

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

ALINORM 01/12

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-quatrième session

Genève (Suisse), 2 - 7 juillet 2001

RAPPORT DE LA TRENTE-DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Beijing (République populaire de Chine)

20 - 24 mars 2000

NOTE: *La lettre circulaire CL 2000/10-FAC est jointe au présent rapport.*

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

CX 4/30.2

CL 2000/10-FAC
Mai 2000

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

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

OBJET: Distribution du rapport de la trente-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 01/12)

Le rapport ci-joint de la trente-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 01/12) sera examiné par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-septième session (Genève (Suisse) du 28 au 30 juin 2000) et par la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session (Genève (suisse) du 2 au 7 juillet 2001).

PARTIE A : QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, À SA QUARANTE-SEPTIÈME SESSION, POUR ADOPTION

Projets de normes et textes apparentés à l'étape 5

- 1. Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 1 (par. 49 et Annexe V).**
- 2. Avant-projet d'amendements au système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires (par. 74 et Annexe VII).**
- 3. 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 (par. 112 et Annexe XVIII).**
- 4. Avant-projet de révision de la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire: Emballage, transport et entreposage (par. 142 et annexe XIV).**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des incidences que les avant-projets de normes et textes apparentés 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 (à l'étape 5) (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, onzième édition, page 22), au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie : +39.06.5705.4593 ; adresse électronique : codex@fao.org) **au plus tard le 1^{er} septembre 2000.**

PARTIE B : QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, À SA VINGT-QUATRIÈME SESSION, POUR ADOPTION

Projets de normes et textes apparentés à l'étape 5/8 ou 8

1. **Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Projet de directives pour l'élaboration de limites maximales d'emploi pour les additifs alimentaires à dose journalière admissible numérique** (Appendice A) (par. 40 et Annexe II).
2. **Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Avant-projet (étape 4) et projet (étape 7) de dispositions concernant les additifs alimentaires au tableau 1** (par. 47 et Annexe III).
3. **Normes consultatives Codex d'identité et de pureté des additifs alimentaires** (par. 70 et Annexe IX).
4. **Projet de limites maximales pour la patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans la fabrication d'autres boissons** (par. 104 et Annexe X).
5. **Projet de limites maximales pour le plomb** (par. 122 et Annexe XI).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des incidences que les avant-projets de normes et textes apparentés 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 (à l'étape 5) (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, onzième édition, page 22), au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie : +39.06.5705.4593 ; adresse électronique : codex@fao.org) **au plus tard le 1^{er} mai 2001.**

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

6. **Projet d'amendements au système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires** (par. 73 et Annexe VII).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des incidences que les avant-projets de normes et textes apparentés ou toute disposition y relative pourraient avoir sur leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément à la Procédure unique accélérée pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*, onzième édition, page 26), au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie : +39.06.5705.4593 ; adresse électronique : codex@fao.org) **au plus tard le 1^{er} mai 2001.**

PARTIE C : DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Les gouvernements et organisations internationales intéressés qui souhaitent formuler des observations sur les questions suivantes sont invités à les faire parvenir **avant le 1^{er} octobre 2000** 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 no. 31.70.378.6141; E.F.F.Hecker@vvm.agro.nl), et d'en adresser une copie au Secrétariat du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

1. Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: L'utilisation des additifs comme supports (par. 32).

Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail ad hoc sur la Norme générale pour les additifs alimentaires visant à demander des observations sur l'utilisation des additifs comme supports d'autres additifs en vue de leur inclusion dans cette norme.

2. Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Système de catégories d'aliments (par. 37 et Annexe VIII).

Le Comité est convenu de distribuer le Système de catégories d'aliments de la Norme générale pour les additifs alimentaires pour observations et nouvel examen à sa prochaine session. En prenant cette décision, le Comité a noté que les amendements au Système de catégories d'aliments entraîneraient des modifications importantes des tableaux 1 et 2 de cette norme, et est convenu que les observations formulées devraient fournir une explication claire et adéquate des types d'aliments inclus dans la ou les révision (s) proposées.

3. Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à dose journalière admissible "non spécifiée" (Tableau 3) (par. 45 et Annexe VI).

Le Comité est convenu de distribuer l'Avant-projet d'amendements au tableau 3 (Additifs auxquels a été attribuée une dose journalière admissible "non spécifiée") de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires pour observations à l'étape 3 de la procédure accélérée, sous réserve de confirmation par le Comité exécutif.

4. Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Projet de dispositions concernant les additifs alimentaires : les benzoates (par. 48 et Annexe IV).

Le Comité est convenu de renvoyer le projet de limites maximales pour les benzoates à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen à sa trente-troisième session.

5. Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires (par. 74).

Le Comité est convenu de demander des observations sur d'autres amendements au Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires, y compris fonctions technologiques et catégories/sous-catégories fonctionnelles, dans le cadre du système international de numérotation, de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

6. Méthodologie et principes concernant l'évaluation de l'exposition dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (par. 85 et Annexe XVII).

Le Comité est convenu de joindre à son rapport le document Méthodologie et principes concernant l'évaluation de l'exposition dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine réunion.

7. Annexe technique sur les courbes de distribution des contaminants dans les denrées alimentaires (par. 85 et CX/FAC 00/15-Add. 1).

Le Comité est convenu de demander des observations concernant les données de contamination réelle des aliments figurant à l'annexe technique sur les courbes de distribution des contaminants dans les denrées alimentaires, préparée par la France (CX/FAC 00/15-Add. 1), en vue de son insertion en

temps voulu au document sur la Méthodologie et principes concernant l'évaluation de l'exposition dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires.

8. Projet de limite maximale pour l'aflatoxine M₁ dans le lait (par. 89 et Annexe X).

Le Comité a décidé de renvoyer le projet de limite maximale de 0,05 µg/kg pour l'aflatoxine M₁ dans le lait à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen à sa trente-troisième session. Le Comité a demandé également que soient présentées des informations sur les niveaux de contamination d'aflatoxine M₁ dans le lait, les conséquences sur la santé publique et les incidences économiques que pourraient avoir les limites supérieure ou inférieure proposées, ainsi qu'une indication des problèmes rencontrés dans le commerce international.

9. Avant-projet de limite maximale pour l'ochratoxine A dans les céréales et les produits céréaliers (par. 96 et Annexe X).

Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de limite maximale de 5 µg/kg pour l'ochratoxine A dans les céréales et les produits céréaliers à l'étape 3 pour observations supplémentaires sur les variations saisonnières et annuelles afin de renforcer les bases de données pour évaluer l'avant-projet de limite maximale.

10. Projet de limites maximales pour le plomb dans le poisson, les crustacés, les mollusques bivalves et les jus de fruit (par. 122 et Annexe XII).

Le Comité a renvoyé les projets de limites maximales pour le plomb dans le poisson, les crustacés, les mollusques bivalves et les jus de fruit à l'étape 6 pour observations.

11. Projet de teneur indicative pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses et autres avant-projets de limites maximales pour le cadmium (par. 124 et Annexe XIII).

Compte tenu de la prochaine évaluation du JECFA, 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 les autres avant-projets de limites maximales à l'étape 3 pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine réunion.

12. Méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les denrées alimentaires (par. 139).

Le Comité est convenu de demander des observations sur d'autres méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les denrées alimentaires pour examen au titre des Autres questions à sa prochaine session.

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE EXECUTIF, A SA QUARANTE-SEPTIEME SESSION, POUR ADOPTION:

- a transmis tous les Avant-projets de dispositions concernant les additifs alimentaires du **Tableau 1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires** (NGAA) encore à l'étape 3 au Comité exécutif, pour adoption à l'étape 5 (par. 49);
- a transmis les Avant-projet d'amendements au **Système SIN** au Comité exécutif pour adoption provisoire à l'étape 5 (par. 74);
- a transmis 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** au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 (par. 112);
- a transmis l'Avant-projet de révision de la **Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire**, concernant une nouvelle section **Emballage, transport et entreposage** au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 (par. 142).

