liisa Rajakangas
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 230
FIN - 00171 Helsinki
Tel.: +358.9.1603730
Fax: +358.9.1602648
E-mail: liisa.rajakangas@ktm.vn.fi

Dr. Anja Hallikainen
Senior Scientific Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
FIN - 00531 Helsinki
Tel.: + 358.9.77267619
Fax: + 358.9.77267666
E-mail: anja.hallikainen@elintarvikevirasto.fi

Mr. Seppo Heiskanen
Research Director
Finnish Food and Drink Ind. Fed.
P.O. Box 115, FIN - 00241 Helsinki
Tel.: +358.9.148871
Fax: +358.9.14887201
E-mail: seppo.heiskanen@etl.fi

Mr. Esko Niemi
Head of Food Additives Section
Finnish Customs Laboratory
Tekniikantie 13
FIN -02150 Espoo
Tel.: +358.9.6143259
Fax: +358.9.463383
E-mail: esko.niemi@tulli.fi

Ms. Harriet Wallin
Senior Food Control Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
FIN -00531 Helsinki
Tel.: +358.9.77267629 - Fax:
+358.9.77267666
E-mail: harriet.wallin@elintarvikevirasto.fi

FRANCE/FRANCIA

Mrs. P. Escargueil
Inspecteur - Ministère de l'Economie, des
Finances et de l'Industrie
D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13

Tel: +33.1.44 97 32 05 - Fax +33.1.44 97 30 43
E-mail: paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr. B. André
Inspecteur principal - Ministère de l'Economie et
des Finances, DGCCRF
59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel.: +33.1.449 73201 - Fax: +33.1 449 73043
E-mail: Bernard.andre@dgccrf.finances.gouv.fr

Dr S. Coulon
Chargée de mission - Coordination des contrôles
Ministère de l'Agriculture
DGAL-SDSRA Contrôle Résidus
251 rue de Vaugirard
75015 Paris
Tel.: +33.1.4955 8121 - Fax: +33.1 4955 4462
E-mail: sylvie.coulon@agriculture.gouv.fr

Mrs. Nelly Delfaut
Chargée de Missions - A.T.L.A
34, Rue de Saint Petersburg
75382 Paris cedex 08
Tel: +33.1.49 70 72 72 - Fax: +33.1.42 80 63 62
E-mail: alta.trs@atla.asso.fr

Mr. H. Ferry-Wilczek
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL/SDRIR
251 Rue de Vaugirard
75015 Paris Cedex 13
Tel.: + 33.1.49555872 - Fax: + 33.1.49555948

J.M. Frémy
Centre National d'Etudes Vétérinaires et
Alimentaires
10 Rue P. Curie
F 94704 Maisons-Alfort
Tel.: +33.1.49772751 - Fax: +33.1.49772695
E-mail: j.fremy@paris.cneva.fr

Mrs. Christine Guitard
S.Y.M.P.A.
Immeuble Elysées la défense
7, Place du Dôme
92056 Paris
Tel.: +33.1.55 23 13 64 - Fax: +33.1.55 23 13 65
E-mail: christine.guitard@monsanto.com

Mrs. S. Halley des Fontaines
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL/SDRIR
Direction Générale de l'Alimentation
251 Rue de Vaugirard
75703 Paris Cedex 13
Tel.: + 33.1.49.555007
Fax: + 33.1.49.555948
E-mail: Segoline.halley-des-
fontaines@agriculture.gouv.fr

Mr. Jean-Marc Heintz
Nestlé France (Ania)
Conseiller Scientifique et Réglementaire
7, Boulevard Pierre Carle
PO Box 900 Noisiel
77446 Marne la Vallée Cedex 02
Tel.: +33.1.60 53 20 78
Fax: +33.1.60 53 54 65

E-mail: jean-marc.heintz@fr.nestle.com

Mrs. Nadine Josien
Société Roquette Frères
62136 Lestram
Tel: + 33 3 21 63 36 00
Fax: + 33 1 21 63 38 50
E-mail: roquette.spi@wanadoo.fr

Mr. Hervé Lafforquie
Food Safety Manager
PCSA - Groupe Danone
15, Avenue Galilée
92350 Le Plessis Robinson
Tel.: +33.1.41 07 84 82
Fax: +33.1.41 07 84 98
E-mail: hlafforgue@danone.com

Mr. Jean-Charles Leblanc
C.N.E.R.N.A. - INAP-G
16, Rue Claude Bernard, 75005 Paris
Tel.: +33.1.44 08 72 73
Fax: +33.1.44 08 72 76
E-mail: jleblanc@inapg.insa.fr

Mrs. Roseline Lecourt
Ministère de l'Economie, des Finances et de
l'Industrie - D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel.: +33.1.44 97 34 70
Fax: +33.1.44 97 30 37
E-mail:
roseline.lecourt@dgccrf.finances.gouv.fr

Mrs. V. Legros
Affaires Scientifique et Réglementaires
ANIA - Nestlé France
7, Boulevard Pierre Carle
PO Box 900 Noisiel
77446 Marne la Vallée Cedex 02
Tel.: +33.1.60.53.2116
Fax: +33.1.60.53.5465
E-mail: Viviane.Legros@fr.nestle.com

Mrs. A. Loch
Food Law Manager, Groupe Danone
7 rue de Téhéran - 75008 Paris
Tel.: +33.1.44352432 - Fax: +33.1.44352445
E-mail: aloch@group.danone.com

Mr. J.F. Roche
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
DGAL/SDRIR
251 Rue de Vaugirard
75703 Paris Cedex 13
Tel.: + 33.1.49.555881 - Fax: +
33.1.49.555948
E-mail: jean-
francois.roche@agriculture.gouv.fr

Mr Ph. Verger
President, Observatory of Food
Consumption
16 rue Claude Bernard
75231 Paris cedex 05

Tel.: +33.1.4408 7287 - Fax: +33.1.4408 7276
E-mail: verger@inapg.insa.fr

GERMANY/ ALLEMAGNE/ALEMANIA

Mr. Hermann Brei
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
Am PopsthoF 78a
D-53121 Bonn
Tel.: +49.228 941 4141 - Fax: +49.228 941 4947
E-mail: brei@bmg.bund400.de

Dr. Klaus Werner Bögl
Division Head
Federal Institute for Health Protection of
Consumers and Veterinary Medicine
Thielallee 88-92, D-14195 Berlin
Tel.: +49.30 8412 3463 - Fax: +49.30 8412 3685
E-mail: k.boegl@bgvv.de

Arno Dopychai
Verband Deutscher Mineralbrunnen
Kennedyallee 28, D-53229 Bonn
Tel.: +49.228.959900 - Fax: +49.228.9599023

Dr. Christian Eichenberg
Vice Executive Director
Waren-Verein der Hamburger Börse e.V.
Grosse Bäckerstraat 4
D-20095 Hamburg
Tel.: +49.40.3747 190 - Fax: +49.40.3747 1919
E-mail: wvhh@aol.com

Dr. Rolph Langlais
Director, Scientific Regulatory Affairs
Coca-Cola GmbH
Frankenstrasse 348, 45133 Essen
Tel.: +49.201.8211361 - Fax: +49.201.8211773
E-mail: dlanglais@eur.ko.com

Mrs. Bettina Muermann
Secretary, c/o Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde
Godesberger Allee 157- D-53175 Bonn
Tel.: +49.228.81993 37- Fax: +49.228.375069
E-mail: bmeuermann@bll-online.de

Mr. Hanns-Erwin Muermann,
General-Secretary, Verband der Deutschen
Essenzenindustrie (VDDEI)
Meckenheimer Allee 87
D-53115 Bonn
Tel.: +49.228.653711
Fax: +49.228.637940
E-mail: vddei-vdrh@t-online.de

Dr. Detlef Müller
Principal Scientist
Procter & Gamble European Service GmbH
Industriestrasse 30-34
D-65733 Eschborn
Tel.: +49.6196.89 4398
Fax: +49.6196.89 6648
E-mail: muller.d@pg.com

Dr. Michael Packert
Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Forchheimer Strasse 2

D-90409 Nürnberg
Tel.: +49.911 9344465
Fax: +49.911 9344560
E-mail: mpackert@eismann.de

Mrs. Dr. J. Schaub
Oberregierungsrätin
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1, D 53123 Bonn
Tel.: +49.228.5293329
Fax: +49.228.5294404
E-mail: BN3329@bml.bund400.de

Mrs. Anke Sentko
Consultant International Regulatory Affairs
Strasslerweg 13, D 77830 Bühlertal
Tel.: +49.7223 7768
Fax: +49.7223 74528
E-mail: sentko@aol.com

Mrs. Jutta Willenbrock
Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz
und Reaktorsicherheit
PO Box 12 06 29, D 53048 Bonn
Tel.: +49.228 3052721
Fax: +49.228 3053524
E-mail: willenbrock.jutta@bmu.de

HUNGARY/ HONGRIE/ HUNGRIA

Mrs Dr. Judit Sohar, Head
Department of Food Additives and
Contaminants
National Institute of Food Hygiene and
Nutrition
"Fodor József" National Centre of Public
Health
PO Box 52, 1097 Budapest
Tel.: +36.1.2155293
Fax: +36.1.2151545 and 2155293

ICELAND/ICELANDE/ISLANDIA

Mr. Asmundur Thorkelsson
Chief of Division
Armuli 1a
1S-108 Reykjavik
Tel.: +354.568 8848 - Fax: +354 568 1896
E-mail: asmundur@hollver.is

INDIA

Mr Devdas Chhotray
Joint Secretary
Ministry of Food Processing Industries
Panch Sheel Bhavan
Khel Gaon Marg - New Delhi - 110049
Tel.: +91.11.6492476 - Fax: +91.11.6493296
E-mail: devdas_chhotray@hotmail.com

Mr Shivajirao G. Patil
President
National Federation of Cooperative Sugar
Factories
82 - 84 Vaikunth, 3rd Floor

Nehru Place, New Delhi
Tel.: +91.11.641 2868 - Fax: +91.11.646 5653

Mr M.S. Marathe
Managing Director
National Federation of Cooperative Sugar
Factories
82 - 84 Vaikunth, 3rd Floor
Nehru Place, New Delhi
Tel.: +91.11.641 2868 - Fax: +91.11.646 5653

Dr. R. Naidu
Director of Research - Coffee Board
No 1, Ambedkar Street
Bangalore - 560001
Tel.: +91.80.2268700 - Fax: +91.80.2255557
E-Mail: director@giabg01.vsnl.net.in

Mrs. Veena S. Rao
Joint Secretary
Department of Women & Child Development
Room 607, Shastri Bhavan
New Delhi
Tel.: +91.11.3398683
E-mail: nobel_6@hotmail.com

Mr K.K. Sharma
Executive Director
Ramgarh Chhini Mills Ltd.
Hansalaya, 12th floor
15 Bara Khamba Road, New Delhi - 110001
Tel.: +91.11.3310121 - Fax: +91.11.3313303

Mr S.S. Sirohi
Chief Sugar Technologist
National Federation of Cooperative Sugar
Factories
82 - 83 Vaikunth, 3rd Floor
Nehru Place, New Delhi
Tel.: +91.11.641 2868
Fax: +91.11.646 5653

INDONESIA/INDONESIE

Dr. Sumpeno Putro
Agriculture Counsellor
Indonesian Mission to EC
Boulevard de la Woluwe 38
B-1200 Brussels, Belgium
Tel.: + 32.2.779.0915
Fax.: + 32.2.772.8190
E-mail: sumpeno@mailcity.com

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA

Mr. Richard Howell
Agricultural Inspector
Department of Agriculture and Food
Agriculture House, 6^E
Kildare Street, Dublin 2
Tel.: +353.1.607 2572
Fax: +353.1.661 6263
E-mail: rhowell@indigo.ie

Mr Jim Quigley
Senior Chemist
State Laboratory
Abbotstown, Dublin 15
Tel.: +353.1.802 5800

Fax: +353.1.821 7320
E-mail: jquigley@statelab.ie

ISRAEL

Mrs Dr. Anna Shapiro
Regulatory Officer
Department Food Control Administration
Ministry of Health
12, Haarbah Street, 64739 Tel-Aviv
Tel.: +972.3.568 4605
Fax: +972.3.561 9549
Email: rtvabraham@matat.health.gov.il

ITALY/ITALIE/ITALIA

Mrs. A. Bocca
Direttore Reparto Alimenti Lipidici
Istituto Superiore Di Sanita
Lab. Alimenti
Viale Regina Elena 299
00161 Rome
Tel.: +39.6 49902397
Fax: +39.6 49902377

Mr. F. Filippini
Segretario Gruppo Additivi e Coadiuvanti per
Alimenti c/o Assochimice - Federchimica
Via Accademia 33, 20131 Milan
Tel.: +39.2 26810354
Fax: +39.2 26810349
E-mail: assochimica@federchimica.it

Mrs. C. Leclercq
Researcher, National Institute of Nutrition
Via Ardeatina 546, 00153 Rome
Tel.: +39.6 5032412
Fax: +39.6 5031592
E-mail: leclercq@inn.ingrm.it

Mrs. B. Lo Turco
Dirigente, Ministero Delle Politiche Agricole
Via Sallustiana 20, Rome
Tel.: +39.6 4880273 - Fax: +39.6 4880273
E-mail: bloturco@ats.it

JAPAN/JAPON

Mr. Yasuhiro Hayakawa
Deputy Director
Crop Production Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tel.: +81.3 35936495 - Fax: +81.3 35020869
E-mail: yasuhiro_hayakawa@nm.maff.go.jp

Mr. Shinji Abe
First Secretary - Embassy of Japan
Tobias Asserlaan 2
2517 KC The Hague
Tel.: +31.70.3469544 - Fax: +31.70.3106341

Mr. Fumitake Fukutomi
Technical Advisor
Japan Food Industry Center
3-6-18 Kamimeguro
Tokyo 153-0051

Tel.: +81.3.3716 2891 - Fax: +81.3.3716 2700

Dr. Takeo Inoue
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumate, Shibuya-ku, Tokyo 150
Tel.: +81.3 3403 2111 - Fax: +81.3 3478 0059
E-mail: tinoue@po.ijnet.or.jp

Dr. Kenji Ishii
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumate, Shibuya-ku, Tokyo 150
Tel.: +81.3 3403 2111 - Fax: +81.3 3478 0059
E-mail: nitenkyo@mx1.alpha-web.ne.jp

Ms Ryoko Kawai
Assistant Director
Upland Crop Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tel.: +81.3.3502 8111 - Fax: +81.3.3502 8520
E-mail: ryoko_kawai@nm.maff.go.jp

Mr. Takanori Koga
Senior Staff - Office of Resources, Science and
Technology - Policy Bureau
221 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8966
Tel.: +81.3.3581 0707 - Fax: +81.3.3581 5199
E-mail: tkoga@sta.go.jp

Mr. Yasuhiro Kondo
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku, Tokyo 150
Tel.: +81.3 3403 2111 - Fax: +81.3 3478 0059
E-mail: ykondo@t-hasegawa.co.jp