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE EXECUTIF A QUARANTE-SEPTIEME SESSION, POUR EXAMEN

- est convenu d'informer le CCEXEC de ses délibérations concernant le **document de travail sur l'application des principes de l'analyse des risques aux additifs alimentaire et aux contaminants** afin de préciser le statut envisagé du document du CCFAC dans le contexte de l'examen général d'une approche unique et cohérente en matière d'application de l'analyse de risques dans les différents comités (par. 25);
- est convenu de distribuer les avant-projets d'amendements au **tableau 3 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires** (additifs avec une dose journalière admissible « non spécifiée », pour observations à l'étape 3 de la procédure accélérée, sous réserve de la confirmation du Comité exécutif (par. 45);
- a demandé au Comité exécutif d'envisager comme nouvelle activité l'avant-projet de révision du **Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations de traitement des aliments par irradiation** (CAC/RCP 19-1979) aux fins de cohérence avec la révision en cours de la Norme générale pour les aliments irradiés (par. 65);
- a décidé d'élaborer un seul avant-projet général de **Code d'usages en matière de prévention de la contamination des céréales par les mycotoxines** pour distribution, observations et examen ultérieur à sa prochaine session (par. 93). En prenant cette décision, le Comité a également demandé que soient élaborées des **annexes** au code d'usages général afin de fournir des informations et des recommandations spécifiques concernant la prévention de la contamination des céréales par l'**ochratoxine A** (par. 93), la **zéaralénone** (par. 100) et les **fumonisines** (par. 109) pour distribution, observations et examen ultérieur à sa prochaine session;
- a demandé que soit élaboré un avant-projet de **Code d'usage en matière de prévention de la contamination du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons par la patuline**, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 105);
- a demandé au Comité exécutif s'il estimait que l'élaboration de **Codes d'usages pour informer les autorités nationales des mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires** entrerait ou non dans le cadre du mandat du Comité (par. 113);

- est convenu d'élaborer un avant-projet de **Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les dioxines** pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 131);
- est convenu de communiquer au Comité exécutif ses délibérations préliminaires des « **autres facteurs légitimes** » afin de faire le point sur l'état d'avancement de l'examen de ces facteurs au sein du Codex, et fournir un avis sur une approche uniforme en la matière (par. 146).

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA VINGT-QUATRIEME SESSION:

- a transmis le projet de **Directives concernant l'élaboration de limites maximales d'emploi pour les additifs alimentaires à dose journalière admissible numérique** (Annexe A à la NGAA) à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par. 40);
- a avancé l'avant-projet (à l'étape 4) et le projet (à l'étape 7) de dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant au **tableau 1 de la NGAA** pour adoption à l'étape 5/8 ou 8, respectivement, par la Commission (par. 47);
- a avancé 34 additifs alimentaires et 55 agents aromatisants de la catégorie I et 2 additifs alimentaires de la catégorie II pour adoption par la Commission en tant que **normes consultatives Codex** (par. 70);
- a avancé le projet d'addition du **4-hexylrésorcinol** au **système SIN**, sous le numéro 586 (antioxygène, agent de rétention de la couleur) et le projet d'amendement des **Pectines** (SIN 440) afin d'ajouter « émulsifiant » à ses fonctions technologiques pour adoption définitive par la Commission en tant que projet d'amendements à la Norme à l'étape 5 de la procédure accélérée (par. 73);
- a avancé le projet de limite maximale pour la **patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons** pour adoption par la Commission à l'étape 8 (par. 104);
- a avancé les projets de limites maximales pour le **plomb** (sauf pour le poisson, les crustacés, les mollusques bivalves et les jus de fruit) pour adoption par la Commission à l'étape 8 (par. 122).

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE EXECUTIF, A SA QUARANTE-SEPTIEME SESSION ET/OU LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, A SA VINGT-QUATRIEME SESSION, ET D'AUTRES COMITES DU CODEX

- est convenu de distribuer, sur recommandation du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, les « **positions convenues du CCPR sur la fixation de limites maximales de résidus d'origine étrangère (LMRE)** » pour observations et examen ultérieur par le CCFAC, à sa trente-troisième session (par. 8);
- décidé qu'un groupe de rédaction élaborerait un avant-projet de révision **du plan d'échantillonnage pour les arachides** pour distribution, observations et examen à sa prochaine réunion. Il a par ailleurs été décidé que l'avant-projet de révision du plan d'échantillonnage serait également transmis au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (par. 9-10);
- est convenu qu'un groupe de rédaction réviserait le **Document de travail sur l'application des principes de l'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants** compte tenu des observations écrites présentées et des délibérations du Comité pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (par. 25);
- n'a pas confirmé l'utilisation de la **piramicine** dans le fromage en tranches, en morceaux ou râpé, en attendant la réévaluation de celle-ci par le JECFA (par. 29);

- En ce qui concerne la **Norme générale Codex pour les additifs alimentaires**:
 - est convenu de solliciter des observations sur **l'utilisation d'additifs comme supports** pour examen à sa prochaine session (par. 32);
 - a accepté l'offre du Secrétariat du Codex d'élaborer un document de travail sur **les relations entre les normes de produits du Codex et l'élaboration de la NGAA** pour distribution, observations et examen à sa prochaine réunion (par. 35);
 - est convenu de distribuer le **Système de Catégories des aliments de la NGAA** pour observations et nouvel examen à sa prochaine session (par. 37);
 - a décidé de reconstituer le **groupe de contrôle de qualité de la NGAA** afin d'effectuer un contrôle de qualité sur les données d'origine en ce qui concerne les additifs des groupes VI et VII (par. 38);
 - est convenu de renvoyer le projet de limites maximales pour les **benzoates** à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session (par. 48);
 - a décidé de réunir à nouveau le **groupe de travail ad hoc sur la Norme générale pour les additifs alimentaires**, présidé par les Etats-Unis, avant sa prochaine session (par. 50).
- a décidé de clore les discussions sur **l'emploi de colorants dans les denrées alimentaires** (par. 58);
- est convenu que le document de travail sur les **auxiliaires technologiques** serait amendé par la Nouvelle-Zélande, en collaboration avec le Secrétariat du Codex, pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (par. 61);
- a décidé de demander à l'OMS, en coordination avec l'AIEA et la FAO, de réviser la **Norme générale Codex pour les aliments irradiés** pour distribution, observations à l'étape 3 et examen ultérieur par le CCFAC, à sa trente-troisième session (par. 65);
- est convenu de reconduire dans ses fonctions le **Groupe de travail ad hoc sur les spécifications** qui se réunira avant la trente-troisième session du CCFAC (par. 71);
- est convenu de demander des observations sur d'autres amendements au **Système SIN**, y compris sur les fonctions technologiques et sur les catégories/sous-catégories fonctionnelles dans le cadre du système SIN, de la NGAA et de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (par. 74);
- est convenu de créer un nouveau Tableau I dans la **Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires** où seraient présentés les avant-projets et les projets de limites maximales ou indicatives pour les contaminants dans les denrées alimentaires ainsi que leur état d'avancement (par. 79);
- est convenu de reconduire dans ses fonctions le **Groupe de travail ad hoc sur les contaminants et les toxines**, présidé par le Danemark, avant sa prochaine session (par. 80);
- est convenu de joindre l'Annexe I (**Méthodologies et principes concernant l'évaluation de l'exposition dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires**) à son rapport pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine réunion. Le Comité est également convenu que des observations seraient demandées sur les données concernant la contamination réelle des aliments figurant à **l'annexe technique sur les courbes de distributions des contaminants dans les produits alimentaires**, avec l'intention d'inclure ce document en temps voulu dans l'Annexe I (par. 85);
- a renvoyé le projet de limite maximale pour **l'aflatoxine M₁ dans le lait** à l'étape 6 et l'avant-projet de limite maximale pour **l'ochratoxine A** à l'étape 3 pour observations supplémentaires et examen par le CCFAC, à sa trente-troisième session (par. 89 et 96, respectivement);

- est convenu que les pays concernés mettraient au point leurs documents de synthèse sur la **zéaralénone** et les **fumonisines** qui pourraient servir de base à de nouvelles activités (par. 98 et 108, respectivement);
- a demandé que soit élaboré un **plan de présentation des codes d'usages**, en tant qu'instrument de gestion utile, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 114);
- a renvoyé les projets de limites maximales pour le **plomb** dans le poisson, les crustacés, les mollusques bivalves et les jus de fruits pour observations complémentaires à l'étape 6 (par. 122);
- a renvoyé le projet de limite indicative pour le **cadmium** dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses à l'étape 6 et les autres avant-projets de limites maximales à l'étape 3 pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (par. 124);
- a accepté l'offre de l'OMS de fournir des données sur le **cadmium**, ainsi que des renseignements sur le modèle de présentation du GEMS/Programme Alimentaire pour la collecte de données pour information (par. 125);
- est convenu que le Document de travail sur les dioxines serait mis au point et utilisé pour élaborer un **document de synthèse sur les dioxines et les PCB type dioxine** pour examen à sa prochaine session (par. 130);
- est convenu d'informer le **Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale** et le **Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage** des débats du CCFAC sur les dioxines. Le CCFAC a aussi demandé au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de fournir des informations sur les méthodes d'analyse pour les dioxines (par. 132);
- a approuvé la **liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA** et a demandé des observations supplémentaires pour ajouts ou amendements à sa liste prioritaire pour examen à sa prochaine session (par. 136);
- est convenu de transmettre une **méthode d'analyse** pour la détection de l'**ochratoxine A** dans les céréales et les produits céréaliers, outre les méthodes d'analyses visant à déterminer la présence de **cadmium, cuivre, fer, plomb et zinc** dans les denrées alimentaires proposées par le CCFAC, à sa trente et unième session, au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, à sa vingt-troisième session, pour examen. Le Comité est également convenu de solliciter des observations pour d'autres méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les denrées alimentaires pour examen au titre du point de l'ordre du jour Autres questions à sa prochaine session (par. 137-139);
- a décidé d'examiner l'inclusion éventuelle d'une **annexe** séparée concernant les «**autres facteurs légitimes**» dans son **document de travail sur l'application des principes d'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants** à sa prochaine session (par. 147);
- a demandé l'élaboration d'un **document de synthèse sur les chloropropanols** pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 150).

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphe</u> s
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2 - 4
ADOPTION DE L'AGENDA	5
NOMINATION DU RAPPORTEUR	6
QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, À SA VINGT-TROISIÈME SESSION ET PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX	7 - 10
RÉSUMÉ DU RAPPORT DE LA CINQUANTE-TROISIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES	11 - 17
MESURES À PRENDRE DU FAIT D'UN CHANGEMENT DE STATUT DES DJA ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES	18 - 19
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES ET AUX CONTAMINANTS	20 - 25
CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX	26 - 29
EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA)	30 - 38
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	39 - 40
OBSERVATIONS FORMULÉES SUR LE PROJET DE DIRECTIVES RÉVISÉES CONCERNANT L'ÉLABORATION DE LIMITES MAXIMALES D'EMPLOI POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES À DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE NUMÉRIQUE (APPENDICE A)	41 - 45
OBSERVATIONS SUR L'INCLUSION D'ADDITIFS À DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE "NON-SPÉCIFIÉE" DANS LE TABLEAU 3	46 - 50
OBSERVATIONS CONCERNANT LE TABLEAU 1 RÉVISÉ DU PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	51 - 58
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'EMPLOI DE COLORANTS DANS LES ALIMENTS	
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	59 - 61
AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ALIMENTS IRRADIÉS	62 - 65
NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA CINQUANTE-TROISIÈME RÉUNION DU JECFA	66 - 71
PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION, Y COMPRIS FONCTIONS TECHNOLOGIQUES ET CATÉGORIES/SOUS-CATÉGORIES FONCTIONNELLES	72 - 74
CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES CODEX	75
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES	76 - 80
MÉTHODOLOGIE ET PRINCIPES CONCERNANT L'ÉVALUATION DE L'EXPOSITION DANS LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES.	81 - 85

Paragraphes

OBSERVATION SUR LE PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L’ AFLATOXINE M ₁ DANS LE LAIT	86 - 91
AVANT-PROJET DE CODE D’USAGES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR L’ OCHRATOXINE A	92 - 93
OBSERVATIONS SUR L’ AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L’ OCHRATOXINE A DANS LES CÉRÉALES ET LES PRODUITS CÉRÉALIERS	94 - 96
DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LA ZÉARALÉONE	97 - 98
AVANT-PROJET DE CODE D’USAGES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR LA ZÉARALÉONE	99 - 100
OBSERVATIONS SUR L’ AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR LA PATULINE DANS LE JUS DE POMMES ET DANS LE JUS DE POMME UTILISÉ COMME INGRÉDIENT DANS LA FABRICATION DE BOISSONS NON ALCOOLISÉES PRÊTES À CONSOMMER	101 - 105
DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LES FUMONISINES	106 - 109
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	110 - 114
PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB	115 - 122
OBSERVATIONS SUR LE PROJET DE LIMITE INDICATIVE ET L’ AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM	123 - 125
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIOXINES	126 - 132
PROPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS À ÉVALUER EN PRIORITÉ PAR LE JECFA	133 - 136
OBSERVATIONS CONCERNANT LES MÉTHODES D’ ANALYSE ET D’ÉCHANTILLONNAGE VISANT À DÉTERMINER LA PRÉSENCE D’ ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES	137 - 139
OBSERVATIONS SUR LES DISPOSITIONS D’ EMBALLAGES VISANT À ASSURER LA STABILITÉ DU SEL IODÉ, DANS LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE	140 - 142
“AUTRES FACTEURS LÉGITIMES”	143 - 147
TRAVAUX FUTURS	148 - 150
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	151

LISTE DES ANNEXES

PAGES

ANNEXE I :	LISTE DES PARTICIPANTS.....	29
ANNEXE II :	PROJET DE DIRECTIVES POUR L’ ELABORATION DE LIMITES MAXIMALES D’ EMPLOI POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES A DOSE JOURNALIERE ADMISSIBLE NUMERIQUE (ANNEXE A) A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	57
ANNEXE III	AVANT-PROJET ET PROJET D’ ADDITIONS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) AUX ETAPES 5/8 ET 8 DE LA PROCEDURE, RESPECTIVEMENT	61

ANNEXE IV	PROJETS DE REVISIONS POUR LES BENZOATES DANS LES TABLEAUX 1 ET 1 2 DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA), A L'ETAPE 6 DE LA PROCEDURE	70
ANNEXE V	AVANT-PROJET D'ADDITIONS AUX TABLEAUX 1 ET 2 DE LA DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA), A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE	76
ANNEXE VI	AVANT-PROJETS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 (ADDITIFS AVEC UNE DOSE JOURNALIERE ADMISSIBLE "NON SPECIFIEE") DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	162
ANNEXE VII	PROJETS ET AVANT-PROJETS D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE ACCELEREE	164
ANNEXE VIII	SYSTEME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS POUR LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (REVISE)	165
ANNEXE IX	PROJET DE NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES	172
ANNEXE X	AVANT-PROJETS DE LIMITE MAXIMALE POUR LA PATULINE, L'AFLATOXINE M ₁ DANS LE LAIT ET L'OCHRATOXINE A	174
ANNEXE XI	PROJETS D'AMENDEMENT DES LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB	175
ANNEXE XII	PROJETS DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB	176
ANNEXE XIII	PROJET DE LIMITE INDICATIVE POUR LE CADMIUM DANS LES ALIMENTS.....	177
ANNEXE XIV	AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITE ALIMENTAIRE.....	178
ANNEXE XV	MESURES A PRENDRE DU FAIT D'UN CHANGEMENT DE STATUT DES DJA ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES.....	179
ANNEXE XVI	LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, DES CONTAMINANTS ET DES SUBSTANCES TOXIQUES NATURELLEMENT PRESENTES A EVALUER EN PRIORITE PAR LE JECFA	180
ANNEXE XVII	METHODOLOGIE ET PRINCIPES CONCERNANT L'EVALUATION DE L'EXPOSITION A INCLURE DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	181
ANNEXE XVIII	AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE DE MESURES PRISES A LA SOURCE POUR REDUIRE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR DES SUBSTANCES CHIMIQUES	190

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a tenu sa trente-deuxième session à Beijing (République populaire de Chine), du 20 au 24 mars 2000, à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais, en coopération avec le Gouvernement de la République populaire de Chine. M. Edwin Hecker, Ministre néerlandais de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, a présidé la session. Ont participé 244 délégués représentant 39 pays membres et 33 organisations internationales.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La session a été ouverte par M. Yin Dakui, Vice-Ministre de la santé de la République populaire de Chine, qui a souligné l'importance de l'harmonisation des normes pour assurer la santé des consommateurs et faciliter le commerce international des denrées alimentaires. Il a noté que le travail du Codex était reconnu dans le monde entier dans le cadre des Accords de l'OMC sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce, tout comme l'aide apportée par la FAO et l'OMS pour satisfaire aux dispositions de ces accords. M. Dakui a remercié le gouvernement néerlandais qui a offert à la République populaire de la Chine la possibilité d'accueillir une manifestation de cette importance et a souhaité à tous les participants un agréable séjour à Beijing.