Ms Kyoko Sato
Chief, Standards and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Tel.: +81 3 3501 4094
Fax: +81 3 3502 0438
E-mail: kyoko_sato@nm.maff.go.jp

Dr. Masatake Toyoda
Director, Division of Foods
National Institute of Health Sciences
1-18-1 Kamiyoga Setagaya-ku
Tokyo 158-8501
Tel.: +81.3.3700 9348
Fax: +81.3.3707 6950
E-mail: toyoda@nihs.go.jp

Mr. Hidemichi Umigishi
Chief Policy Division
Administration Department
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo
Tel.: +81.3.3502 8111
Fax: +81.3.3591 1648

Dr. Yoshiaki Uyama
Chief, Food Chemistry Division
Ministry of Health and Welfare

1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81.3.3595 2341
Fax: +81.3.3501 4868
E-mail: YU-NRM@mhw.go.jp

Mr. Masanobu Yamada
Deputy Director
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81.3.3595.2326
Fax: +81.3.3503 7965
E-mail: my-amu@mhw.go.jp

Dr. Takashi Yamada
Director, Division of Food Additives
National Institute of Health Sciences
1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku
Tokyo 158
Tel.: +81.3.3700 1141
Fax: +81.3.3707.6750
E-mail: yamada@nihs.go.jp

Mr. Taichi Yoneda
Environment Agency
Chiyoda-ku, Kasumigaseki 1-2-2
Tokyo
Tel.: +81.3.5521 8322
Fax: +81.3.3593 1438
E-mail: taichi_yoneda@net.go.jp

Mrs. Yasuko Yoshida
Chief, Veterinary Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8045
Tel.: +81.3.3595 2337 - Fax: +81.3.3503
7964
E-mail: yy-cof@mhw.go.jp

KENYA

Mrs Monica O. Nguru
First Secretary (Legal)
Embassy of Kenya
Nieuwe Parklaan 21
2597 LA The Hague, The Netherlands
Tel.: +31.70.3504215

KOREA/COREE

Dr Seong Wan Son
Chief Research Scientist
Korea National Veterinary Research &
Quarantine Service
23-4 Deng Chon Dong, Kang Seo-Ku, Seoul
Tel.: +82.2.650 0672 - Fax: +82.2.650 0655
E-mail: sonsw@mail.nvrqs.go.kr

Dr. Hae-Jung Yoon
Senior Researcher
Department of Food Additive Evaluation
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku, Seoul 122-
704

Tel.: +82.2.380 1687 - Fax: +82.2.382 4892
E-mail: lee2713@kfda.go.kr

Dr Yang-Hee Cho
Senior Researcher
Korea Health Industry Development
57-1 Noryang-jin-Dong, Dongjak-ku
Seoul 156-151
Tel.: +82.2.2194 7337
E-mail: choyh@khidi.or.kr

Dr. So-Young Chung
Researcher
Department of Food Evaluation
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku
Seoul 122-704
Tel: + 82 2 380 1671
Fax: + 82 2 382 4892
E-mail: mkhong@kfda.go.kr

Mr Sung-Geun Jo
Food Processing Industry Division
Ministry of Agriculture and Forestry
1 Chungang-Dong
Kwacheon-Si, Kyongg-Do
Tel.: +82.2.504.9417
Fax: +82.2.503.7905
E-mail: jsk@maf.go.kr

Ms Yoo-Kyung Lee
Researcher,
Division of Food Standards
Korea Food Research Institute
San 46-1, Baekhyun-Dong
Bundang-Ku, Songnam-Si
Kyonggi-Do
Tel.: +82.342.780 9158
Fax: +82.342.780 9264
E-mail: soln@kfri.re.kr

Ms. Sun Kyoung Yoon
Researcher
Food Sanitation Council
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku
Seoul 122-704
Tel.: +82.2.380 1559
Fax: +82.2.383 8321
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

Ms. Eun-Young Seol
Researcher
Food Sanitation Council
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku
Seoul 122-704
Tel.: +82.2.380 1558
Fax: +82.2.383 8321
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

LESOTHO

Mrs M. Ranooe
First Secretary, Lesotho Embassy
Via Serchio 8
Rome 00198, Italy

Tel.: +39.6.8542496
Fax: +39.6.8542527
E-mail: les.1sec.rome@flashnet.it

MALAYSIA

Mr. Chin Cheow Keat
Principal Assistant Director
Food Quality Control Division
Department of Public Health
Ministry of Health Malaysia
4th Floor, Block E, Offices Complex
Jalan Dungun, Damansara Heights
50490 Kuala Lumpur
Tel.: +60.3.2540088
Fax: +60.3.2537804
E-mail: chin@dph.gov.my

MEXICO

Mrs Elvira Espinosa
Director de Normalización
Donceles 39, Centro 06010
México D.F.
Tel.: +52.5.518 3696
Fax: +52.5.512 9628
E-mail: dgcsbysmex@iserve.net.mx

MOROCCO/MAROC/ MARRUECOS

Mrs. J. Bardach
Ingénieur d'Etat
Division de la Répression des Fraudes
Ministère de l'Agriculture, de l'Equipement et
de l'environnement
DGVCTRF, Station Dbagh
Avenue Hassan II, Rabat
Tel.: +212.7.298150 - Fax: +212.7.298150

Mr Omar El Guermaz
Laboratoire Officiel d'Analyses et de
Recherches Chimique de Casablanca
25 Rue Nichaldra Rahal, Casablanca
Tel.: +212.2.382007 - Fax: +212.2.301972
E-mail: loarc@casanet.net.ma

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAISES-BAJOS

Mr. J.W. Dornseiffen
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
Public Health Department
Section Nutrition and Veterinary Policy
PO Box 20350, 2500 EJ The Hague
Tel.: +31.70.3406961- Fax: +31.70.3405554
E-mail: jw.dornseiffen@minvws.nl

Mr P. van Doorninck
Public Health Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 16.108, 2500 BC The Hague
Tel.: +31.70.3405070 - Fax: +31.70.3405435

Dr G. Kleter
Senior Veterinary Public Health Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport

General Inspectorate
P.O. Box 16.108, 2500 BC The Hague
Tel.: +31.70.340 50 60 - Fax: +31.70.340 54 35
E-mail: ad@inspectwv.nl

Mr. D. Kloet
Food Safety Advisor - RIKILT-DLO
P.O. Box 230
6700 AE Wageningen
Tel.: +31.317.475.562 - Fax: +31.317.417.717
E-mail: d.kloet@rikilt.dlo.nl

Mr. G.M. Koornneef
Adviser , General Commodity Board for Arable
Products
P.O. Box 29739, 2502 LS The Hague
Tel.: +31.70.3708323 - Fax: +31.70.3708444
E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Mr. N.B. Lucas Luijckx
Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
PO Box 20350
2500 EJ The Hague
Tel.: +31.70.3406875
Fax: +31.70.3405554
E-mail: nb.lucasluijckx@minvws.nl

Drs. H.J. Jeuring
Senior Public Health Officer
Inspectorate for Health Protection
P.O. Box 16.108, 2500 EJ The Hague
Tel.: +31.70.340 5060
Fax: +31.70.340 5435
E-mail: hj@ry.igb.nl

Mrs. Nathalie Scheidegger
Policy Officer, Food Additives & Contaminants
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
PO Box 20401, 2500 EK The Hague
Tel.: +31.70.378.4479
Fax: +31.70.378.6141
E-mail: n.m.i.scheidegger@vvm.agro.nl

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZELANDE NUEVA ZELANDIA

Mrs. Marion Riordan
Team Leader (Food Standards)
Food and Nutrition Section
Ministry of Health
P.O. Box 5013, Wellington
Tel.: +64.4 4962257
Fax: +64.4 4962340
E-mail: marion_riordan@moh.govt.nz

NIGERIA

Mr Chidume Okoro
Regional Secretary
Union of African Gum Arabic Producers,
Processors and Exporters (UAGAP)
Lagos
Tel.: +234.1.2665450 - Fax: +234.1.2667801
E-mail: tadacon@alpha.linkserse.com

Mrs May Ayivor
Personnel Officer

Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I
P.M.B. 2102 (Yaba), Ikoyi, Lagos
Tel.: +234.1.685085
Fax: +234.1.2696178

Mr P.A. Nwajagu
Codex Secretary
Standards Organisation of Nigeria
Federal Secretariat, Phase I
P.M.B. 2102 (Yaba), Ikoyi, Lagos
Tel.: +234.1.685085
Fax: +234.1.2696178

NORWAY/NORVÈGE/NORVEGA

Ms. Kirstin Faerden
Head, Food Chemistry and Toxicology
Section
Norwegian Food Control Authority
PO Box 8187 Dep - 0034 Oslo
Tel.: +47.222.46750 - Fax: +47.222.46699
E-mail: kirstin.ferden@snt.dep.telemax.no

Mr. Anders Tharaldsen
Food Chemistry and Toxicology Section
Department of Food Law and International
Affairs
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep - N-0034 Oslo
Tel.: +47.222.46778 - Fax: +47.222.46699
E-mail:
anders.tharaldsen@sut.dep.telemax.no

Arne Vidnes
Norwegian Food Control Authority
P.O Box 8187 Dep - 0034 Oslo
Tel.: +47.222.46759 - Fax: +47.222.46699
E-mail: arne.vidnes@snt.telemax.no

PHILIPPINES/FILIPINAS

Mrs Dr. Alicia O. Lustre
Director, Food Development Center
National Food Authority (NFA)
FTI Complex
Taguig, Metro Manila
Tel.: +63.2.8384715 - Fax: +63.2.8384692
E-mail: aolustre@mnl.sequel.net

Dr Dalmacio S. Salting
Agricultural Attache
Embassy of the Philippines
297 Au. Moliere
1050 Brussels, Belgium
Tel.: +32.2.3403385 - Fax: +32.2.3441127
E-mail: dalmacio.salting@skynet.be

POLAND/POLOGNE/POLONIA

Dr. Barbara Szteke
Head, Department of Food Analysis
Institute of Agricultural and Food
Biotechnology
Rakowiecka 36 - 02-532 Warsaw
Tel.: +48.22.849 9167 - Fax: +48.22.849
0428

Dr. Kazimierz Karlowski

Head, Department of Food Research
National Institute of Hygiene
Chocimska 24 - 00-791 Warsaw
Tel.: +48.22.849 7445 - Fax: +48.22.849 7445

Mrs. Elzbieta Markowicz
Main Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection
Zurawia 32/34 - 00-515 Warsaw
Tel.: +48.22.625 2028 - Fax: +48.22.6214858

PORTUGAL

Mr. M. Barreto Dias
Head, Food Quality Control Laboratory
(DGFCQA)
Av. Conde Valbom 98
1050 Lisbon
Tel.: +351.1.7983700
Fax: +351.1.7983834
E-mail: dgfcqa.lcqa@mail.telepac.pt

Ms Maria M. Baleiras Couto
General Director
FIPA - Portugese Federation for the Food
Industry
Av. Antonio José d'Almeida no. 7 - 2º
1000-042 Lisbon
Tel.: +351.1.793 8679
Fax: +351.1.793 8537
E-mail: fipa@mail.telepac.pt

Maria Elvira Carvalho
Head, Additives Division (DGFCQA)
Ministerio Agricultura
Av. Conde Valbom 98
1050 Lisbon
Tel.: +351.1.798 3713
Fax: +351.1.798 3834
E-mail: dgfcqa.lcga@mail.telepac.pt

Luísa Maria Oliveira
Instituto Nacional de Saúde
Dr Ricardo Jorge - Lab. Bromatologia & Nutrição
Av. Padre Cruz
1699 Lisbon
Tel.: +351.1.751 9200
Fax: +351.1.759 0441

SENEGAL

Mr Dieng Ndiawar
Conseiller Technique MEPN
Parc Forestier de Hann
B.P. 1831, Dakar
Tel.: +221.822.8229
Fax: +221.832.3880

SINGAPORE/SINGAPOUR

Dr. Bosco Chen Bloodworth
Head, Food Laboratory
Institute of Science & Forensic Medicine
11 Outram Road
Singapore 169078
Tel.: +65.229.0792
Fax: +65.229.0749

E-mail:
bosco_chen_bloodworth@moh.gov.sg

**SLOVAC REPUBLIC
REPUBLIQUE SLOVAQUE
REPUBLICA ESLOVAQUA**

Dr Terezia Šinková
Secretariat of the Food Codex Committee of
Slovak Republic
Food Research Institute
P.O. Box 25
82475 Bratislava 26
Tel.: +42.17.5023 7150
Fax: +42.17.5557 1417
E-mail: codex@vup.sk

**SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU SUD
AFRICA DEL SUR**

Mrs. Maryke E. Herbst
Senior Medical Natural Scientist
Department of Health, Directorate of Food
Control
Private Bag X828, 0001 Pretoria
Tel.: +27.12.312.0164 - Fax:
+27.12.326.4374
Email: herbsm@hltrsa.pwv.gov.za

SPAIN/ESPAÑA/ESPAGNE

D. Amparo Carbajo Sánchez
Jefe de Servicio de Normativa Técnica
Subdirección General de Higiene de los
Alimentos
Dirección General de Salud Pública
Ministerio de Sanidad y Consumo
P del Prado 18-20, 28071 Madrid
Tel.: +91.596 19 77 - Fax: +91.596 44 87
E-mail: acarbajo@msc.es

Jesús Campos Amado
Jefe de Area de Coordinación Comunitaria
Subdirección General de Planificación
Alimentaria
Dirección General de Alimentación
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Paseo Infanta Isabel, 1 - 28071 Madrid
Tel.: +34.1.347 5120 - Fax: +34.1.347 5728

Mrs. Lourdes Suarez González
Jefe de Sección
Ministerio de Sanidad Y Consumo
Dirección General De Salud Pública
Subdirección General de Higiene de Los
Alimentos
Paseo del Prado 18-20 - 28071 Madrid
Tel.: +34.1.9. 596 19 72 - Fax: +34.1.9. 596
44 87
E-mail: lsuarez@msc.es

D. Roberto Xalabarder
Presidente de la Asociación de Fabricantes
y Comercializadores de Aditivos y
Complementos Alimentarios (AFCA)

Calle Viladomat 174 - 08015 Barcelona
Tel.: +34.93.454 84 05 - Fax: +34.93.454 39 09
E-mail: afca@sefes.es

SUDAN/SOUDAN

Dr. Abdel Gadir Mohamed
Director General
Sudanese Standards & Metrology Organization
(SSMO)
PO Box 13573 - Khartoum
Tel.: +249.11.777 480 - Fax: +249.11.774 852
E-mail: ssmo@sudalet.net

Dr. K.A. Karamalla Bashir
University of Khartoum
Department of Food Science & Technology
P.O. Box 32 - Khartoum North
Tel.: +249.11 311268 - Fax: +249.11 471336

Mr. M.N. Khan
General Manager
Gandil Agricultural Company Ltd
PO Box 522
Qasr Avenue, 3rd Floor
Blue Nile Ins. Bldg, Khartoum
Tel.: +249.11.781 342
Fax: +249.11.784 974

Mr. Azhari Ibrahim Basbar Mohamed
Official - Embassy of Sudan
Laan Copes van Cattenburgh 81
25 The Hague, The Netherlands
Tel.: +31.70.345 1841
Fax: +31.70.361 7975

Inbarra Mohamed Hassan
Embassy of Sudan
Laan Copes van Cattenburgh 81
25 The Hague, The Netherlands
Tel.: +31.70.345 1841
Fax: +31.70.361 7975
E-mail: mhjubara@casema.net

Dr M.E. Osman
Research Scientist
c/o Gum Arabic Company
P.O. Box 857, Khartoum
Tel.: +249.11.467954
Fax: +249.11.471336

Dr Luffi Radwan
Research Staff - Oxford University
57 Heath Lane
Bladon Oxon OX20 1RE
United Kingdom
Tel.: +44.1.993.813 221
Fax: +44.1.993.813 221
E-mail: lutfi.radwan@geog.ox.ac.uk

Professor Suad Hassan Satti
Director
National Chemical Laboratories
Federal Ministry of Health
P.O. Box 287 - Khartoum
Tel.: +249.11.779 789
E-mail: satti10@hotmail.com

SWEDEN/ SUEDE/ SUECIA

Mrs. Anita Janelm
Special Adviser
Ministry of Agriculture
SE - 103 33 Stockholm
Tel.: +46.8.4054083
Fax: +46.8.405 4970
E-mail: anita.janelm@agriculture.ministry.se

Mrs Evelyn Jansson-Elfberg
Principal Administrative Officer
National Food Administration
Food Standard Division
Box 622 - S-75126 Uppsala
Tel.: +46.18.175671
Fax: +46.18.105848
Email: evje@slv.se

Mrs. Kierstin Petersson Grawé
Toxicologist, Toxicology Division
National Food Administration
PO Box 622 - SE 75126 Uppsala
Tel.: +46.18.175593 - Fax: +46.18.105848
E-mail: kierstin.petersson@slv.se

Dr. Monica Olsen
Biologist, Biology Division
National Food Administration
Box 622 - SE 751 26 Uppsala
Tel.: +46.18.175500 - Fax: +46.18.105848
E-mail: mool@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA

Ms. Eva Zbinden
Head, International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
3003 Bern
Tel.: +41.31 322 9572 - Fax: +41.31 322
9574
E-mail: eva.zbinden@bag.admin.ch

Dr Ion Ciurea
Kraft Jacobs Suchard (Schweiz) AG
Riedbachstrasse 150-151
3027 Bern
Tel.: +41.31 980 52 07 - Fax: +41.31 980 52
22
E-mail: iciurea@kjs.com

Dr. Bernhard Gubler
Vice-President
Givaudan-Roure Flavours AG
Ueberlandstr. 138 - 8600 Dübendorf
Tel.: +41.1.820 4492 - Fax: +41.1.820 2920
E-mail: bernhard.gubler@roche.com

Mr. Jürgen Piper
F. Hoffmann-La Roche AG
Vitamins and Fine Chemicals
Regulatory Affairs 241/818
CH 4070 Basel
Tel.: +41.61.687 01 33 - Fax: +41.61.688 16
35
E-mail: juergen.piper@roche.com

Mrs. Danièle Magnolato,
Food Legislation Manager
Nestec Ltd.
55 Avenue Nestlé - CH 1800 Vevey

Tel.: +41.21.924 4441 - Fax: +41.21.924 4547
E-mail: daniele.magnolato@nestle.com

THAILAND/THAILANDE/TAIANDIA

Prof.Dr. Pakdee Pothisiri
Deputy Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Tiwanond Road.
Nondburi 11000
Tel.: +66.2 590 1012
Fax: +66.2 591 8506
E-mail: ppakdee@health.moph.go.th

Ms. Arunee Akepanidtavorn
Standard Officer 6
Thai Industrial Standard Institute
Rama VI Road, Rachatawee
Bangkok Thailand 10400
Tel.: + 66 2 20234423
Fax.: + 66 2 2487987
E-mail: arunee@tisi.go.th

Mrs. Pearmporn Boonswang
Governmental Officer
Thai Industrial Standard Institute
Ministry of Industry
Rama VI Bangkok 10400
Tel.: +66.2.202 3442
Fax: +66.2.248 7987
E-mail:pearmporn@tisi.go.th

Ms Supapun Brillantes
Head Chemistry Sub-division
Fish Inspection & Quality Control Division
Department of Fisheries
Kaset-Klang, Chattuchak
Paholyothin Rd, BKK 1099
Tel.: +66.2.2 5796915
Fax: +66.2.2 5796687
E-mail: supapunb@fisheries.go.th

Mr. Wichien Chantayasakorn
Thai Frozen Food Association
ITF Building - Silom, Bangkok
Tel.: + 66.2 2355624
Fax.: + 66.2 2355625

Ms. Naruemon Neramitmansook
Secretary of Seafood Packers' group
Thai Food Processors' Association
170/22, 9th Floor
Ocean Tower I Building
New Radchadapisek Road
Klongtoey, Bangkok 10110
Tel.: +66 2 2 6126846
Fax.: + 66 2 2 6129967
E-mail: thaifood@thaifood.org

Dr. Valaiporn Piriyapan
Assistent Director of Information Dept.
National Food Institute of Thailand
Bangkok Thailand
11th Floor, Gypsum Tower
Sri Adyuthaya Rd.
Tel.: + 66 2 642 5340

Fax.: + 66 2 6425342

Mrs. Malee Jirawongsy
Food Technologist
Food Control Division, FDA
Ministry of Public Health
Monthaburi 11000
Tel.: + 66 2 5907219
Fax.: + 66 2 5918460

Ms. Charuayporn Tantipitpong
President
Thai Food Processors Association
170/22 9th Floor Ocean Tower 1 Building
New Rachadapiser Road
Bangkok 10110
Tel.: + 66 2 261 2684 106 - Fax.: + 66 2 261
2996 107
E-mail: thaifood@thaifood.org

TUNISIA/TUNISIE

Mr. A. Meftah
Directeur Général de l'Agro-alimentaire
Ministère de l'Industrie
37 Avenue Khereddine Bacha
Tunis
Tel.: +216.1.289 562 - Fax: +216.1.789 159

TURKEY/TURQUIE/TURQUÍA

Mr. Ömer Faruk Doğan
Head of Department
Undersecretariat of Foreign Trade
General Directorate of Exports
Tel.: +90.312 213 66 82 - Fax: +90.312 212
88 81
E-mail: doganf@foreigntrade.gov.tr

Dr. Ahmet Altindisli
Ege University, Agriculture Faculty,
Department of Horticulture
35100 Bornova, Izmir
Tel.: +90.232 3736452 - Fax.: +90.232
3881864
E-mail: altindis@ziraat.ege.edu.tr

Dr. Sebahattin Gazanfer
Secretary General
Aegean Exporters Unions
1375 Sok. No. 25/3
Alsancak, Izmir
Tel.: +90.232 4648110 - Fax.: +90.232
4633041

UGANDA/UGANDA

Mr. Henry Ngabirano
Quality and Regulatory Manager
Uganda Coffee Development Authority
PO Box 7267, Kampala
Tel.: +256.41 256198 - Fax.: +256.41
233064
Email: ucda@m@swiftuganda.com

UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI REINO UNIDO

Dr. David Watson
Additives and Nobel Foods Div.
Joint Food Safety & Standards Group
Room 212 Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44.171.238.6250
Fax: +44.171.238.6124
Email: d.watson@fssg.maff.gov.uk

Mr. Andy Crimes
Regulatory Affairs Manager -
Contaminants
Unilever Research Colworth
Colworth House, Sharnbrook
Bedford MK441LQ
Tel.: +44.1234 222328
Fax.: +44.1234 222539
E-mail: andy.crimes@unilever.com

Dr. C.E. Fisher
Head of Risk Assessment, Management & Int.
Co-ordination Branch,
Joint Food Safety & Standards Group
Room 308, Ergon House c/o Nobel House
Smith Square, London SW1P 3JR
Tel.: +44.171.238.6196
Fax: +44.171.238.5337
E-mail: c.fisher@fsci.maff.gov.uk

Mrs A. Joy Hardinge
Regulatory Affairs Manager
Quest International
Icennington Road
Ashford, Kent
Tel.: +44.1233.644062
Fax: +44.1233.644484
E-mail: joy.hardinge@questintl.com

Dr Nigel Harrison
Head, Environmental Contaminants in Food
Branch
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
234 Ergon House - 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44.171 238 6235
Fax: +44.171 238 5331
E-mail: n.harrison@fsci.maff.gov.uk

Mrs Dr. W. Matthews
Senior Scientist
Additives and Novel Foods Division
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Room 228 Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square - London SW1P 3JR
Tel.: +44.171.238.6229
Fax: +44.171.238.6263
E-mail: w.matthews@fssg.maff.gov.uk

Mr. K. Millar
Senior Executive Officer
Additives and Novel Foods Division
Joint Food Safety and Standards Group

Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
Room 227, Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square - London SW1P 3JR
Tel.: +44.171.238 6270
Fax: +44.171 238 6263
E-mail: k.millar@jfssg.maff.gov.uk

Ms. Susana Navarro
Senior Regulatory Advisor
Leatherhead Food Research Association
Randalls Road - Leatherhead
Surrey KT22 7RY
Tel.: +44.1372 822309 - Fax: +44.1372
822272
E-mail: snavarro@lfra.co.uk

Dr Naomi Rees
Senior Scientific Officer
Risk Analysis Branch
Joint Food Safety and Standards Group
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Room 306^E, Ergon House
17 Smith Square - London SW1P 3JR
Tel.: +44.171 238 6230 - Fax: +44.171 238
5337
Email: n.rees@fsci.maff.gov.uk

Ms Judith Stuart
Scientific Officer
Additives and Novel Foods Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Joint Food Safety and Standards Group
211 Ergon House, 17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel.: +44.171 238 5592 - Fax: +44.171 238
6124
Email: j.stuart@fssg.maff.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Dr. A.M. Rulis
Director, Office of Premarket Approval
US Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
HFS-200 - 200 'C' Street SW
Washington, DC 20204
Tel.: +1.202.418.3100 - Fax:
+1.202.418.3131
E-mail: arulis@bangate.fda.gov

Mr. R.H. Barrett
Marketing Specialist
US Dept. of Agriculture
Foreign Agricultural Service, Room 5545
1400 Independence Ave. SW
Washington DC 20204
Tel.: +1.202.720.7054 - Fax:
+1.202.690.0677
E-mail: barrettr@fas.usda.gov

Mr. Kyd Brenner
Vice President
Corn Refiners Association, Inc.

1701 Pennsylvania Ave. NW
Washington, DC 20006
Tel.: +1.202.331.1634 - Fax: +1.202.331.2054
E-mail: kbrenner@corn.org

Dr. S.E. Carberry,
Chemist, Division of Product Manufacture and
Use Office of Premarket Approval, HFS-246
Center for Food Safety and Applied Nutrition,
Food and Drug Administration
200 C Street SW - Washington, DC 20204
Tel.: +1.202.418.3002 - Fax: +1.202.418.3030
E-mail: scarberr@bangate.fda.gov
Dr. George E. Dunaif
Director Toxicology and Analytical Service
Campbell Soup Co.
P.O. Box 44-K
Camden, NJ 08103
Tel.: +1.609.342.6022
Fax: +1.609.342.4868
E-mail: george_dunaif@campbellsoup.com

Dr. C. St. Hilaire
Director Regulatory Affairs
Hershey Food Corporation
19^E Chocolate Avenue
Hershey 17033-0805
Tel.: +1.717 534 5034
Fax: +1.717 534 7403
E-mail: csthilaire@hersheys.com

Dr. D.M. Keefe
Manager, International Affairs
Office of Premarket Approval, HFS-200
Center for Food Safety and Applied Nutrition,
Food and Drug Administration
200 C Street SW
Washington, DC 20204
Tel.: +1.202.418.3113
Fax: +1.202.418.3131
E-mail: dkeefe@bangate.fda.gov

Mr. James Krogh
National Sunflower Association
P.O. Box 169, Grandin, ND 58038
Tel.: +1.701.484 5213
Fax: +1.701.484 5657
E-mail: jkrogh@corpcomm.net

Dr. P.M. Kuznesof
Acting Deputy Director, Division of Product
Manufacture and Use, Office of Premarket
Approval, HFS-246
Center for Food Safety and Applied Nutrition,
Food and Drug Administration
200 C Street SW
Washington, DC 20204
Tel.: +1.202.418.3009
Fax: +1.202.418.3030
E-mail: pkuzneso@bangate.fda.gov

Dr. Allen Matthys
Vice President Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1305 I Street, Suite 300
Washington DC 20005
Tel.: +1.202.639.5943
Fax: +1.202.639.5993
E-mail: amatthy@nfpa-food.org

Mr. Johnnie G. Nichols
Director, Technical Services
National Milk Producers Federation
Suite 400, 2101 Wilson Blvd
Arlington, VA 22201
Tel.: +1.703.243.6111
Fax: +1.703.841.9328
E-mail: jnichols@nmpf.org

Dr. Philip Reeves
Research Chemist, USDA
ARS Human Nutrition Research Centre
2420 2nd Ave. N.
Grand Forks, ND 58203
Tel.: +1.701.795.8497
Fax: +1.701.795.8395
E-mail: preeves@gfhnrc.ars.usda.gov

Mr. R.J. Ronk
Food Safety Advisor
US Department of Agriculture, United States
Department of Agriculture
14th Independence Ave.
Washington DC 20250
Tel.: +1.703.323.6661
Fax: +1 703 323 6661
E-mail: rronk.97420@aol.com

Dr Kenneth R. Schrankel
Vice Pres. (IFF-US), Director, Flavor and
Fragrance Safety Assurance,
International Flavors & Fragrances Inc.
1515 State Highway 36
Union Beach
New Jersey 07735-3597
Tel.: +1.732.335.2305
Fax: +1.732.335.2599
E-mail: ken.schrankel@iff.com

Dr. T.C. Troxell
Acting Director Office of Plant and Dairy
Foods and Beverages, HFS-300,
Center for Food Safety and Applied Nutrition,
Food and Drug Administration
200 C Street SW
Washington, DC 20204
Tel.: +1.202.205.4064
Fax: +1.202.205.4422
E-mail: ttroxell@bangate.fda.gov

Dr Thomas D. Trautman
Principal Scientist
Toxicology and Regulatory Affairs
General Mills
P.O. Box 1113
Minneapolis MN 55440
Tel.: +1.612.540 7584
Fax: +1.612.540 2109
E-mail: traut@mail.genmills.com

URUGUAY

Dr. Martha Illa
Directora del Departamento de Nutrición
Ministerio de Salud Publica
18 de Julio 1892 3°A
Montevideo
Tel.: +598 2 400 9022

Fax: +598 2 400 9022
E-mail: milla@adinet.com.uy

INTERNATIONAL ORGANISATIONS **ORGANISATIONS INTERNATIONALES** **ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

Association des Amidonneries de Céréales de l'UE (AAC)