3. M. A. Randell, représentant de la FAO, a remercié les deux gouvernements des formidables efforts déployés afin de faciliter la participation des pays en développement aux travaux du Codex, et a noté qu'une telle coopération témoignait de la volonté des pays d'appuyer ces travaux dans le monde entier. M. J. Annus, représentant de l'OMS, a noté le rôle primordial du Codex Alimentarius en ce qui concernait les questions de salubrité des denrées alimentaires, ainsi que l'esprit de coopération dont la FAO et l'OMS font preuve afin de coordonner ces initiatives.

4. M. A. Oostra, ambassadeur du Royaume des Pays-Bas en République populaire de Chine, a noté la coopération de longue date existant entre les Pays-Bas et les autres pays membres du Codex pour organiser les sessions du Codex dans des pays en développement. Il a souligné les questions importantes traitées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et par d'autres Comités du Codex, notamment en ce qui concerne l'analyse des risques, les biotechnologies, les contaminants et les préoccupations des consommateurs.

ADOPTION DE L'AGENDA (Point 1 de l'ordre du jour)¹

5. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire proposé. Il est convenu d'organiser des groupes de travail ad hoc officieux sur le Système numérique international (SIN) (point 12 de l'ordre du jour) et sur les priorités (point 18 de l'ordre du jour) sous la présidence de l'Australie et des Pays-Bas, respectivement.

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

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

¹ CX/FAC 00/1

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, À SA VINGT-TROISIÈME SESSION ET PAR D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)²

7. Le Comité est convenu d'examiner la demande³ du Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP), à sa quatorzième session, à savoir que les comités concernés «définissent et précisent les facteurs pertinents qui sont pris en compte dans le travail qu'ils effectuent, dans le cadre de l'analyse des risques, ce qui faciliterait l'ensemble du débat au sein du CCGP sur la question des autres facteurs légitimes» au titre du point Autres questions et travaux futurs (voir par. 143-147).

8. Le Comité a noté que, aux fins d'harmonisation et par souci de cohérence dans l'ensemble du Codex, le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), à sa trente et unième session, avait décidé⁴ de transmettre au CCFAC pour examen les « positions convenues du CCPR sur la fixation de limites maximales de résidus d'origine étrangère (LMRE) ». Le CCFAC est convenu de distribuer le document pour observations et examen à sa trente-troisième session.

9. Le Comité a noté que la Commission avait adopté la limite maximale de 15 µg/kg d'aflatoxines totales dans les arachides destinées à une transformation ultérieure. La Commission avait aussi adopté le projet de plan d'échantillonnage à titre provisoire, étant entendu que cette question serait approfondie par le Comité (c'est-à-dire le CCFAC) et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) sur la base des propositions qui seraient élaborées par un groupe de travail électronique avant leurs prochaines sessions⁵.

10. Le Comité a noté que la vingt-troisième session du CCMAS ne se tiendrait pas avant fin février 2001, immédiatement avant la trente-troisième session du CCFAC. Le Comité a donc décidé qu'un groupe de rédaction sous la direction des Pays-Bas, avec la participation de l'Argentine, de la Chine, de l'Inde, de l'Italie, de l'Afrique du Sud, de la Thaïlande, de la Turquie, des Etats-Unis et de la Communauté Européenne, élaborerait un avant-projet de révision du plan d'échantillonnage pour les arachides pour distribution, observations et examen à sa prochaine réunion. Il a par ailleurs été décidé que l'avant-projet de révision du plan d'échantillonnage serait également transmis au CCMAS pour examen à sa vingt-troisième session.

RÉSUMÉ DU RAPPORT DE LA CINQUANTE-TROISIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 4a de l'ordre du jour)⁶

11. Le Comité d'experts a évalué la toxicité de 5 additifs alimentaires, d'un supplément nutritionnel, de 184 agents aromatisants en deux groupes en utilisant la procédure d'évaluation de l'innocuité des agents aromatiques et de trois contaminants (plomb, méthylmercure et zéaralénone). Les ingestions de quatre autres additifs alimentaires (extraits de rocou, canthaxanthine, erythrosine, et oxydes de fer) ont aussi été évaluées. Le résumé du rapport a été publié en juillet 1999.

12. Les doses hebdomadaires tolérables provisoires (DHTP) fixées pour le plomb et le méthylmercure ont été maintenues. Une évaluation quantitative des risques présentés par le plomb a été effectuée, sur la base des rapports existant entre le plomb dans le régime alimentaire, les concentrations de plomb dans le sang et le décrétement du QI médian. Le Comité d'experts a conclu que les niveaux actuels du plomb dans les aliments auraient une incidence négligeable sur le développement neurocomportemental chez les nourrissons et les enfants, le groupe le plus vulnérable. Le Comité

² CX/FAC 00/2

³ ALINORM 99/33A, par.76

⁴ ALINORM 99/24A, par. 106-110 et Annexe VIII

⁵ ALINORM 99/37, par. 102

⁶ Résumé et conclusions de la cinquante-troisième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, Rome, 1-10 juin 2000

d'experts a souligné qu'une évaluation complète du risque devrait prendre en compte les autres sources d'exposition du plomb.

13. Les études d'épidémiologie en cours sur le méthylmercure ont été étudiées mais ne fournissent pas d'informations suffisantes pour évaluer les incidences sur le développement neurologique de la progéniture de mères dont les apports en méthylmercure sont « faibles ». Le Comité d'experts a recommandé que ce contaminant soit réévalué en 2002 afin d'examiner une évaluation postérieure de la cohorte dans l'une des études et d'autres informations qui pourraient être disponibles d'ici là.

14. Le Comité d'experts a examiné de manière détaillée le rôle du JECFA dans le processus d'analyse des risques, et une section sur ce sujet a été incluse dans le résumé du rapport. Les principes intervenant dans l'évaluation de l'ingestion des contaminants ont également été inclus.

15. Le Comité d'experts a conclu que les niveaux actuels d'ingestion en ce qui concerne les 184 agents aromatisants qui ont été évalués ne présentaient pas de problèmes d'innocuité. Des spécifications ont été élaborées pour ces substances : environ 80 de ces substances ont reçu des spécifications complètes, les autres des spécifications provisoires. 36 autres additifs alimentaires ont été examinés sur le plan des spécifications uniquement : 33 spécifications nouvelles ou révisées ont été attribuées, deux ont été conservées (carotènes, algues et carotènes, légumes) et une a été supprimée (sulfite acide de calcium).

16. Le Comité d'experts a observé que les limites d'éthanol résiduel devraient être comprises dans les spécifications et qu'il commencerait l'examen des concentrations de métaux lourds dans les émulsifiants à la cinquante-cinquième réunion du JECFA. Le Comité d'experts a réaffirmé que la disposition relative aux nombres de souches microbiennes sur les enzymes préparés à partir d'organismes génétiquement modifiés pouvait imposer des contraintes inutiles pour le développement d'organismes de production pour des enzymes de qualité alimentaire et a donc amendé l'exigence relative au nombre de souches microbiennes dans la section des spécifications de l'Appendice B, Annexe 1 dans les spécifications qui ont été publiées⁷.

17. Une délégation a estimé que les rapports devaient être publiés plus rapidement. Le Secrétariat du JECFA a indiqué que des mesures étaient prises dans ce sens. Il a également observé que les résumés étaient maintenant plus détaillés ce qui permettait une diffusion plus rapide des informations pouvant intéresser le 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)⁸

18. Le Comité a noté que les mesures requises du fait de changement de statut des DJA des additifs alimentaires et d'autres recommandations toxicologiques concernant les contaminants proposés par le JECFA à sa cinquante-troisième réunion (juin 1999), ont été prises par les groupes de travail *ad hoc* sur la Norme générale pour les additifs alimentaires et pour les contaminant et les toxines, respectivement.

19. Le tableau résumant les mesures requises en raison des changements de statut des DJA et des autres recommandations toxicologiques découlant de la cinquante-troisième session du JECFA est joint au présent rapport comme annexe XV.

⁷ *Compendium of food additive specifications*. Étude FAO Aliment et Nutrition 52, Add. 7, 1999.

⁸ CX/FAC 00/3

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'APPLICATION DES PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES ET AUX CONTAMINANTS (Point 5 de l'ordre du jour)⁹

20. A sa trente et unième session, le CCFAC est convenu que le document de travail devait être révisé compte tenu des observations reçues et des débats du Comité, en coopération avec le secrétariat du JECFA, pour examen à la présente session¹⁰. Lors de l'examen des principes de l'analyse des risques, la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-troisième session, a adopté¹¹ plusieurs recommandations à appliquer dans le cadre du Codex, notamment :

- Les programmes contribuant à l'analyse des risques devraient bénéficier d'un rang de priorité élevé ;
- Les comités du Codex concernés devraient poursuivre l'élaboration et l'application des principes et des méthodologies d'analyse des risques relevant de leurs mandats respectifs dans le cadre du Plan d'Action et faire rapport sur l'avancement de leurs travaux à la Commission de manière régulière.