Mr. D. Plan
43, Avenue des Arts
B-1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 2 289 6760 - Fax: +32 2 513 5592
Email: aac.brussels@skynet.be

Association Internationale pour le Développement des Gommés Naturelles (AIDGUM)

Mr Gontran Dondain
President AIDGUM
129, Chemin de Croisset
BP 4151 - 76723 Rouen
France
Tel.: +33 1 4624 5497 - Fax: +33 2 3283 1919

Association Internationale de l'Industrie des Bouillons et Potages (AIIBP)

Mr E.G. Rapp
Avenue Ernest Claes 4
B-3080 Tervuren, Belgium
Tel: +32 2 761 0948 - Fax : +32 2 761 0918

Association for Internationale Promotions of Gums (AIPG)

Prof. Glyn O. Phillips
Scientific Adviser, Editor in Chief
Food Hydrocolloids & Plymonth Drug
Radyv, Cardiff DF 48BL
United Kingdom
Tel: +44.1222.843298
Fax: +44.1222.843298
Email: gophillips1@compuserve.com

Association of Manufacturers of Fermentation Enzyme Products (AMFEP)

Mr J.L. Mahler
Vice-Chairman AMFEP
NOVO Nordisk A/S
Krogshosvej 36, 2880 Bagsvaerd
Denmark
Tel: +45 4442 2240
Fax: +45 4444 4282
Email: jlm@novo.dk

Ms D.P. Praaning
Vice-Chairman AMFEP
Gist-Brocades bv
P.O. Box 1, 2600 MA Delft
The Netherlands

Tel:+31 15 2793960
Fax: 31 15 2793 614
Email: danielle.praaning@gist-brocades.infonet.com

AOAC International

Mrs M. Lauwaars
Europe Representative
P.O.Box 153 - 6720 AD Bennekom
The Netherlands
Tel: +31 318 418725 - Fax: +31 318 418 359
Email: lauwaars@worldonline.nl

Conseil Européen de l'Industrie Chimique (CEFIC/ISA)

Mr. Rymon G.W. Lipinski, Director Scientific & Regulatory Affairs
Nutrinova Nutriton Specialities and Food Ingredients
Industrie Park Hoechst
D-65926 Frankfurt, Germany
Tel.: +49 69 3053569 - Fax.: +49 69 30583518
Email: rymon@msmnutn.hoechst.com

Confédération des Industries Agro-Alimentaires de l'UE (CIAA)

Mr Dominique Taeymans
Director Scientific & Regulatory Affairs
Avenue des Arts 43
1040 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 514 1111 - Fax: +32 2 511 2905
Email: d.taeymans@ciaa.be

Ms Marta Baffigo
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Avenue des Arts 43
B-1040 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 514 1111
Fax: +32 2 511 2905
Email: m.baffigo@ciaa.be

Confederation of International Soft Drinks Associations (CISDA)

Mr F. Jorrit van der Meer
Chaussu de Mons 1424
1070 Brussels, Belgium
Tel: +32 2 529 1716 - Fax:+32 2 529 1460
Email: jvandermeer@cur.ko.com

Comite de Liaison des Organisations des Industries Condimentaires de l'ue (CLIC)

Mr. Dan Dils
Food Law and Trademark Officer
St. Pietersvliet 7/4
2000 Antwerpen, Belgium
Tel: +32 3 222 4511

Mrs. Penelope Alexandre
Assistante de Direction Département
Réglementation CLIC
Avenue de Roodebeek 30
1030 Bruxelles
Belgium

Tel: +32 2 7438730

Consumers International

Ms. Gitte Gross
Senior Food Officer
Forbrugerradet
PO Box 2188 - Fiolstraede 17
1017 Copenhagen, Denmark
Tel. + 45 77 41 7734 - Fax. +45 77 41 7742
E-mail: gg@fbr.dk

Mr. Louis van Nieuwland
Consumers International
Consumentenbond
Postbus 1000
2500 BA The Hague, The Netherlands
Tel.+ 31 70 445 4359
Fax.+ 31 70 445 4595
E-mail. Lvnieuwland@consumentenbond.nl

Comité des Fabricants d'Acide Glutamique de la Communauté Economique Européenne (COFAG)

Mr. Philippe Guion
COFAG
c/o Eurolysine
153, ruede Courc Elles
F-75817 Paris, France
Tel.: + 33.1.4440.1229
Fax: + 33.1.4440.1215

Council of the European Union Conseil de l'Union Européenne

Mrs. Irene Simantoni
Rue de la Loi 175
1048 Brussels, Belgium
Tel.: + 32.2.285 7702
Fax: + 32.2.285 7928
Email: dgb@consilium.eu.int

Mr P. Culley
Secretariat
175 rue de la Loi
1049 Brussels, Belgium
Tel.: +32 2 285 6197
Fax: +32 2 285 7928
Email: dgb@consilium.eu.int

European Commission (EC)

Mrs. Sirkku Heinimaa, Administrator
DG III - Industry
Rue de La Loi 200
1049 Brussels, Belgium
Tel.: + 32.2.295.6111
Fax: + 32.2.296.0951
E-mail: sirkku.heinimaa@dg3.cec.be

Dr. L.F. Hagedoorn, National Expert
National Expert , DG III, Industry
Rue de la Loi 200
1040 Brussels, Belgium
Tel. 32.2.2956111
Fax. 32.3.2960951
E-mail. leo.frans.Hagedoorn@dg3.cec.be

Dr F. Verstraete,
DG VI - Administrator Agriculture
Rue de la Loi 200,
1049 Brussels, Belgium
Tel + 32 2 295 6359 - Fax + 32 2 296 3615
Email: frans.verstraete@dg6.cec.be

**European Flavor and Fragrance
Association (EFFA)**

Mr M. Wagner
Executive Director
49 Sg. Marie Louise
1000 Brussels, Belgium
Tel:+32 2 238 9905 - Fax: +32 2 230 0265
E-mail effa@pophost.eunet.be

Mr B. Evenhuis
Director Product Safety Assurance
IFF-EAME
PO Box 302 - 1200 AH Hilversum
Tel. + 31 35 6888 3325 - Fax. + 31 35 688
3218

**European Federation of Associations of
Health Product Manufacturers (EHPM)**

Mr. G. Valkenburg
Legal Adviser
50 Rue de l'Association
1000 Brussels, Belgium
Tel: + 32 2 218.1470 - Fax:+ 32 2 218.7342
E-mail: guyvalkenborg@eas.be

**Federation of European Food Additives
and Food Enzyme Industries (ELC)**

Mrs. T. Feehan
Secretary-General
9, Avenue des Gaulois
1040 Brussels, Belgium
Tel. 32.2.736 5354 - Fax. 32.2.732 3427
E-mail Townsend.Feehan@ecco.be

Mr. J.C.N. Russell
Regulatory Affairs Manager
Monsanto PLC
Waterfield, Tadworth - Surrey KT20 5HQ,
U.K.
Tel.:+44 1737 377000 - Fax:+44 1737
377100
E-mail: john.russell@monsanto.com

Dr. D.B. Whitehouse
Consultant
6, Church Bank, Richmond Road
Bowdon, Cheshire WA14 3NW1
United Kingdom
Tel.:+ 44.161.928.6681 - Fax: +
44.161.928.6681
E-mail:brian@churchbank.demon.co.uk

FEFAC

Mr. H.A. Heuver
Fefac - Eur. Fed. Of Animal Feed producers
Rue de la Loi 223 bte 3
Brussels, Belgium
Tel: +31.10.2430301 - Fax: +31.10.2430310

Mr Alexander Döring
Secretary General
223 Rue de la Loi
1040 Brussels, Belgium
Tel. +32 2 285 0050
Fax + 32 2 230 5722
Email: fefac@skynet.be

**Fédération Internationale de Laiterie
International Dairy Federation (FIL-IDF)**

Dr. C.A.L. Bercht
NZO
P.O. Box 165
2700 AD Zoetermeer, The Netherlands
Tel.: + 31.79.343.0304
Fax: + 31.79.342.6185
E-mail: bercht@nzo.nl

Ir. R.W. Maeijer
Walstraat 17
8011 NR Zwolle, The Netherlands
Tel.: + 31.384 214078
Fax: + 31.384.214078

**Fédération Internationale des Vins et
Spiritueux (FIVS)**

Mr. P. Liddle
Groupe Scientific Coordinator (Europe)
Bacardi-Martini
19 Avenue Michelet
93400 Saint-Ouen, France
Tel.: + 33.1.4945.4873
Fax: + 33.1.4945.4905
E-mail: peliddle@bacardi.com

**GISEMES - UNSEEM
Union Européenne et Groupement
International des Industries des Eaux
Minérales et des Eaux de Source**

Mrs. F. de Buttet
Secrétaire Générale
10, Rue de la Tremoille
75008 Paris, France
Tel. 33.1.47203110
Fax. 33.1.47.20.27.62
E-mail: Francoise.debuttet@wanadoo.fr

International Cooperative Alliance (ICA)

Mr Hiroshi Suzuki
Japanese Consumers' Cooperative Union
Myojo Building, 5th Floor
3-50-11 Sendagaya
Shibuya
Tokyo, Japan
Tel: + 81 3 3497 9136
Fax: +81 3 5474 5542
E-mail: hiroshi.suzuki@jccu.co-op.or.jp

International Association for Cereal

Science and Technology (ICC)

Dr W.J. de Koe
Hartenseweg 40
6705 BK Wageningen, The Netherlands
Tel: +31 317 413106 - Fax: +31 317 417372
wjdekoe@bird.nl

**International Council of Grocery
Manufacturers Associations (ICGMA)**

Ms. Lisa Katic
Director Scientific and Nutrition Policy
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Avenue, NW, 9th Floor
Washington DC 20007, USA
Tel.: + 1.202.337.9400 - Fax: +
1.202.337.4508
E-mail: ldk@gmabrands.com

International Diabetic Association (IDF)

Mr J. Byrne
Nutritional Advisor
1 Allee du Herisson
1070 Brussels, Belgium
Tel. +32 2 523 6184 - Fax + 32 2 523 4477
Email: rquxbl@compuserve.com

**International Food Additives Council
(IFAC)**

Dr. A.G. Ebert, President IFAC
5775 Peachtree Dunwoody Road
Suite 500-G
Atlanta GA 30342, USA
Tel.: + 1.404 252 3663
Fax: + 1.404 252 0774
E-mail: ebertain@assnhq.com

Mr. J.T. Elfstrum
Manager, Regulatory Affairs
Rhodia, Inc.
CN7500 Prospect Plains Road
Cranbury, New Jersey 08512-7500, USA
Tel. + 1 609 860 4653 - Fax + 1 609 860
0350
E-mail: jelfstru@us.rhodia.com

Dr Rodney J.H. Gray
Manager Regulatory Affairs
Hercules Incorporated ,
11333 SE Hercules Plaza
Wilmington DE 19894, USA
Tel: 1 302 594 5627 - Fax: 1 302 594 6689
E-mail: rgray@herc.com

**International Federal of Chewing Gum
Associations (IFCGA)**

Mr. Jean Savigny
Counsel to IFCGA
c/o Keller & Hechman UP
Rue Blanche 25
B-1060 Brussels
Tel: 3 22 341 0570 - Fax: 3 22341 0580

**International Federation of Margarine
Association (IFMA)**

Dr. Alain Léon
Avenue de Tervueren 168 box 12
B - 1150 Brussels, Belgium
Tel: +31 10 4605892/+32 2 7723353
Fax: +31 10 4605867+32 2 7714753
Email: alain.leon@unilever.com

Institute of Food Technologists (IFT)

Mrs. Gloria Brooks-Ray
Principal Adviser, Codex Alimentarius
Novigen Sciences Inc.
PO Box 97
Mountain Lakes, New Jersey 07046
Tel: 973 334 4652 - Fax: 973 334 4652
E-mail: gbr@novigensci.com

**International Federation of Fruit Juice
Producers (IFU)**

Dr. D. Muller, Principal Scientist
Procter & Gamble Eur. Service GmbH
Industriestrasse 30-34
65733 Eschborn/TS, Germany
Tel.: + 49.6196.894398
Fax: + 49.6196.896648
Email: muller.d@pg.com

Ms Nathalie Beriot, General Secretary
23, Boulevard des Capucines
75002 Paris, France
Tel: +33 1 4742 8280 - Fax +33 1 4742 8281
Email: ifu.int.fed.fruit.juices@wanadoo.fr

International Glutamate Technical Committee

Dr. Hiroyuki Ishii
Director, Scientific Affairs
Ajinomoto Co. Inc
153 Rue de Courcelles
75817 Paris Cedex 17, France
Tel.+33 1 4766 9863 - Fax:+ 33 1 4766 9856

International Life Sciences Institute (ILSI)

Dr. Juliane Kleiner
ILSI Europe
Avenue E. Mounier, 83, Box 6
1200 Brussels, BELGIUM
Tel: +32 2 771 0014 - Fax: +32 2 762 0044
Email: juliane@ilsieurope.be

**Institut Europeen des industries de la gomme
de caroube (INEC)**

Jette Thestrup,
Legislation Adviser
Danisco Ingredients
8220 Brabrand, Denmark
Tel.: + 45.8943 5123 - Fax: + 45.8625 1077
E-mail: g8jt@danisco.dk

**International Organization of the Flavor
Industry (I.O.F.I.)**

Dr. F. Grundschober, Scientific Director
8, Rue Charles-Humbert
1205 Geneva, Switzerland
Tel.: + 41.22.321.3548 - Fax: +
41.22.781.1860
E-mail:iofi@dial.eunet.ch

International Peanut Forum (IPF)

Mrs. Julie G. Adams
Director of European Operations (APC)
Grosvenor Gardens House
35-37 Grosvenor Gardens
London SW1W 0BS, United Kingdom
Tel.: + 44.171.828 0838
Fax.: + 44.171.828.0839
E-mail: juliegadams@compuserve.com

**International Pectin Producers'
Association (IPPA)**

Dr. Colin D. May, Chairman, General
Secretary
P.O. Box 151 - Wellington
Hereford, HR4 8YZ, United Kingdom
Tel.: + 44.1432.830529 - Fax: +
44.1432.830716
E-mail: mayca@globalnet.co.uk

**International Sweeteners Association
(ISA / AIE / ISV)**

Prof.G.W. von Rymon Lipinski
Chairman of the ISA Scientific and
Regulatory Committee
Avenue du Four à Briques 1
1140 Brussels, Belgium

International Soft Drink Council (ISDC)

Ms. Julia C. Howell, Chairman, Committee
on Codex International Soft Drink Council
Boulevard Saint Michel 79
B-1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 2 743 4050 - Fax: + 32 2 732 5102
E-mail: jhowell@na.ko.com

Mr. Alain Beaumont, Secretary General
Boulevard Saint Michel 79
1040 Brussels, Belgium
Tel.: +32 2 743 4050 - Fax: +32 2 732 5102
E-mail: mail@unesda-cisda.org

**International Special Dietary Food
Industries (ISDI)**

Ms. Jocelyn Stevani, Scientific Adviser
194, rue de Rivoli
75001 Paris, France
Tel.: + 33.1.5345.8787
Fax: + 33.1.5345.8780
E-mail: j.stevani@wanadoo.fr

**International Toxicology Information
Centre (ITIC)**

Dr. G. Vettorazzi
Paseo Ramón Lili, 1, 4-D
20002 San Sebastian, Spain
Tel.: + 34.43.320.455 - Fax: + 34.43.320.487
Email: gaston@lander.es

Dr. Barbara J. Petersen, President
Novigen Sciences Inc.
1730 Rhode Island Avenue, NW
Suite 1100, Washington DC 20036
USA
Tel.: + 1.202 293 5374
Fax: + 1.202 293 5377
E-mail: petersen@novigensci.com

Dr. Steve Saunders. Group Manager
Food Safety
Frito-Lay Inc.
7701 Legacy Drive
Plano, Texas, USA
Tel.: + 1.972.334.4149
Fax: + 1.972.334.6830
E-mail: steve.saunders@fritolay.com

Marinalg International

Mr. J.Cl. Attale, President
85, Blvd Haussmann
75008 Paris, France
Tel.: + 33.1.4265.4158
Fax: + 33.1.4265.0205

Dr. Paul Couchoud
Advisor MARINALG
85, Blvd Haussmann
75008 Paris, France
Tel: +33 1 4265 4158
Fax: +33 1 4265 0205
E-mail: marinalg@iway.fr

Dr Paul B. Tran
Regulatory Manager
Monsanto
8355 Aero Drive
San Diego, CA 92131, USA
Tel: +1 619 467 6439
Fax: +1 619 467 6505
Email: paul.b.tran@monsanto.com

Natural Food Colours Association (NATCOL)

Dr Ulrike Arlt
General Secretary
P.O. Box 3255
CH-4002 Basel, 4002 Switzerland
Tel: +41 61 68 87529
Fax: +41 61 68 81635
E-mail: natcolgs@hotmail.com

**Organisation des Fabricants de Produits
Cellulosiques Alimentaires (OFCA)**

Dr E. Izeboud
Secretary General to OFCA
Kerkweide 27

2265 DM Leidschendam, The Netherlands
Tel: +31 70 320 9894 - Fax: +31 70 320
3759
Email: eizeboud@woldonline.nl

**Office International de la vigne et du vin
(OIV)**

Mr. Yann Juban
Head of Law and International
Organization Unit
Office International de La vigne et du vin
18, Rue d'Aguesseau
75008 Paris, France
Tel.: + 33.1.44.948.080 - Fax: +
33.1.42.669.063
Email: yjuban@oiv.org

Dr D. Tusseau
Scientific secretary of Enological
Commission c/o CIVC - B.P. 135
5 rue H. Martin
51204 Epernay Cedex, France
Tel +33 3 2651 1930 - Fax +33 3 2655 1979
Email: civc.tusseau@wanadoo.fr

**Union des Féculeries de Pommes de
Terre de l'Union Européenne (UFE)**

Mr. J. Lichtenbelt
Avebe
Avebeweg 1
9607 PT Foxhol, The Netherlands
Tel.: +31 598 662264
Fax: +31 598 662913
E-mail: lichtenbeltJ@avebe.com

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Ms. Selma H. Doyran
Food Standards Officer, Joint FAO/WHO
Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: + 39.6.570.55826 - Fax: +
39.6.570.54593
E-mail: selma.doyran@fao.org

Dr. Mungi Sohn
Food Standards Officer, Joint FAO/WHO
Food Standards Programme, FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel.: + 39.6.57055524 - Fax: +
39.6.57054593
E-mail: mungi.sohn@fao.org

FAO PERSONNEL

Mr. Marvin Dixon
FAO Consultant
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel: +39.6.570.54419 - Fax:
+39.6.570.54593
Email: marvin.dixon@fao.org
Dr J. Weatherwax
Consultant
Food Quality Liaison Group

Food Quality and Standards Service
Food and Nutrition Division FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Tel. : +39 6 570 53523
Fax: + 39 6 570 54593
Email: johnwax@worldnet.att.net

WHO PERSONNEL

Dr. John L. Herrman
WHO Joint Secretariat of JECFA
International Programme on
Chemical Safety,
1211 Geneva 27, Switzerland
Tel.: + 41.22.791.3569
Fax: + 41.22.791.4848
E-mail: herrmanj@who.int

Dr. Gerald Moy
Acting Coordinator
Food Safety Programme - WHO
20 Avenue Appia
CH - 1211 Geneva 27, Switzerland
Tel.: + 41.22.791.3698
Fax: + 41.22.791.4807
E-mail: moyg@who.ch

Nobumasa Nakashima
International Programme on Chemical Safety
WHO
20, Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27, Switzerland
Tel: +41.22.791.3601
Fax: +41.22.791.4848
Email: nakashiman@who.int

**HOST GOVERNMENT COMMITTEE
SECRETARIAT**

Ir. Hans vd Heuvel
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Tel.: + 31.70.378.4418
Fax: + 31.70.378.6141
Email: j.j.m.van.den.heuvel @vvm.agro.nl

F. Heering
NUMICO
Food Safety Manager - Corporate Affairs
PO BOX 1
2700 MA ZOETERMEER
Tel.: +31 79 353 9537
Fax: +31 79 353 9050
Email: frederique.heering@numico.com

Mrs L. Robroch
Hercules BV
Veraartlaan 8
2288 GM Rijswijk
Tel. +31 70 413 4287
Fax: +31 70 390 2715

Email: Irobroch@herc.com

Ms. S.P.J. Hagenstein
Ministry of Agriculture, Nature Management
and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel +31 70 378 4104
Fax +31 70 378 6141
Email: s.p.j.hagenstein@vvm.agro.nl

**PROJET DE NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(A l'étape 8 de la Procédure)**

TABLEAU 1 **Additifs dont l'utilisation est autorisée sous certaines conditions dans certaines catégories d'aliments**

**PROJET DE NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(A l'étape 8 de la Procédure)**

TABLEAU 3 **Additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général, sauf indication contraire, conformément aux BPF**

ANNEXE **Catégories d'aliments ou aliments exclus des conditions générales du Tableau 3**



Norme Générale Codex pour les additifs alimentaires

TABLEAU 1

Additifs dont l'utilisation est autorisée sous certaines conditions dans certaines catégories d'aliments

ALPHA-AMYLASE (ASPERGILLUS ORYZAE VAR.)

Alpha-Amylase (Aspergillus oryzae var.) INS: 1100

Function: Adjuvant, Enzyme, Flour Treatment Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
06.2	Flours and starches	GMP	
14.2.3	Wines	GMP	

AZODICARBONAMIDE

Azodicarbonamide INS: 927a

Function: Adjuvant, Flour Treatment Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
06.2	Flours and starches	45 mg/kg	

CARAMEL COLOUR, CLASS III

Caramel Colour, Class III - Ammonia Process INS: 150c

Function: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	150 mg/kg	
01.2.1	Fermented milks (plain)	150 mg/kg	Note 12
01.2.2	Renneted milk	GMP	
01.3.2	Beverage whiteners	GMP	
01.4.3	Clotted cream	GMP	
01.4.4	Cream analogues	GMP	
01.5.2	Milk powder and cream powder analogues	GMP	
01.6.1	Unripened cheese	GMP	
01.6.2.2	Rind of ripened cheese	GMP	
01.6.3	Whey cheese	GMP	Note 3
01.6.4	Processed cheese	GMP	
01.6.5	Cheese analogues	GMP	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2000 mg/kg	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	GMP	
03.0	Edible ices, including sherbert and sorbet	1000 mg/kg	
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	GMP	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	GMP	
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	GMP	
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500 mg/kg	

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.1.2.7	Candied fruit	GMP	
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp and fruit toppings	7500 mg/kg	
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavored water-based	GMP	
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	7500 mg/kg	
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	500 mg/kg	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) vegetables	GMP	
04.2.2.5	Vegetable, and nut & seed purees and spreads (e.g., peanut	GMP	
04.2.2.6	Vegetable, and nut & seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	GMP	
05.1.2	Cocoa-based spreads, including fillings	GMP	
05.2	Sugar-based confectionary, including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	GMP	
05.3	Chewing gum	20000 mg/kg	
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	GMP	
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats	6500 mg/kg	
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice puddings, tapioca pudding)	GMP	
07.2	Fine bakery wares	GMP	
08.0	Meat and meat products, including poultry and game	GMP	Note 3
09.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP	Notes 3 & 50
09.2	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP	Note 50
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	GMP	Note 50
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500 mg/kg	Note 50
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	GMP	
11.2	Other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	GMP	
12.2	Herbs, spices, seasonings (including salt substitutes), and	GMP	
12.3	Vinegars	1000 mg/kg	
12.4	Mustards	GMP	
12.5	Soups and broths	GMP	
12.6	Sauces and like products	1500 mg/kg	
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.2	GMP	
12.9	Protein products	GMP	
13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes	GMP	
13.4	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	GMP	
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4	GMP	
13.6	Food supplements	GMP	
14.1.2.3	Concentrates (liquid or solid) for fruit juice	GMP	
14.1.3.2	Canned or bottled (pasteurized) vegetable nectar	GMP	
14.1.3.4	Concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	GMP	
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	GMP	
14.2.1	Beer and malt beverages	GMP	
14.2.2	Cider and perry	GMP	
14.2.3.3	Fortified wine and liquor wine	GMP	
14.2.3.4	Aromatized wine	GMP	
14.2.4	Fruit wine	GMP	
14.2.6	Spiritous beverages	GMP	
15.0	Ready-to-eat savouries	GMP	
16.0	Composite foods (e.g., casseroles, meat pies, mincemeat) - foods that could not be place in food categories 01 - 15.	1000 mg/kg	

CARAMEL COLOUR, CLASS IV

Function: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	150 mg/kg	
01.2.1	Fermented milks (plain)	150 mg/kg	Note 12
01.2.2	Renneted milk	GMP	
01.3.2	Beverage whiteners	GMP	
01.4.3	Clotted cream	GMP	
01.4.4	Cream analogues	GMP	
01.5.2	Milk powder and cream powder analogues	GMP	
01.6.1	Unripened cheese	GMP	
01.6.2.2	Rind of ripened cheese	GMP	
01.6.3	Whey cheese	GMP	Note 3
01.6.4	Processed cheese	100 mg/kg	
01.6.5	Cheese analogues	GMP	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2000 mg/kg	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	GMP	
03.0	Edible ices, including sherbert and sorbet	1000 mg/kg	
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	GMP	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	GMP	
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	1500 mg/kg	
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500 mg/kg	
04.1.2.7	Candied fruit	GMP	
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp and fruit toppings	7500 mg/kg	
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavored water-based	GMP	
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	7500 mg/kg	
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	500 mg/kg	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) vegetables	GMP	
04.2.2.5	Vegetable, and nut & seed purees and spreads (e.g., peanut	GMP	
04.2.2.6	Vegetable, and nut & seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	GMP	
05.1.2	Cocoa-based spreads, including fillings	GMP	
05.2	Sugar-based confectionary, including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	GMP	
05.3	Chewing gum	20000 mg/kg	
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	GMP	
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats	2500 mg/kg	
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice puddings, tapioca pudding)	GMP	
07.2.1	Cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	GMP	
07.2.2	Other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins)	1200 mg/kg	
07.2.3	Mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)	GMP	
08.0	Meat and meat products, including poultry and game	GMP	
09.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP	Note 50
09.2	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	GMP	Note 50
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	GMP	Note 50
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500 mg/kg	Note 50
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	GMP	
11.2	Other sugars and syrups (e.g., brown sugar, maple syrup)	GMP	
12.2	Herbs, spices, seasonings (including salt substitutes), and	GMP	

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
12.3	Vinegars	GMP	
12.4	Mustards	GMP	
12.5.1	Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and	3000 mg/kg	
12.5.2	Mixes for soups and broths	GMP	
12.6	Sauces and like products	1500 mg/kg	
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.2	GMP	
12.9	Protein products	GMP	
13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes	GMP	
13.4	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	GMP	
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4	GMP	
13.6	Food supplements	GMP	
14.1.2.3	Concentrates (liquid or solid) for fruit juice	GMP	
14.1.3.2	Canned or bottled (pasteurized) vegetable nectar	GMP	
14.1.3.4	Concentrates (liquid or solid) for vegetable nectar	GMP	
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	GMP	
14.2.1	Beer and malt beverages	240 mg/kg	
14.2.2	Cider and perry	GMP	
14.2.3.3	Fortified wine and liquor wine	GMP	
14.2.3.4	Aromatized wine	GMP	
14.2.4	Fruit wine	GMP	
14.2.6.1	Spirituous beverages containing more than 15% alcohol	GMP	
14.2.6.2	Spirituous beverages containing less than 15% alcohol	240 mg/kg	
15.0	Ready-to-eat savouries	GMP	
16.0	Composite foods (e.g., casseroles, meat pies, mincemeat) - foods that could not be place in food categories 01 - 15.	1000 mg/kg	

DIMETHYL DICARBONATE

Dimethyl Dicarbonate

INS: 242

Function: Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	250 mg/kg	Note 18
14.1.5	Coffee, coffee infusions (excluding flavoured coffees), and other hot cereal beverages, excluding cocoa	250 mg/kg	Notes 2 & 18
14.2.3	Wines	250 mg/kg	Note 18

FAST GREEN FCF

Fast Green FCF

INS: 143

Function: Colour

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog)	100 mg/kg	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., ice cream, ice milk, pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100 mg/kg	Note 2
02.1.3	Lard, tallow, fish oil and other animal fats	GMP	
03.0	Edible ices, including sherbert and sorbet	100 mg/kg	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	200 mg/kg	
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	400 mg/kg	
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	300 mg/kg	

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) vegetables	200 mg/kg	
05.3	Chewing gum	300 mg/kg	
07.1.1	Breads and rolls	100 mg/kg	
07.2	Fine Bakery Wares	100 mg/kg	
08.1	Fresh meat, poultry and game	GMP	Note 4
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or	GMP	Notes 3 & 4
08.4	Edible casings (e.g., sausage casings)	GMP	Notes 3 & 4
09.2.4.1	Cooked fish	100 mg/kg	
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	100 mg/kg	
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	100 mg/kg	
10.1	Fresh eggs	GMP	Notes 3 & 4
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	100 mg/kg	
14.2.6.1	Spirituous beverages containing more than 15% alcohol	100 mg/kg	
14.2.6.2	Spirituous beverages containing less than 15% alcohol	100 mg/kg	

FERRIC AMMONIUM CITRATE

Ferric Ammonium Citrate

INS: 381

Function: Anticaking Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
12.1	Salt	25 mg/kg	Note 23
14.1.4.3	Concentrates (liquid or solid) for drinks	10 mg/kg	Note 23

FERROCYANIDES

Sodium Ferrocyanide
Calcium Ferrocyanide

INS: 535
INS: 538

Potassium Ferrocyanide

INS: 536

Function: Anticaking Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
12.1	Salt	20 mg/kg	Note 24
12.2	Herbs, spices, seasonings (including salt substitutes), and	20 mg/kg	Note 24