21. En présentant le document de travail, la délégation des Etats-Unis a noté que le document avait été révisé sur la base d'informations fournies par le CCFAC (trente et unième session), la Commission du Codex Alimentarius (vingt-troisième session) et par le JECFA (cinquante-troisième réunion). La délégation a informé le Comité que l'objet du document était de renforcer les activités d'élaboration de normes du CCFAC en précisant son rôle en matière de gestion des risques et le rôle du JECFA en matière d'évaluation des risques et d'améliorer la communication sur les risques entre les deux organes. Les Etats-Unis ont estimé que ces buts pouvaient être atteints en poursuivant l'élaboration du projet de déclaration pour une politique d'évaluation des risques (Appendice II de la lettre circulaire CL 1999/22-FAC).

22. La délégation portugaise, s'exprimant au nom des Etats membres de l'Union Européenne, a fait observer que l'hypothèse selon laquelle les substances toxiques naturelles sont généralement des contaminants était quelque peu trompeuse, car certaines de ces substances à doses plus faibles peuvent également être bénéfiques. La délégation est également convenu que le CCFAC et le JECFA devaient établir des priorités et des voies de communication claires, mais que les moyens nécessaires à cette fin devaient être étudiés soigneusement, comme par exemple, les listes de groupes d'évaluation des risques établis par le JECFA sur la base des priorités du CCFAC devraient être approuvées par le CCFAC ; d'autres questions, notamment les facteurs qualitatifs, devraient être pris en compte dans les résultats de l'évaluation des risques ; et, la sélection des experts du JECFA devrait être examinée de manière plus approfondie. En ce qui concerne le projet de Politique d'évaluation des risques, la délégation a estimé que la décision finale en matière d'application de ces politiques devrait revenir à la Commission du Codex Alimentarius ; que le Comité devrait prendre en compte le principe « le plus bas qu'on puisse raisonnablement atteindre » dans le contexte de la Norme générale sur les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires ; et, que l'expression « facteurs ne reposant pas sur la science » devrait plutôt se rapporter aux « autres facteurs légitimes ».

23. D'autres délégations, ainsi que le représentant de Consumers International, ont partagé l'opinion de la délégation norvégienne, à savoir que le document de travail devrait aussi expliquer clairement la procédure et les critères de sélection des experts du JECFA ; la communication sur les risques entre les responsables de l'évaluation et les responsables de la gestion ; le rôle des gouvernements nationaux ; les autres facteurs légitimes ; le principe de précaution ; et l'examen par le JECFA des réactions d'hypersensibilité et d'intolérance. Il a aussi été suggéré que le document soit axé uniquement sur

⁹ CL 1999/22-FAC et observations formulées par le Danemark, Consumers International (CX/FAC 00/4); le Canada, la CE (CRD 4); JECFA (CRD 5); l'Inde, la CE – révisé (CRD 6).

¹⁰ ALINORM 99/12A, par. 14-17.

¹¹ ALINORM 99/37, par. 47-58

l'analyse des risques présentés par les additifs alimentaires et que le Codex élabore un programme pour l'application de l'analyse des risques dans les pays en développement.

24. Le représentant de la FAO a rappelé que le JECFA n'était pas un organe subsidiaire du Codex et qu'il rendait compte directement aux directeurs généraux de la FAO et de l'OMS, qui établissaient l'ordre du jour de chaque réunion, compte tenu des avis du CCFAC.

Etat d'avancement du document de travail sur l'application des principes de l'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants

25. La délégation des Etats-Unis a accepté de réviser le document, avec l'aide du groupe de rédaction initial (Australie, Pays-Bas, Suède, Thaïlande et Royaume-Uni), sur la base des observations formulées par écrit et des débats susmentionnés, pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session. Afin de promouvoir les principes d'analyses des risques au sein du Codex, le Comité a également demandé au Secrétariat du Codex de faire rapport oralement sur les présentes délibérations sur cette question au Comité du Codex sur les principes généraux, à sa quinzième session. Le Comité est aussi convenu d'informer le CCEXEC, à sa quarante-septième session, des présentes délibérations afin de préciser le statut envisagé du document du CCFAC dans le contexte de l'examen général d'une approche unique et cohérente en matière d'application de l'analyse de risques dans les différents comités. Il est également convenu qu'un rapport sur cette question serait transmis à la Commission, à sa vingt-quatrième session, après nouvel examen par le CCFAC, à sa trente-troisième session.

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES D'ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 6 de l'ordre du jour)¹²

26. Le Comité a noté qu'aucune limite maximale pour les additifs alimentaires n'avait été communiquée pour confirmation depuis la dernière session. Le Comité a été informé que le Canada avait fourni une justification technologique de l'emploi de la pimaricine (235) dans le fromage en tranches, en morceaux ou râpé comme demandé par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, à sa trente et unième session¹³ et par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, à sa troisième session¹⁴.

27. La délégation canadienne a signalé au Comité que la pimaricine (natamycine) était utilisée comme inhibiteur des levures et des moisissures pour augmenter la durée de conservation du produit et que le JECFA avait fixé une DJA de 0-0.3 mg/kg de poids corporel pour la pimaricine. Elle a par ailleurs expliqué que l'utilisation de la pimaricine comme antifongique était autorisée au Canada sur les fromages entiers ainsi que sur les fromages râpés et que l'ingestion de résidus de pimaricine, quand elle était ajoutée au fromage râpé, était inévitable. La pimaricine étant un fongicide qui inhibait la croissance des champignons et des moisissures mais n'avait pas d'effets sur les bactéries, la délégation a estimé que la résistance aux antibiotiques des champignons dans l'intestin humain exposés à la pimaricine du fait de la consommation de fromage, était extrêmement faible et donc que l'emploi de la pimaricine dans le fromage râpé présentait un risque minimal.

28. Plusieurs délégations se sont inquiétées de l'élargissement de l'emploi de la pimaricine du fait de sa faible DJA et de la possibilité de voir se renforcer la résistance des moisissures et ont réitéré que son emploi ne devrait être autorisé que pour un traitement de surface du fromage entier. D'autres délégations ont affirmé que les emplois élargis de la pimaricine étaient très en deçà de la DJA.

29. Le Comité a décidé de ne pas confirmer l'utilisation de la pimaricine dans le fromage en tranches, en morceaux ou râpé, en attendant la réévaluation de celle-ci par le JECFA (voir annexe XVI).

¹² CX/FAC 00/5

¹³ ALINORM 99/12A, par. 25

¹⁴ ALINORM 99/11, par. 70

EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (Point 7 de l'ordre du jour)

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7a de l'ordre du jour)¹⁵

30. A sa trente et unième session, le CCFAC a décidé de convoquer à nouveau le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale pour les additifs alimentaires, sous la présidence des Etats-Unis, avant sa présente session¹⁶. Le Groupe de travail *ad hoc* était présidé par M. A. Rulis (Etats-Unis) et co-présidé par M. D. Keefe (Etats-Unis), Mme B. Fabech (Danemark) faisant fonction de rapporteur. Le Président du Groupe de travail a résumé succinctement les débats du groupe et proposé au Comité les recommandations d'ordre général suivantes :

L'utilisation d'additifs comme « supports »

31. Le Comité a examiné les additifs (comme par exemple, la β -cyclodextrine et le polyéthylène-glycol) pouvant servir de supports pour d'autres additifs (par exemple, les agents aromatisants) en relation avec leur inclusion dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. A titre d'exemple, il a été noté que la β -cyclodextrine, qui était utilisée comme support d'aromatisants dans les boissons à base d'eau, pouvait avoir aucun effet technologique dans la boisson elle-même.

32. Le Comité a donc fait sienne la recommandation du Groupe de travail de demander des observations sur l'utilisation d'additifs comme supports pour examen à la prochaine session du CCFAC.

Relations entre les normes de produits du Codex et la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires

33. Plusieurs délégations se sont inquiétées de la confusion qui semblait exister entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex et celles concernant les mêmes aliments dans la NGAA. La délégation suisse a demandé au CCFAC d'effectuer un recoupement entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes de produits du Codex et celles figurant dans la NGAA afin d'éliminer les incohérences, étant entendu qu'il s'agissait d'une activité prioritaire.