FERROUS GLUCONATE

Ferrous Gluconate

INS: 579

Function: Acidity Regulator, Colour Retention Agent, Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	150 mg/kg	Note 23 & 48

FERROUS LACTATE

Ferrous Lactate

INS: 585

Function: Acidity Regulator, Colour Retention Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
---------------	---------------	-----------	----------

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	150 mg/kg	Note 23 & 48

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN

Glycerol Esters of Wood Rosin INS: 445

Function: Adjuvant, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	150 mg/kg	
14.2.1	Beer and malt beverages	60 mg/kg	
14.2.6.2	Spirituous beverages containing less than 15% alcohol	60 mg/kg	

GUAIAC RESIN

Guaiac Resin INS: 314

Function: Antioxidant

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
02.1	Fats and oils essentially free from water	1000 mg/kg	
02.2.1	Emulsions containing at least 80% fat	1000 mg/kg	
05.3	Chewing gum	1500 mg/kg	

LYSOZYME HYDROCHLORIDE

Lysozyme Hydrochloride INS: 1105

Function: Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.6.2	Ripened cheese	GMP	

ORTHO-PHENYLPHENOLS

Ortho-Phenylphenol INS: 231 Sodium o-Phenylphenol INS: 232

Function: Preservative

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.1.1.2	Surface-treated fruit	12 mg/kg	Note 49

OXYSTEARIN

Oxystearin INS: 387

Function: Antifoaming Agent, Crystallization Inhibitor, Release Agent, Sequestrant

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
02.1	Fats and oils essentially free from water	1250 mg/kg	

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
12.6.1	Emulsified or clear sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing, soy sauce)	GMP	
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	250 mg/kg	

POLYDIMETHYLSILOXANE

Polydimethylsiloxane INS: 900a

Function: Anticaking Agent, Antifoaming Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
01.5.1	Milk powder and cream powder	10 mg/kg	
02.1	Fats and oils essentially free from water	10 mg/kg	
02.2.1.2	Margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	10 mg/kg	
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	10 mg/kg	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	10 mg/kg	
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	30 mg/kg	
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	10 mg/kg	
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	110 mg/kg	
04.2.2.1	Frozen vegetables	10 mg/kg	Note 15
04.2.2.3	Vegetables in vinegar, oil, or brine	10 mg/kg	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) vegetables	10 mg/kg	
04.2.2.5	Vegetable, and nut & seed purees and spreads (e.g., peanut	10 mg/kg	
05.1	Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes	10 mg/kg	
05.2	Sugar-based confectionary, including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	10 mg/kg	
05.3	Chewing gum	100 mg/kg	
06.6	Batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	10 mg/kg	
12.1	Salt	10 mg/kg	
12.5	Soups and broths	10 mg/kg	
14.1.2	Fruit and vegetable juices	10 mg/kg	
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	20 mg/kg	
14.2.1	Beer and malt beverages	10 mg/kg	
14.2.2	Cider and perry	10 mg/kg	
14.2.3	Wines	10 mg/kg	
14.2.4	Fruit wine	10 mg/kg	

POLYVINYLPIRROLIDONE

Polyvinylpyrrolidone

INS: 1201

Function: Adjuvant, Emulsifier, Glazing Agent, Stabilizer, Thickener

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
04.1.1.2	Surface-treated fruit	GMP	
05.3	Chewing gum	10000 mg/kg	
11.4	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	3000 mg/kg	
12.3	Vinegars	40 mg/kg	
13.6	Food supplements	GMP	
14.1.4.3	Concentrates (liquid or solid) for drinks	500 mg/kg	
14.2.1	Beer and malt beverages	10 mg/kg	Note 36
14.2.2	Cider and perry	2 mg/kg	Note 36
14.2.3	Wines	60 mg/kg	Note 36

PROTEASE (A. ORYZAE VAR.)

Protease (*Aspergillus oryzae* var.)

INS: 11011

Function: Enzyme, Flavour Enhancer, Flour Treatment Agent, Glazing Agent

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
06.2	Flours and starches	GMP	

SUCROSE ACETATE ISOBUTYRATE

Sucrose Acetate Isobutyrate

INS: 444

Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Emulsifier, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	500 mg/kg	

THIODIPROPIONATES

Thiodipropionic Acid

INS: 388

Dilauryl Thiodipropionate

INS: 389

Function: Antioxidant

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
02.1	Fats and oils essentially free from water	200 mg/kg	Note 46
02.2.1.2	Margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	200 mg/kg	Note 46
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	200 mg/kg	Note 46
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200 mg/kg	Notes 15 & 46
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	1000 mg/kg	Note 15
15.0	Ready-to-eat savouries	200 mg/kg	

THERMALLY OXIDIZED SOYA BEAN OIL WITH MONO- AND DI-GLYCERIDES OF FATTY ACIDS

Thermally Oxidized Soya Bean Oil with Mono- and Di-Glycerides of Fatty Acids (TOSOM) INS: 479

Function: Emulsifier

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
02.2.1.2	Margarine and similar products (e.g., butter-margarine blends)	5000 mg/kg	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat (e.g., minarine)	5000 mg/kg	

TRIETHYL CITRATE

Triethyl Citrate INS: 1505

Function: Antifoaming Agent, Carrier Solvent, Sequestrant, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments
10.2.1	Liquid egg products	2500 mg/kg	Note 47
10.2.3	Dried and/or heat coagulated egg products	2500 mg/kg	Note 47
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport" or "electrolyte"	200 mg/kg	

Notes¹ to Table One of the General Standard for Food Additives

Note 1: As adipic acid

Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.

Note 3: Surface treatment.

Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.

Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.

Note 6: As aluminium.

Note 7: Use level not in finished food.

Note 8: As bixin.

Note 9: As total bixin or norbixin.

Note 10: As ascorbyl stearate.

Note 11: Flour basis.

Note 12: Carryover from flavouring substances.

Note 13: As benzoic acid.

Note 14: On amount of milk used.

Note 15: Fat or oil basis.

Note 16: Use level in chicken feed to color chicken skins or eggs.

Note 17: As cyclamic acid.

Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.

Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.

Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.

Note 21: As calcium disodium EDTA.

Note 22: Used in heat-treated products only.

Note 23: As iron.

Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.

Note 25: As formic acid.

Note 26: Gum base basis.

Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.

Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes:

$[(33000 \text{ U/kg bw}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg bw}$

Note 29: Reporting basis not specified.

Note 30: As residual NO₃ ion.

Note 31: Of the mash used.

Note 32: As residual NO₂ ion.

Note 33: As phosphorus.

Note 34: Anhydrous basis.

Note 35: Level in cocoa nibs.

Note 36: Residual level.

Note 37: As weight of nonfat milk solids.

Note 38: Level in creaming mixture.

Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.

Note 40: Use in packing medium only.

Note 41: Use in breading or batter coatings only.

Note 42: As sorbic acid

Note 43: As tin.

Note 44: As residual SO₂.

Note 45: As tartaric acid.

Note 46: As thiodipropionic acid.

Note 47: On egg yolk weight, dry basis.

Note 48: For olives only.

Note 49: For use on citrus fruits only.

Note 50: For use in fish roe only.

¹ Only the notes in bold above pertain to the additives forwarded by the CCFAC to the CAC with a recommendation for endorsement at Step 8.



Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

TABLEAU 3

Additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général, sauf indication contraire, conformément aux BPF

INS No.	Additive
260	Acetic Acid
472a	Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol
1422	Acetylated Distarch Adipate
1414	Acetylated Distarch Phosphate
1401	Acid Treated Starch
406	Agar
400	Alginic Acid
1402	Alkaline Treated Starch
1100	Alpha-Amylase (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)
1100	Alpha-Amylase (<i>Bacillus megaterium</i> expressed in <i>Bacillus subtilis</i>)
1100	Alpha-Amylase (<i>Bacillus stearothermophilus</i> expressed in <i>B. subtilis</i>)
1100	Alpha-Amylase (<i>Bacillus stearothermophilus</i>)
1100	Alpha-Amylase (<i>Bacillus subtilis</i>)
1100	Alpha-Amylase (Carbohydrase) (<i>Bacillus licheniformis</i>)
559	Aluminium Silicate
264	Ammonium Acetate
403	Ammonium Alginate
503(i)	Ammonium Carbonate
510	Ammonium Chloride
380	Ammonium Citrate
503(ii)	Ammonium Hydrogen Carbonate
527	Ammonium Hydroxide
328	Ammonium Lactate
300	Ascorbic Acid
162	Beet Red
1403	Bleached Starch
1101(iii)	Bromelain
263	Calcium Acetate
404	Calcium Alginate
556	Calcium Aluminium Silicate
302	Calcium Ascorbate
170(i)	Calcium Carbonate
509	Calcium Chloride
333	Calcium Citrate
578	Calcium Gluconate
623	Calcium Glutamate, DI-L-
629	Calcium Guanylate, 5'-
526	Calcium Hydroxide
633	Calcium Inosinate, 5'-
327	Calcium Lactate
352(ii)	Calcium Malate, D,L-
529	Calcium Oxide
282	Calcium Propionate
634	Calcium Ribonucleotides, 5'-
552	Calcium Silicate

INS No.	Additive
516	Calcium Sulphate
150a	Caramel Colour, Class I
290	Carbon Dioxide
410	Carob Bean Gum
407	Carrageenan
140	Chlorophylls
1001	Choline Salts
330	Citric Acid
472c	Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol
1400	Dextrins, white and yellow, Roasted Starch
628	Dipotassium Guanylate, 5'-
632	Dipotassium Inosinate, 5'-
627	Disodium Guanylate, 5'-
631	Disodium Inosinate, 5'-
635	Disodium Ribonucleotides, 5'-
1412	Distarch Phosphate
1405	Enzyme Treated Starch
315	Erythorbic Acid
462	Ethyl Cellulose
467	Ethyl Hydroxyethyl Cellulose
297	Fumaric Acid
418	Gellan Gum
575	Glucono Delta-Lactone
1102	Glucose Oxidase (<i>Aspergillus niger, var.</i>)
620	Glutamic Acid, L-
422	Glycerol
626	Guanylic Acid, 5'-
412	Guar Gum
414	Gum Arabic
507	Hydrochloric Acid
463	Hydroxypropyl Cellulose
1442	Hydroxypropyl Distarch Phosphate
464	Hydroxypropyl Methyl Cellulose
1440	Hydroxypropyl Starch
630	Inosinic Acid, 5'-
1202	Insoluble Polyvinylpyrrolidone
953	Isomalt
416	Karaya Gum
[425]	Konjac Flour
270	Lactic Acid
472b	Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol
966	Lactitol
322	Lecithin
1104	Lipase (Animal Sources)
1104	Lipase (<i>Aspergillus oryzae, var.</i>)
504(i)	Magnesium Carbonate
511	Magnesium Chloride
580	Magnesium Gluconate
625	Magnesium Glutamate, DI-L-
504(ii)	Magnesium Hydrogen Carbonate
528	Magnesium Hydroxide
329	Magnesium Lactate, D,L-
530	Magnesium Oxide
553(i)	Magnesium Silicate (Synthetic)
296	Malic Acid, D,L-
965	Maltitol (including Maltitol Syrup)
421	Mannitol

INS No.	Additive
461	Methyl Cellulose
465	Methyl Ethyl Cellulose
460(i)	Microcrystalline Cellulose
471	Mono- and Diglycerides
624	Monoammonium Glutamate, L-
622	Monopotassium Glutamate, L-
621	Monosodium Glutamate, L-
1410	Monostarch Phosphate
941	Nitrogen
942	Nitrous Oxide
1404	Oxidized Starch
1101(ii)	Papain
440	Pectins (Amidated and Non-amidated)
1413	Phosphated Distarch Phosphate
1200	Polydextroses
261	Potassium Acetate
402	Potassium Alginate
303	Potassium Ascorbate
501(i)	Potassium Carbonate
508	Potassium Chloride
332i	Potassium Dihydrogen Citrate
577	Potassium Gluconate
501(ii)	Potassium Hydrogen Carbonate
351(i)	Potassium Hydrogen Malate, D,L-
525	Potassium Hydroxide
326	Potassium Lactate (Solution)
351(ii)	Potassium Malate, D, L-
283	Potassium Propionate
515	Potassium Sulphate
460(ii)	Powdered Cellulose
944	Propane
280	Propionic Acid
1100I	Protease (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)
470	Salts of Myristic, Palmitic and Stearic Acids (Ammonium, Calcium, Potassium, Sodium)
470	Salts of Oleic Acid (Calcium, Potassium, Sodium)
551	Silicon Dioxide (Amorphous)
262(i)	Sodium Acetate
401	Sodium Alginate
554	Sodium Aluminosilicate
301	Sodium Ascorbate
500(i)	Sodium Carbonate
466	Sodium Carboxymethyl Cellulose
331(i)	Sodium Dihydrogen Citrate
316	Sodium Erythorbate
365	Sodium Fumarate
576	Sodium Gluconate
500(ii)	Sodium Hydrogen Carbonate
350(i)	Sodium Hydrogen Malate, D, L-
524	Sodium Hydroxide
325	Sodium Lactate (Solution)
350(ii)	Sodium Malate, D,L-
281	Sodium Propionate
500(iii)	Sodium Sesquicarbonate
420	Sorbitol (including Sorbitol Syrup)
1420	Starch Acetate
1450	Starch Sodium Octenylsuccinate

INS No.	Additive
553(iii)	Talc
417	Tara Gum
472f	Tartaric, Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol (mixed)
957	Thaumatococcus
171	Titanium Dioxide
413	Tragacanth Gum
1518	Triacetin
380	Triammonium Citrate
332(ii)	Tripotassium Citrate
331(iii)	Trisodium Citrate
415	Xanthan Gum
967	Xylitol

CATÉGORIES D'ALIMENTS OU ALIMENTS EXCLUS DES CONDITIONS GÉNÉRALES DU TABLEAU 3

L'UTILISATION DES ADDITIFS INCLUS DANS LE TABLEAU TROIS DANS LES ALIMENTS SUIVANTS EST RÉGIE PAR LES DISPOSITIONS DES TABLEAUX UN ET DEUX

Category Number	Food Category
01.1.1	Milk and Buttermilk
01.2	Fermented and Renneted Milk Products (plain) Excluding excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks)
01.4.1	Pasteurized Cream
01.4.2	Sterilized, UHT, whipping or whipped, and reduced fat creams
02.1	Fats and oils, essentially free from water
02.2.1.1	Butter and concentrated butter (<u>Only</u> Butter)
04.1.1	Fresh Fruit
04.1.1.2	Surface treated fruit
04.1.1.3	Peeled or cut fruit
04.2.1	Fresh Vegetables
04.2.1.2	Surface-treated vegetables
04.2.1.3	Peeled or cut vegetables
04.2.2.1	Frozen vegetables
06.1	Whole, broken or flaked grains, including rice
06.2	Flours and starches
06.4	Pastas and Noodles (<u>Only</u> Dried Products)
08.1.1	Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts
08.1.2	Fresh meat, poultry and game, comminuted
09.1	Fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms
09.2	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans and echinoderms
10.1	Fresh Eggs
10.2.1	Liquid Egg products
10.2.2	Frozen Egg products
11.1	White and semi-white sugar (sucrose or saccharose), fructose, glucose (dextrose), xylose; sugar solutions and syrups, also (partially) inverted sugars, including molasses, treacle and sugar toppings
11.2	Other sugars and syrups (e.g., brown sugar and maple syrup)
11.3	Honey
12.1	Salt
12.2	Herbs, Spices, seasoning (including salt substitutes) and condiments (<u>Only</u> herbs and salt substitutes)
12.8	Yeast
13.1	Infant formulae and follow-on formulae
13.2	Foods for young children (weaning foods)
14.1.1.1	Natural Mineral Waters and Source Waters (Only Natural Mineral Waters)
14.12.1	Canned or bottled (pasteurized) fruit juice
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal beverages, excluding cocoa
14.2.3	Wines

**AVANT-PROJET D'ANNEXE A LA NORME GÉNÉRALE
POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(A l'étape 5 de la Procédure)**

DIRECTIVES CONCERNANT L'ESTIMATION DES DOSES D'EMPLOI APPROPRIÉES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES

La présente annexe est destinée à servir de guide pour l'examen de propositions pour l'utilisation des additifs, en tenant compte de leur dose maximale d'emploi et de la limite physiologique supérieure de la quantité d'aliments solides et de boissons pouvant être consommée chaque jour. Elle n'a pas pour but d'aider à élaborer des dispositions pour l'emploi d'un additif et ne peut être utilisée pour calculer des doses précises d'ingestion d'additifs.