34. Le Secrétariat du Codex a rappelé les décisions précédentes de la Commission du Codex Alimentarius en ce qui concerne les relations entre les normes de produits du Codex et la NGAA, à savoir:

- Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques). ... de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants..... et devront être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure, dixième édition, page 106 et onzième édition, en anglais seulement, page 93).
- Le Préambule à la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires spécifie notamment que « la présente norme énonce les conditions dans lesquelles les additifs alimentaires autorisés peuvent être utilisés dans tous les aliments, qu'ils aient ou non été normalisés par le Codex. Les dispositions pertinentes des normes de produits du Codex doivent être transférées dans la présente norme dont les dispositions les remplaceront". (Codex STAN 192-1995, Rév. 2-1999, Section 1.2).

¹⁵ Document de séance 1

¹⁶ ALINORM 99/12A, par. 55

- La priorité continuera d'être accordée au travail scientifique horizontal de la Commission et celle-ci devra continuer à réduire ses activités relatives aux normes de produits en faveur de normes horizontales ou générales. La modernisation des normes des produits existantes et le transfert de textes figurant dans les normes de produits aux normes générales applicables devrait être achevés pendant cette période (Plan à moyen terme pour 1998 - 2002, Approches et questions générales, ALINORM 99/37, Annexe II, page 97).

35. Sachant que la Commission procédait actuellement au transfert des textes figurant dans les normes de produits du Codex aux normes scientifiques horizontales, le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail que les relations entre les normes de produits du Codex et la NGAA pendant cette période de transition devraient être plus amplement examinées et précisées. Le Comité a donc accepté l'offre du Secrétariat du Codex de préparer un document de travail sur les relations entre les normes de produits du Codex et la mise au point de la NGAA pour distribution, observations et examen à la prochaine réunion du CCFAC, notamment lorsque les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes de produits du Codex sont plus restrictives que celles figurant dans la NGAA.

Systeme des categories d'aliments

36. Le Comité a approuvé le Système des catégories d'aliments présenté dans le rapport du Groupe de travail, qui a été révisé compte tenu des débats du CCFAC, à sa trente et unième session. Le Comité a également approuvé les autres amendements éditoriaux apportés au Système des catégories d'aliments selon les recommandations du groupe de travail, en ce qui concerne les catégories d'aliments 04.0, 04.2, 05.2 et 12.2.

37. La délégation italienne, appuyée par le Portugal qui s'exprimait au nom des Etats membres de l'Union européenne, a proposé d'autres modifications à la catégorie 6.4 (Pâtes, nouilles alimentaires et produits similaires) en ajoutant les sous-catégories 6.4.1 (pâtes alimentaires) et 6.4.2 (produits type nouilles) ; le représentant de la CE a suggéré d'autres changements à la catégorie 13.1 (préparations pour nourrissons et préparations de suite). Le Comité est convenu de distribuer le Système de Catégories des aliments (voir annexe VIII) pour observations et nouvel examen à la prochaine session du CCFAC. Le Comité ayant noté que les révisions apportées au Système de catégories des aliments entraîneraient aussi des changements notables dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA, est convenu que les observations formulées devraient expliquer clairement les types d'aliments inclus dans la ou les révision(s) proposées.

Futur du groupe de contrôle de qualité de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires

38. Le Comité a décidé de reconstituer le groupe de contrôle de qualité de la NGAA (Australie, Brésil, Japon, Afrique du Sud, Etats-Unis, CE) afin d'effectuer un contrôle de qualité sur les données d'origine en ce qui concerne les additifs des groupes VI et VII (CRD 1, Appendice I). De plus, le Comité est convenu que les Etats-Unis sélectionneraient 20 additifs du groupe V, dont les données ont déjà été vérifiées par le Groupe de contrôle de qualité, pour examen par le CCFAC, l'année prochaine.

OBSERVATIONS FORMULÉES SUR LE PROJET DE DIRECTIVES RÉVISÉES 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)¹⁷

39. A sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté¹⁸ l'avant-projet de directives révisées concernant l'élaboration de limites maximales d'emploi pour les additifs alimentaires

¹⁷ CL 1999/13-GEN et observations formulées par le Canada (CX/FAC 00/6) et la Chine (CRD 4).

¹⁸ ALINORM 99/37, Annexe VII, partie 2

à dose journalière admissible numérique (Appendice A à la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires) à l'étape 5.

40. Le Comité a fait sienne la recommandation du groupe de travail et transmis le projet de directives concernant l'élaboration de limites maximales d'emploi pour les additifs alimentaires à dose journalière admissible numérique (Annexe A) à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session, pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe II).

OBSERVATIONS SUR L'INCLUSION D'ADDITIFS À DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE "NON-SPÉCIFIÉE" DANS LE TABLEAU 3 (Point 7c de l'ordre du jour)¹⁹

41. A sa vingt-troisième session, de la Commission a adopté les amendements au tableau 3 et à son annexe à l'étape 8 avec modifications²⁰. A sa trente et unième session, le CCFAC est également convenu de demander des observations sur l'inclusion d'autres additifs avec une DJA "non spécifiée" dans le tableau 3 de la NGAA²¹.

42. Dix substances ont été examinées pour inclusion dans le tableau 3 de la NGAA, compte tenu des observations formulées et des décisions du JECFA, à sa cinquante-troisième réunion. Le Comité a fait siennes les conclusions du groupe de travail et n'a pas inclus le Poly-1-décène hydrogéné dans le tableau 3 étant donné la mention « DJA non attribuée ». Le Comité a également fait siennes les conclusions du groupe de travail sur la NGAA et les recommandations du groupe de travail informel sur le système SIN et a décidé de ne pas inclure l'alphacétolactate décarboxylase et la maltogénique amylase dans le tableau 3 car ces substances sont utilisées exclusivement en tant qu'auxiliaires technologiques.

43. Le Comité a décidé d'inclure l'algue *Eucheuma transformée* (SIN 407a), la carboxyméthylcellulose, hydrolysée par action enzymatique (SIN 469) ; le gamma-cyclodextrine; le sirop de polyglycitol ; l'érythritol ; le curdlan ; et le sulfate de sodium (SIN 514) dans le tableau 3 de la NGAA, étant entendu que des numéros SIN seraient attribués le cas échéant (voir par. 72-74 et annexe VII).

44. Le représentant de l'Union européenne a demandé l'inclusion des oléorésines de paprika (SIN 160c) en tant que colorant dans le tableau 1. Le Secrétariat a précisé qu'après évaluation de la substance, le JECFA avait conclu qu'une DJA n'était pas nécessaire. Cependant, la recommandation finale du JECFA étant "DJA non attribuée", le secrétariat du JECFA est convenu de préciser le statut exact de la substance pour examen par le CCFAC à sa trente-troisième session .

45. Le Comité est convenu de distribuer les avant-projets d'amendements ci-dessus (voir annexe VI) au tableau 3, pour observations à l'étape 3 de la procédure accélérée, sous réserve de la confirmation du Comité exécutif, à sa quarante-septième session.

OBSERVATIONS CONCERNANT LE TABLEAU 1 RÉVISÉ DU PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7d de l'ordre du jour)²²

46. A sa trente et unième session, le CCFAC a transmis le tableau 1 révisé comprenant les additifs du Groupe 1, à la Commission pour adoption à l'étape 8²³. A sa vingt-troisième session, la Commission a adopté le tableau 1 révisé à l'étape 8 avec quelques modifications²⁴.

¹⁹ CL 1999/4-FAC et observations formulées par la Slovaquie, CEFS, CFLPEU, Association internationale des producteurs de pectine (IPPA), MARINALG International, ISDI (CX/FAC 00/7) et la Chine (CRD 4)

²⁰ ALINORM 99/37, par. 111-112 et Annexe VII partie 1

²¹ ALINORM 99/12A, par. 12, 56 et Annexe 11

²² CL 1999/15-FAC et observations formulées par le Brésil, la Suisse, l'Uruguay, les Etats-Unis, CAOBISCO, CEFIC, IFCGA, IFMA, IFU, ISA, ISDC, OIV (CX/FAC 00/8), le Japon, la Corée, Singapour, IDF, IFU (CRD 4) et la Thaïlande (CRD 5).

47. Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet (à l'étape 4) et le projet (à l'étape 7) des dispositions pour les additifs alimentaires figurant au tableau 1 ci-joint (voir Annexe III) pour adoption à l'étape 5/8 ou 8, respectivement, par la Commission à sa vingt-quatrième session.

48. Le Comité a noté l'avis du groupe de travail en ce qui concerne le Groupe IV des additifs, les benzoates. Certains se sont inquiétés du fait que l'ingestion dépasserait la DJA. Il a été toutefois noté que, s'il était en théorie possible de dépasser la DJA dans le contexte du Système de catégories d'aliments de la NGAA, les données nationales d'ingestion montraient que dans la pratique, la DJA ne serait pas dépassée. Le Comité est convenu de supprimer le projet d'emploi des benzoates dans le vin (14.2.3.), la bière et les boissons maltées (14.2.1) et les spiritueux (14.2.6). Le Comité est convenu de renvoyer le projet de limites maximales pour les benzoates à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen à sa trente-troisième session (voir Annexe IV).

49. Le Comité est également convenu d'avancer tous les avant-projets de dispositions concernant les additifs alimentaires du Tableau 1 encore à l'étape 3 pour adoption à l'étape 5 par le Comité exécutif, à sa quarante-septième session (voir annexe V).

Statut futur du Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale pour les additifs alimentaires

50. Le Comité a décidé de reconstituer le groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale pour les additifs alimentaires, présidé par les Etats-Unis, qui se réunira avant sa prochaine session et il a remercié le Groupe de travail pour son œuvre diligente.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'EMPLOI DE COLORANTS DANS LES ALIMENTS (Point 8 à l'ordre du jour)²⁵

51. A sa trente et unième session, le CCFAC est convenu de demander des observations afin de réviser le document de travail sur l'emploi de colorants dans les aliments pour examen à sa présente session²⁶.

52. Le Danemark a présenté succinctement le document, en soulignant qu'il fallait éviter que l'ajout de colorants ne trompe les consommateurs sur l'identité ou la qualité des aliments. On a également fait observer que les produits n'étant pas tous emballés, les consommateurs n'avaient pas toujours accès aux informations que l'étiquetage peut fournir. Le Danemark a noté que l'ajout de colorants était particulièrement important dans les cas où les consommateurs avaient des problèmes d'allergie, d'intolérance ou d'hypersensibilité.

53. Le représentant de Consumers International a estimé que les critères d'emploi des colorants devraient être plus rigoureux. Il était aussi d'avis que le principe de précaution devrait aussi s'appliquer à l'emploi des colorants dans les aliments, notamment ceux qui sont frais, non transformés, les produits alimentaires de base, ainsi que les préparations et aliments pour nourrissons.

54. Plusieurs délégations ont indiqué qu'elles étaient favorables à l'idée d'établir une liste d'aliments de base pour lesquels le CCFAC ne confirmerait pas l'addition de colorants. Ces délégations ont estimé qu'il fallait être particulièrement attentif à l'emploi de colorants dans les aliments non emballés et dans les aliments servis dans les restaurants, car ils n'étaient en général pas étiquetés. Le Secrétariat du Codex a fait observé que les normes du Codex ne s'appliquaient pas à la restauration ni au commerce de détail et que ces questions relevaient des gouvernements nationaux.

²³ ALINORM 99/12A, par. 46, 56, Annexe II et Corrigendum

²⁴ ALINORM 99/37, par 107- 110 et Annexe VII, partie 1

²⁵ CX/FAC 00/9

²⁶ ALINORM 99/12A, par. 62

55. Cependant, la majorité des délégations étaient d'avis que les principes énoncés dans le document s'appliquaient à l'ensemble des additifs alimentaires, y compris les colorants. Les mêmes critères devraient s'appliquer à l'établissement de doses d'emploi maximales pour les colorants comme pour tous les autres additifs alimentaires. Il a été noté que ces critères figuraient déjà dans le préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires.

56. L'étiquetage a été considéré comme un outil d'information important des consommateurs sur la présence de colorants dans les aliments, notamment lorsque des réactions d'intolérance, d'hypersensibilité ou d'allergie sont possibles. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité que le JECFA évalue les données concernant les propriétés allergisantes, l'intolérance et l'hypersensibilité en relation avec les additifs alimentaires, y compris les colorants, lorsque ces informations sont disponibles.

57. Le Secrétariat du Codex a aussi noté que la Commission, à sa vingt-troisième session, avait adopté une liste d'aliments et d'ingrédients, connus pour causer des réactions d'hypersensibilité, qui devraient toujours faire l'objet d'une déclaration, en tant qu'amendement à la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées²⁷. Il a été indiqué qu'à l'avenir, les ajouts à cette liste ou les suppressions seraient examinés par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées en tenant compte des avis fournis par le JECFA.

58. Compte tenu de ce qui précède, le Comité a décidé de clore les discussions sur l'emploi de colorants dans les denrées alimentaires, étant entendu qu'elles se poursuivront dans le contexte de la NGAA et au sein du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 9 de l'ordre du jour)²⁸

59. A sa trente et unième session, le CCFAC a accepté l'offre de la Nouvelle-Zélande d'élaborer, avec l'aide de l'Australie, du Canada, de la France et des Pays-Bas, un document de travail sur la manière dont le Codex devrait traiter la question des auxiliaires technologiques²⁹. Par manque de temps, le document n'a pas été publié.

60. La délégation de Nouvelle-Zélande a indiqué que le document traitait des questions suivantes : la définition des auxiliaires technologiques, les dispositions du Manuel de procédure du Codex en ce qui concerne les auxiliaires technologiques, les propositions pour d'éventuelles révisions du Répertoire des auxiliaires technologiques et s'il fallait une approche réglementaire plus large en ce qui concerne les auxiliaires technologiques.

61. Le Comité est convenu que le document de travail serait amendé par la Nouvelle-Zélande, en collaboration avec le Secrétariat du Codex, pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ALIMENTS IRRADIÉS (Point 10 de l'ordre du jour)³⁰

62. A sa trente et unième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a noté que le groupe d'étude mixte FAO/OMS/AIEA sur l'irradiation des denrées alimentaires à doses élevées avait étudié la question de la salubrité des denrées alimentaires irradiées avec des doses supérieures à 10 kGy, qui est la limite actuelle figurant dans la Norme générale Codex

²⁷ ALINORM 99/37, par. 130-140 et annexe VII, partie 1

²⁸ CX/FAC 00/10 (non publié)

²⁹ ALINORM 99/12A, par. 145

³⁰ CL 1999/32-FAC et observations formulées par le Canada, l'Australie, l'Afrique du Sud et Consumers International (CX/FAC 00/11)

pour les aliments irradiés (CODEX STAN 106-1983), 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 CCFAC, à sa trente et unième session, a examiné la question de la révision de la norme actuelle. Les délégations ayant dans l'ensemble apporté leur soutien sur ce point, le Comité est convenu de proposer la révision de la Norme générale comme nouvelle activité³¹. A sa vingt-troisième session, la Commission a approuvé le projet de révision de la Norme générale Codex pour les aliments irradiés³².

63. Le représentant de l'AIEA a attiré l'attention sur les recommandations formulées par le groupe d'étude mixte FAO/OMS/AIEA sur les doses élevées d'irradiation, à savoir de ne pas imposer de limite supérieure pour les doses étant donné que tout aliment irradié avec une dose permettant d'obtenir le résultat technologique voulu serait à la fois sans danger et approprié du point de vue nutritionnel.

64. Les observations formulées par écrit ou présentées oralement pendant la présente session étaient en général favorables à la révision de la Norme générale. Le représentant de l'UE n'a pas estimé qu'il fallait modifier la dose maximale en vigueur. Plusieurs pays ont recommandé des modifications mineures au projet de révision. L'Union européenne, appuyée par Consumers International, a recommandé de remplacer le paragraphe 3.1 sur l'hygiène par un exposé plus explicite sur les bonnes pratiques d'hygiène. Deux délégations ont noté que le Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations de traitement des aliments par irradiation (CAC/RCP 19-1979) devrait être lui aussi amendé.

65. Le Comité a décidé de demander à l'OMS, en coordination avec l'AIEA et la FAO, de réviser la Norme générale Codex pour les aliments irradiés pour distribution, observations à l'étape 3 et examen ultérieur par le CCFAC, à sa trente-troisième session. Le Comité est également convenu de demander au Comité exécutif d'envisager comme nouvelle activité l'avant-projet de révision du document parallèle, le Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations de traitement des aliments par irradiation (CAC/RCP 19-1979) aux fins de cohérence avec la révision en cours de la Norme générale et d'insérer les principes HACCP.