I. ADDITIFS ALIMENTAIRES, PRINCIPES FONDAMENTAUX POUR LE CALCUL DES DOSES D'EMPLOI

Directive 1

Les doses et les quantités d'additifs alimentaires utilisées dans les calculs de la méthode du budget devraient être exprimées sur la même base que les substances auxquelles la DJA a été attribuée (par exemple un acide ou ses sels). Pour les aliments vendus sous forme de concentrés ou de poudres devant être reconstitués avant d'être consommés, les calculs se feront sur l'aliment prêt à la consommation.

II. ESTIMATION DES ASPECTS RELATIFS A L'INNOCUITE DES DOSES D'EMPLOI - ADDITIFS ALIMENTAIRES SANS DJA NUMERIQUE

Directive 2

ADDITIFS ALIMENTAIRES AVEC DJA "NON SPECIFIEE"

Lorsqu'on a attribué à un additif une DJA "non spécifiée"¹, on peut en principe l'utiliser dans des aliments en général sans limitations autres que celles indiquées par les bonnes pratiques de fabrication (BPF). Il ne faut cependant jamais oublié qu'une DJA non spécifiée ne signifie pas qu'une ingestion illimitée est acceptable. Cette expression est utilisée par le JECFA dans le cas où "sur le vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale dans le régime alimentaire de la substance résultant de son emploi à la concentration nécessaire pour obtenir l'effet souhaité et sa présence acceptable dans l'aliment, n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé"¹. Si, par conséquent, une substance est utilisée en plus grandes quantités et/ou dans une gamme plus vaste d'aliments que celles prévues par le JECFA à l'origine, il pourrait être nécessaire de consulter le JECFA pour s'assurer que les nouvelles doses sont conformes à l'évaluation. Par exemple, une substance pourrait avoir été évaluée en tant qu'humectant sans que soit mentionnée une autre utilisation comme édulcorant en granulés, utilisation qui pourrait donner une ingestion beaucoup plus élevée.

Directive 3

ADDITIFS ALIMENTAIRES CONSIDERES COMME "ACCEPTABLES" A CERTAINES FINS

Dans certains cas, le JECFA n'a pu attribuer une DJA mais a néanmoins jugé acceptable un emploi particulier d'une substance. Dans de tels cas, l'additif en question ne devrait être autorisé que s'il satisfait aux conditions spécifiées. Pour toutes les autres utilisations, le CCFAC devrait demander au JECFA de réévaluer l'additif en question à la lumière des nouvelles informations sur les utilisations.

¹ *Principes à suivre pour évaluer l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments.* Genève, Organisation mondiale de la santé, 1987 (Critères d'hygiène de l'environnement, N° 70), p. 83.

III. ESTIMATION DES ASPECTS RELATIFS A L'INNOCUITE DES DOSES D'EMPLOI - ADDITIFS ALIMENTAIRES AVEC DJA NUMERIQUE

Directive 4

FRACTIONS DE LA DJA A UTILISER RESPECTIVEMENT DANS LES ALIMENTS SOLIDES ET DANS LES BOISSONS

Si on propose l'emploi d'un additif à la fois dans les aliments solides et dans les boissons, on ne pourra utiliser la DJA totale dans ces deux types d'aliments à la fois. Il faudra donc attribuer une fraction de la DJA à chacune des applications. Comme première approche, il pourrait convenir de supposer qu'une moitié de la DJA est attribuée à chaque aliment solide et chaque aliment liquide. Toutefois, dans des cas spéciaux, il pourrait être plus approprié d'appliquer d'autres fractions, pourvu que la somme des fractions ne dépasse pas le chiffre fixé pour la DJA (par exemple $F_S = 1/4$ et $F_B = 3/4$; $F_S = 1/6$ et $F_B = 5/6$), où F_S est la fraction à utiliser dans les aliments solides et F_B est la fraction à utiliser dans les boissons). Si l'additif est utilisé seulement dans les aliments solides, on a $F_S = 1$ et $F_B = 0$ et si l'additif est utilisé seulement dans les boissons, on a $F_S = 0$ et $F_B = 1$.

IIIA EMPLOIS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS SOLIDES

Directive 5

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_S \times DJA \times 40$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_S \times DJA \times 40$, les dispositions concernant ces additifs pourraient être appliquées aux aliments en général.

Directive 6

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_S \times DJA \times 80$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_S \times DJA \times 80$, elles sont acceptables à condition que la consommation journalière des aliments contenant l'additif ne dépasse pas en général la moitié de l'ingestion maximale totale supposée de l'aliment solide (c'est-à-dire 12,5 g/kg de poids corporel par jour).

Directive 7

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_S \times DJA \times 160$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_S \times DJA \times 160$, elles sont acceptables à condition que la consommation journalière des aliments contenant l'additif ne dépasse pas en général le quart de l'ingestion maximale totale supposée de l'aliment solide (c'est-à-dire 6,25 g/kg de poids corporel par jour).

Directive 8

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_S \times DJA \times 320$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_S \times DJA \times 320$, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière des aliments contenant l'additif ne dépasse pas en général le huitième de l'ingestion maximale totale supposée de l'aliment solide (c'est-à-dire 3,13 g/kg de poids corporel par jour).

Directive 9

DOSES D'EMPLOI SUPÉRIEURES A $F_S \times DJA \times 320$

Si les doses d'emploi proposées sont supérieures à $F_S \times DJA \times 320$, elles ne devraient être acceptées que pour les produits pour lesquels le calcul de l'ingestion potentielle provenant de tous les emplois proposés indique qu'il est peu probable que la DJA soit dépassée, ou si l'estimation de l'ingestion de l'additif fondée sur des méthodes d'estimation de l'ingestion plus exactes indique que les doses d'emploi sont acceptables (par exemple, des enquêtes de consommation alimentaire).

IIIB EMPLOIS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES BOISSONS

Directive 10

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_L \times DJA \times 10$

Si les doses proposées sont inférieures à $F_L \times DJA \times 10$, l'emploi de cet additif pourrait être accepté dans toutes les boissons en général.

Directive 11

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_L \times DJA \times 20$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_L \times DJA \times 20$, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière de boissons contenant l'additif ne dépasse pas en général la moitié de l'ingestion maximale totale supposée de la boisson (c'est-à-dire 50 ml/kg de poids corporel par jour).

Directive 12

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_L \times DJA \times 40$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_L \times DJA \times 40$, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière de boissons contenant l'additif ne dépasse pas en général le quart de l'ingestion maximale totale supposée de la boisson (c'est-à-dire 25 ml/kg de poids corporel par jour).

Directive 13

DOSES D'EMPLOI INFÉRIEURES A $F_L \times DJA \times 80$

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à $F_L \times DJA \times 80$, elles pourraient être acceptées à condition que la consommation journalière des boissons contenant l'additif ne dépasse pas en général le huitième de l'ingestion maximale totale supposée de la boisson (c'est-à-dire 12,5 ml/kg de poids corporel par jour).

Directive 14

DOSES D'EMPLOI SUPÉRIEURES A $F_L \times DJA \times 80$

Les doses supérieures à $F_L \times DJA \times 80$ ne devraient être acceptées que pour les produits pour lesquels le calcul de l'ingestion potentielle indique qu'il est peu probable que la DJA soit dépassée (par exemple, des boissons très alcoolisées).

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AU PREAMBULE A LA NORME GENERALE
POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Section 1.1 Additifs alimentaires autorisés

La déclaration suivante est ajoutée à la note de bas de page:

"Sans préjudice des dispositions de la présente Section de la Norme générale, l'absence de référence à un additif spécifique ou à un usage spécifique d'un additif dans la rédaction actuelle de la Norme générale, n'implique pas que cet additif n'est pas sûr ou approprié pour un usage alimentaire. La Commission considérera régulièrement la nécessité de maintenir cette note, en vue de sa suppression ultérieure lorsque la Norme générale sera pratiquement terminée."

Section 6. Présentation de la norme

La phrase suivante est ajoutée:

"Les Tableaux 1, 2 et 3 ne comprennent pas de référence à l'utilisation de ces substances comme auxiliaires technologiques."

NORME CODEX POUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES

**Confirmation des limites relatives à la santé applicables à certaines substances
(confirmée avec des amendements)**

Section 3.2 Limites relatives à la santé applicables à certaines substances

Antimoine	0.005 mg/l
Arsenic	0.01 mg/l, calculée comme arsenic total
Barium	0.7 mg/l
Borate	5 mg/l, calculée en B
Cadmium	0.003 mg/l
Chrome	0.05 mg/l, calculée en Chrome total
Cuivre	1 mg/l
Cyanure	0.07 mg/l
Fluorure	Voir section 6.3.2 (mentions d'étiquetage supplémentaires)
Plomb	0.01 mg/l
Manganèse	0.5 mg/l
Mercure	0.001 mg/l
Nickel	0.02 mg/l
Nitrate	50 mg/l, calculée en nitrate
Nitrite	0.02 mg/l (fixée comme limite de qualité, sauf pour les nourrissons)
Sélénium	0.01 mg/l

PROJET DE NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES²

CATEGORIE I (RECOMMANDEE A LA COMMISSION POUR ADOPTION)

Food additives

Acetone	Isobutanol
Aluminium powder	Methyl p-hydroxybenzoate
Calcium gluconate	Mineral oil (medium and low viscosity)
Calcium propionate	Petroleum jelly
Calcium sorbate	Polydextroses
Canthaxanthin	Polyglycitol syrup
Carnauba wax	Potassium gluconate
Carthamus red	Potassium sorbate
Carthamus yellow	Propane-2-ol
Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol (DATEM)	Propionic acid
Dichloromethane	Propyl p-hydroxybenzoate
Ethyl p-hydroxybenzoate	Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolysed
Glucono delta-lactone	Sodium gluconate
Hexanes	Sulfur dioxide
Hexylresorcinol, 4-	

²

(Les normes dans les catégories III, IV et V figurent dans le Rapport du Groupe de travail sur les normes (Document de séance No. 2)

Flavouring agents

The substances under the following JECFA numbers:

No.	Name		
139	Acetone		
		282	Hexanol, 3-
219	Hydroxybutyric acid lactone, 4-	283	Heptanone, 2-
220	Valerolactone, gamma-	284	Heptanol, 2-
221	Hydroxy-3-pentenoic acid lactone, 4-	285	Heptanone, 3-
222	Ethyl-3-hydroxy-4-methyl-2(5H)-furanone, 5-	291	Octanol, 3-
223	Hexalactone, gamma-	292	Nonanone, 2-
224	Hexalactone, delta-	293	Nonanol, 2-
225	Heptalactone, gamma-	294	Nonanone, 3-
226	Octalactone, gamma-	295	Decanol, 3-
227	Dibutyl-gamma-butyrolactone, 4,4-	296	Undecanone, 2-
228	Octalactone, delta-	297	Undecanol, 2-
229	Nonalactone, gamma-	298	Tridecanone, 2-
230	Hydroxynonanoic acid delta-lactone	301	Methyl-2-pentanone, 4-
231	Decalactone, gamma-	302	Dimethyl-4-heptanone, 2,6-
232	Decalactone, delta-	303	Dimethyl-4-heptanol, 2,6-
233	Undecalactone, gamma-	305	Isopropyl acetate
234	Hydroxyundecanoic acid lactone, 5-	307	Isopropyl butyrate
235	Dodecalactone, gamma-	309	Isopropyl isobutyrate
236	Dodecalactone, delta-	310	Isopropyl isovalerate
237	Hydroxy-3,7-dimethyloctanoic acid lactone, 6-	311	Isopropyl myristate
238	Tetradecalactone, delta-	312	Isopropyl tiglate
240	Hexadecenlactone, omega-6-	313	Octyl acetate, 3-
242	Dodecalactone, epsilon-	314	Pentenoic acid, 4-
243	Dimethyl-3-hydroxy-2,5-dihydrofuran-2-one, 4,5-	315	Hexen-1-ol, cis-3-
245	Hydroxy-2,4-decadienoic acid delta-lactone, 5-	318	Hexen-1-ol, 4-
246	Hydroxy-2-decenoic acid delta-lactone	320	Heptenal, cis-4-
250	Methyldecalactone, gamma-	321	Octen-1-ol, cis-3-
251	Isobutyl alcohol	322	Octen-1-ol, cis-5-
252	Isobutyraldehyde	323	Octenal, cis-5-
253	Isobutyric acid	324	Nonen-1-ol, cis-6-
254	Methylbutyraldehyde, 2-	325	Nonenal, cis-6-
255	Methylbutyric acid, 2-	326	Decenal, 4-
256	Ethylbutyraldehyde, 2-	328	Decenoic acid, 9-
257	Ethylbutyric acid, 2-	330	Undecenal, 10-
258	Methylbutyraldehyde, 3-	331	Undecenoic acid, 10-
259	Isovaleric acid	332	Linoleic acid
261	Methylvaleric acid, 2-	335	Ethyl 3-hexenoate
262	Methylpentanoic acid, 3-	336	Hexenyl cis-3-hexenoate, cis-3-
263	Methyl-1-pentanol, 3-	343	Ethyl 10-undecenoate
264	Methylpentanoic acid, 4-	345	Ethyl oleate
265	Methylhexanoic acid, 2-	346	Methyl linoleate & methyl linolenate, mixture
266	Methylhexanoic acid, 5-	349	Dimethyl-5-heptenal, 2,6-
267	Ethyl-1-hexanol, 2-	351	Ethyl 2-methyl-4-pentenoate
268	Trimethyl-1-hexanol, 3,5,5-	354	Methyl 3,7-dimethyl-6-octenoate

269	Trimethylhexanal, 3,5,5-	355	Methyl-4-pentenoic acid, 2-
272	Dimethyl-1-octanol, 3,7-	356	Linalool
274	Methylnonanoic acid, 4-	357	Tetrahydrolinalool
275	Methylundecanal, 2-	358	Linalyl formate
277	Isopropyl alcohol	359	Linalyl acetate
278	Butanone, 2-	360	Linalyl propionate
279	Pentanone, 2-	361	Linalyl butyrate
280	Pentanol, 2-	362	Linalyl isobutyrate
363	Linalyl isovalerate	415	Heptanedione, 2,3-
364	Linalyl hexanoate	419	Ethylcyclopentenolone
366	Terpineol, alpha-	420	Dimethyl-1,2-cyclopentanedione, 3,4-
367	Terpinyl formate	422	Ethyl-2-hydroxy-4-methylcyclopent-2-en-1-one, 3-
368	Terpinyl acetate	423	Ethyl-2-hydroxy-3-methylcyclopent-2-en-1-one, 5-
369	Terpinyl propionate	425	Methyl-2,3-cyclohexadione, 1-
375	Menthan-2-one, p-	426	Hydroxy-3,5,5-trimethyl-2-cyclohexen-1-one, 2-
378	Dihydrocarveol	427	Menthol
379	Dihydrocarvyl acetate	429	Menthone
380a	Carvone, (+)-	430	Isomenthone, (±)-
380b	Carvone, (-)-	431	Menthyl acetate
381	Carveol	432	Menthyl isovalerate
382	Carvyl acetate	433	Menthyl lactate, (-)-
384	Damascone, beta	435	Piperitone
385	Damascone, alpha-	437	Hydroxy-3-methyloctanoic acid gamma-lactone, 4-
386	Damascone, delta-	439	Carvonementhenol, 4-
387	Damascenone	443	Menthol ethylene glycol carbonate, (-)-
388	Ionone, alpha-	444	Menthol 1- & 2-propylene glycol carbonate, (-)-
389	Ionone, beta-	445	Menthone 1,2-glycerol ketal, (-)-
391	Ionol, alpha-	446	Menthone 1,2-glycerol ketal, (±)-
393	Dihydro-alpha-ionone	447	Menthyl succinate, mono-
395	Dihydro-beta-ionol	448	Ethylhexyl tiglate, 1-
399	Methyl-beta-ionone	450	Furfural
401	Allyl-alpha-ionone		
403	Irone, alpha-		
404	Methylionone, alpha-iso-		
405	Acetoin		
408	Diacetyl		
410	Pentadione, 2,3-		
412	Hexanedione, 2,3-		
413	Hexanedione, 3,4-		
415	Heptanedione, 2,3-		

CATEGORIE II

(RECOMMANDEE POUR ADOPTION AVEC DES AMENDEMENTS REDACTIONNELS, COMPRENANT DES REVISIONS TECHNIQUES)

Additifs alimentaires

Gomme arabique

Amendements rédactionnels:

1. Dans les “Synonymes” supprimer les Gommages hashab, kordofan et la Gomme talha
2. Dans la “Définition” supprimer la dernière phrase (les gommages issues d'autres espèces d'Acacia ne sont pas incluses dans ces spécifications)
- 3-4. Dans la “Description” supprimer les 4e et 5e tirets, i.e. les phrases se référant respectivement à la différenciation immunologique et à l'interchangeabilité technologique

Flavouring agents

None

**PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES
ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(A l'étape 5 de la Procédure accélérée)

NUMERO SIN	SUBSTANCE	FONCTION TECHNOLOGIQUE
938	Argon	Gaz de conditionnement
939	Hélium	Gaz de conditionnement
948	Oxygène	Gaz de conditionnement

**PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES
ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(A l'étape 3 de la Procédure accélérée³)

NUMERO SIN	SUBSTANCE	FONCTION TECHNOLOGIQUE
586	4-Hexylresorcinol	Agent de rétention de la couleur, antioxygène
440	Pectines	Epaisissant, stabilisant, gélifiant, <u>émulsifiant</u>

³

Sous réserve de l'approbation de la Commission

AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR LA PATULINE
(A l'étape 5 de la Procédure)

Patuline 50µg/kg dans le jus de pomme et les ingrédients à base de jus de pomme dans d'autres boissons

AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L'ETAIN
(A l'étape 5 de la Procédure)

Tin 250 mg/ pour les aliments en conserve solides
200 mg/kg pour les aliments en conserve liquides

AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L' OCHRATOXINE A
(A l'étape 3 de la Procédure)

Ochratoxine A 5 µg/kg dans les céréales et les produits à base de cereales

PROJET DE TENEUR INDICATIVE EN CADMIUM
(A l'étape 6 de la Procédure)

Food	ML (mg/kg)
CEREALES, LEGUMES SECS et LEGUMINEUSES	0.1

PROJET DE LIMITE MAXIMALE EN CADMIUM DANS LES ALIMENTS
(A l'étape 3 de la Procédure)

Food	ML (mg/kg)
Fruits	0.05
Légumes, y compris les pommes de terre (partie comestible)	0.05
Légumes à feuilles	0.2
Blé, céréales à grains et riz	0.2
Soja et arachides	0.2
Viande bovine, ovine, volaille, porc	0.05
Viande de cheval	0.2
Foie de bovins, ovins, porc et volaille	0.5
Rognons de bovins, ovins, porc et volaille	1.0
Crustacés	0.5
Mollusques	1.0

MESURES REQUISES DU FAIT D'UN CHANGEMENT DANS LA DJA ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES

Substance	Previous ADI and other toxicological recommendations	Present ADI and other toxicological recommendations	Current Codex Uses ¹	Notes
Enzyme preparations <i>alpha</i> -Acetolactate decarboxylase Maltogenic amylase	Not specified (temporary) Not specified (temporary)	Not specified Not specified	None None	Full ADI established Full ADI established
Flavouring agent <i>trans</i> -Anethole Furfural Menthol	0 - 0.6 mg/kg bw (Temporary) No ADI allocated 0 – 0.2 mg/kg bw	0 - 2 mg/kg bw No ADI allocated ² 0 – 4 mg/kg bw	None None None	ADI increased No action required ADI increased
Food colours Curcumin Riboflavin from genetically modified <i>Bacillus subtilis</i>	0 – 0.1 mg/kg bw (temporary) -	0 – 1 mg/kg bw (temporary) ³ 0 – 0.5 mg/kg bw (group ADI with synthetic riboflavin and riboflavin-5'-phosphate)	Edible fats and oils; Margarine; Minarine; Mayonnaise; Bouillons and consommés; Butter and whey butter; Processed cheeses; Processed cheese preparations <i>Riboflavin</i> : Bouillons and consommés; Pickle cucumbers; Processed cheese preparations; Processed cheeses; Tilsiter; Limburger; Butterkäse; Romadur; Edelpilzkäse	Temporary ADI increased No action required
Glazing agent Mineral oil (medium- and low-viscosity) Class I ⁴ Class II ⁶ and Class III ⁷	0 – 1 mg/kg bw (temporary) 0 – 0.01 mg/kg bw (temporary group ADI)	0 – 1 mg/kg bw (temporary) ⁵ 0 – 0.01 mg/kg bw (temporary group ADI) ⁵	raisins	No action required No action required

¹ Only in those adopted standards.

² Data were insufficient for establishing an ADI.

³ Results of a study of reproductive toxicity on a substance complying with the specifications for curcumin and information on the need and technological justification for alternative solvents for use in the current manufacturing processes of curcumin are required for evaluation in 2001.

⁴ Including P70(H) oil.

⁵ Information requested at the 44th meeting of the Committee is required for evaluation in 2002. This includes information about the compositional factors in mineral oils that influence their absorption and toxicity and a study in F344 rats of at least one year duration with a reversal period of one year. In addition, research on the pharmacokinetics of mineral oils and their potential effects on immune function know to be in progress should be submitted for review at that time.

⁶ Including N70(H) and N70(A) oils.

⁷ Including P15(H), N15(H) and N10(A) oils.

Substance	Previous ADI and other toxicological recommendations	Present ADI and other toxicological recommendations	Current Codex Uses ¹	Notes
Preservatives Calcium hydrogen sulphite Calcium metabisulphite Calcium sulphite Potassium hydrogen sulphite Potassium metabisulphite Potassium sulphite Sodium hydrogen sulphite Sodium metabisulphite Sodium sulphite Sodium thiosulphite	0 – 0.7 mg/kg bw (group ADI)	0 – 0.7 mg/kg bw (group ADI) ⁸	Jams and jellies - - Quick frozen French-fried potatoes; Concentrated pineapple juice with preservatives; Quick frozen lobsters Quick frozen French-fried potatoes; Mango chutney; Quick frozen lobsters; Quick frozen shrimps and prawns Quick frozen French-fried potatoes; Concentrated pineapple juice with preservatives; Quick frozen lobsters; Quick frozen shrimps and prawns Quick frozen French-fried potatoes; Concentrated pineapple juice with preservatives Quick frozen French-fried potatoes; Mango chutney; Quick frozen lobsters; Quick frozen shrimps and prawns Quick frozen French-fried potatoes; Concentrated pineapple juice with preservatives; Quick frozen lobsters; Quick frozen shrimps and prawns -	Group ADI maintained.

⁸ The Committee reiterated its recommendation made at the 30th meeting that, when a suitable alternative method of preservation exists, its use should be encouraged, particularly in those applications (e.g. control of enzymic browning in fresh salad vegetables) in which the use of sulphites may lead to high levels of acute exposure and which have most commonly been associated with life-threatening adverse reactions. Appropriate labelling would help to alert individuals who cannot tolerate sulphites.

Substance	Previous ADI and other toxicological recommendations	Present ADI and other toxicological recommendations	Current Codex Uses ¹	Notes
Sulphur dioxide			White sugar; Powdered sugar; Fructose; Powdered dextrose; Dextrose anhydrous; Dextrose monohydrate; Soft sugars; Glucose syrup; Dried glucose syrup; Canned chestnuts; Pickled cucumbers; Raisins; Dried apricots; Jams and jellies; Citrus marmalade; Vinegar; Wheat flour; Concentrated pineapple juice with preservatives	
Sweetening agent Stevioside	-	No ADI allocated ⁹	None	No action required
Thickening agents Carrageenan	Not specified	Not specified (group ADI; temporary) ¹⁰	GSFA Table 3 ¹¹ ; Canned green and wax beans; Canned sweet corn, Canned mushrooms, Canned asparagus, Canned green peas; Canned palmito; Pickled cucumbers; Canned carrots; Processed cheese preparations; Cottage cheese; Cream cheese; Flavoured yoghurt and products heat-treated after fermentation; Cream; Evaporated milks; Minarine; Mayonnaise; Infant formula, Follow up formula; Bouillons and consommés; Quick frozen blocks of fish fillet, minced fish flesh and mixture of fillets and minced fish flesh; Quick frozen fish sticks, fish portions and fish fillets-breaded or in batter; Canned finfish; Canned sardines and sardine-type products; Canned tuna and canned bonito	New temporary group ADI

⁹ An ADI could not be established because the data were insufficient and because specifications were not prepared.

¹⁰ Clarification of the significance of the promotion of colon cancer observed in experiments in rats is required for evaluation in 2001.

¹¹ Additives Permitted for Use In Food In General, Unless Otherwise Specified, In Accordance with GMP

Substance	Previous ADI and other toxicological recommendations	Present ADI and other toxicological recommendations	Current Codex Uses ¹	Notes
Processed <i>Eucheuma</i> seaweed	0 – 20 mg/kg bw (temporary)		None	
Sodium carboxymethyl cellulose, enzymatically hydrolyzed	-	Not specified (group ADI) ¹²	Na CMC: GSFA Table 3 ¹³ ; Mayonnaise; Minarine; Bouillons and consommés; Cottage cheese, Flavoured yoghurt and products heat-treated after fermentation; Cream; Processed cheese preparations; Quick frozen blocks of fish fillet, minced fish flesh and mixture of fillets and minced fish flesh; Quick frozen fish sticks, fish portions and fish fillets-breaded or in batter; Canned finfish; Canned sardines and sardine-type products; Canned tuna and canned bonito	
Miscellaneous substances gamma-cyclodextrin	-	Not specified (temporary)	None	
Glucono delta-lactone	Not specified		GSFA Table 3 ¹⁷ ; Luncheon meat, Cooked cured chopped meat	New group ADI (no change for glucono delta-lactone)
Calcium gluconate	0 – 50 mg/kg bw ¹⁴	Not specified (group ADI)		
Magnesium gluconate	0 – 50 mg/kg bw ^{14,15}			
Potassium gluconate	0 – 50 mg/kg bw ^{14,16}			
Sodium gluconate	0 – 50 mg/kg bw ^{14,16}			
Polyglycitol syrup	-	Not specified ¹⁸	None	

¹² Included in the group ADI for modified celluloses: ethyl cellulose, ethylhydroxyethyl cellulose, hydroxypropyl cellulose, hydroxypropyl methyl cellulose, methyl cellulose, methyl ethyl cellulose and sodium carboxymethyl cellulose.

¹³ Additives Permitted for Use In Food In General, Unless Otherwise Specified, In Accordance with GMP

¹⁴ Also includes the free acid

¹⁵ Intake limited by laxative action.

¹⁶ No restriction provided that the contribution made to food is assessed and considered acceptable.

¹⁷ Additives Permitted for Use In Food In General, Unless Otherwise Specified, In Accordance with GMP

¹⁸ Group ADI for materials conforming to the specifications for polyglycitol syrup and maltitol syrup.

**ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS DONT L'EVALUATION
PAR LE JECFA EST PROPOSEE**

***Food additives for toxicological evaluation
and development of specifications***

Proposed by

aspartame-acesulfame salt	Netherlands
benzoyl peroxide	CCFAC
cochineal extract, carmine, and carminic acid (potential allergenicity)	Canada
cross-linked sodium carboxymethyl cellulose	Netherlands
flavouring agents	United States
lycopene	Netherlands
nitrous oxide	CCFAC
calcium in food additives	Canada
stearyl tartrate	CCFAC
d-tagatose	Denmark
trehalose	United Kingdom
food additives removed earlier from the GSFA	CCFAC

Contaminants and naturally occurring toxins

ochratoxin A	United States
cadmium	Japan, United States
dioxins and dioxin-like PCBs	CCFAC
fumonisin	United States, IPCS
chloropropanols	United States
ethyl carbamate	CCFAC
glycyrrhizic acid	Denmark
nitrate	Netherlands
phenylhydrazines (including agaritine)	Denmark
polycyclic aromatic hydrocarbons	Denmark, Netherlands, Canada
tin (acute reference dose)	CCFAC
trichothecenes (including T2 and DON)	Netherlands, China