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA CINQUANTE-TROISIÈME RÉUNION DU JECFA (Point 11 de l'ordre du jour)³³

66. A sa trente et unième session, le CCFAC a décidé de convoquer le Groupe de travail *ad hoc* sur les spécifications, sous la présidence des Etats-Unis, avant la présente session³⁴. Le Groupe de travail *ad hoc* était présidé par M. P. Kuznesof (Etats-Unis), Mme H. Wallin (Finlande) et Mme I. Meyland (Danemark) faisant respectivement fonction de rapporteur et de contrôleur de catégorie.

67. Le Comité a noté que les normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires découlant de la cinquante-troisième réunion du JECFA (FAO/ FNP 52 - Add. 7) avaient été distribuées pour observations dans la lettre circulaire CL 1999/25-FAC. Le Comité a renvoyé deux additifs alimentaires et 22 agents aromatisants de la Catégorie III au JECFA pour avis complémentaire.

68. Le Comité a pris note que plusieurs spécifications contenaient des limites pour les résidus d'isopropanol, un solvant d'extraction utilisé couramment dans la fabrication d'additifs alimentaires. Le Groupe de travail *ad hoc* sur les spécifications a fait observé au Comité que le JECFA avait évalué l'isopropanol mais ne lui avait pas attribué de DJA. Le Comité a donc fait sienne la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* sur les spécifications demandant au Secrétariat du JECFA d'indiquer au

³¹ ALINORM 99/12A, par. 6-7

³² ALINORM 99/37, par. 210 et Annexe VIII

³³ CL 1999/25-FAC et observations formulées par le Canada et le Japon (CX/FAC 00/12) ; rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les spécifications (CRD 2)

³⁴ ALINORM 99/12A, par. 69

CCFAC s'il fallait prendre d'autres mesures en ce qui concerne la salubrité de l'isopropanol utilisé dans la fabrication d'additifs alimentaires.

69. Compte tenu des observations reçues par le Groupe de travail *ad hoc* sur les spécifications, le Comité est convenu de demander au JECFA d'examiner, en ce qui concerne les monographies des agents aromatisants, les trois points suivants :

- un test d'identification doit être accompagné d'un spectre pertinent d'un composé de référence ;
- il n'est pas nécessaire d'employer différents types de technique de spectroscopie, un seul test d'identification pertinent étant généralement suffisant ;
- un niveau d'ébullition ajouté dans les spécifications est donné à des fins d'informations uniquement et ne constitue pas une exigence.

Par ailleurs, il faudrait demander au JECFA d'envisager l'utilisation d'une formule mathématique pour convertir des valeurs de gravité spécifiques obtenues à 20 degrés Celsius aux valeurs correspondant à 25 degrés.

Etat d'avancement des Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la cinquante-troisième réunion du JECFA

70. Le Comité après est convenu de transmettre 34 additifs alimentaires et 55 agents aromatisants de la catégorie I et 2 additifs alimentaires de la catégorie II après amendements rédactionnels, comprenant des révisions techniques, à la Commission pour adoption en tant que normes consultatives Codex (voir Annexe IX).

71. Le Comité a remercié le Groupe de travail *ad hoc*. Il est convenu de reconduire dans ses fonctions le Groupe de travail *ad hoc* sur les spécifications qui se réunira avant la trente-troisième session CCFAC.

PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION, Y COMPRIS FONCTIONS TECHNOLOGIQUES ET CATÉGORIES/SOUS-CATÉGORIES FONCTIONNELLES (Point 12 de l'ordre du jour)³⁵

72. A sa trente et unième session, le CCFAC est convenu de faire circuler le numéro SIN 586 pour la substance 4-Hexylrésorcinol en tant qu'antioxygène et agent de rétention de la couleur et d'ajouter « émulsifiant » aux fonctions technologiques des Pectines (SIN 440) à l'étape trois de la procédure accélérée pour observations, sous réserve de l'approbation de la Commission³⁶. A sa vingt-troisième session, la Commission a approuvé les amendements selon la procédure accélérée en tant que nouvelle activité³⁷. A sa trente et unième session, le CCFAC est également 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 NGAA³⁸.

Etat d'avancement des amendements au Système international de numérotation, y compris les fonctions technologiques et catégories/sous-catégories fonctionnelles

73. Le Comité est convenu de transmettre le projet d'addition du 4-hexylrésorcinol au système SIN, sous le numéro 586 (antioxygène, agent de rétention de la couleur) et le projet d'amendement des Pectines (SIN 440) afin d'ajouter « émulsifiant » à ses fonctions technologiques à la Commission pour

³⁵ CL 1999/4-FAC et observations formulées par Cuba, le Japon (CX/FAC 00/13) et la Chine (CRD 4)

³⁶ ALINORM 99/12A, par. 73 et Annexe VIII

³⁷ ALINORM 99/37, Annexe VIII

³⁸ ALINORM 99/12A, par. 76

adoption définitive en tant que projets d'amendements à la Norme à l'étape 5 de la Procédure Accélérée (voir Annexe VII).

74. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail ad hoc informel sur le SIN, présidé par l'Australie, et a transmis les avant-projets d'amendements au système SIN au Comité exécutif, à sa quarante-septième session, pour adoption provisoire à l'étape 5 (voir Annexe VII), et est convenu de demander des observations pour d'autres amendements au système SIN de manière permanente. D'autre part, le Comité est convenu de demander des observations spécifiques sur les fonctions technologiques et sur les catégories/sous-catégories fonctionnelles dans le cadre du système SIN, de la NGAA et de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Section 4.2.2.3).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES DU CODEX (Point 13 de l'ordre du jour)³⁹

75. Le Comité a noté qu'aucune limite maximale pour les contaminants n'avait été transmise pour confirmation depuis sa trente et unième session, et donc qu'aucune action n'était requise.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES (Point 14 de l'ordre du jour)⁴⁰

76. A sa trente et unième session, le CCFAC a approuvé les objectifs et le mandat du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines, et décidé de reconduire dans ses fonctions le Groupe de travail avant sa trente-deuxième session⁴¹. Le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines était présidé par M. Torsten Berg (Danemark) et co-présidé par Mme Cecilia Toledo (Brésil), M. Luba Tomaska (Australie) et M. Niels B. Lucas Luijkx (Pays-Bas) faisant fonction de rapporteur.

77. Le Secrétariat du Codex a rappelé que la Commission du Codex Alimentarius avait décidé que la priorité devra toujours être accordée au travail scientifique horizontal de la Commission et que celle-ci continuera à réduire ses activités relatives aux normes de produits en faveur de normes horizontales ou générales⁴².

78. Le Président du Groupe de travail a résumé succinctement les débats et proposé au Comité les recommandations générales qui suivent :

Tableau résumé des avant-projets (à l'étape 4) et des projets (à l'étape 7) de limites maximales ou indicatives pour les contaminants

79. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail de créer un nouveau Tableau I dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires où seraient présentés les avant-projets et les projets de limites maximales ou indicatives pour les contaminants dans les denrées alimentaires ainsi que leur état d'avancement. Il a été noté que le Tableau 1 ne serait pas ajouté à la Norme elle-même tant que la Commission n'aurait pas adopté les limites pertinentes.

Statut futur du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires

³⁹ CX/FAC 00/14

⁴⁰ CRD 3

⁴¹ ALINORM 99/12A, par. 93-98

⁴² Plan à moyen terme 1998-2002, Approche et questions générales, ALINORM 99/37, Annexe II, page 97

80. Le Comité est convenu de reconduire dans ses fonctions le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines, sous la présidence du Danemark, qui se réunira avant sa prochaine session.

MÉTHODOLOGIE ET PRINCIPES CONCERNANT L'ÉVALUATION DE L'EXPOSITION DANS LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES. (Point 15 de l'ordre du jour)⁴³

81. A sa trente et unième session, le CCFAC a décidé que le document serait révisé compte tenu des observations formulées et présenté sous forme d'annexe à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires. Le Royaume-Uni a été chargé de ce travail, avec l'aide de l'Australie, du Danemark, de la France, de l'Inde, de l'Italie, des Pays-Bas, de la Norvège, de la Thaïlande, des Etats-Unis et de l'OMS⁴⁴. Par manque de temps, plusieurs de ces pays n'ont pas pu participer à l'élaboration du document.

82. La délégation française avait aussi proposé de préparer un document de travail sur l'utilisation des courbes de distribution des contaminants dans les denrées alimentaires, en collaboration avec l'OMS. Il avait été convenu que les contributions de la délégation française seraient transmises au Royaume-Uni pour insertion dans le document CX/FAC 00/15, mais le document a été distribué séparément sous la référence CX/FAC 00/15-Add. 1.⁴⁵

83. Le président du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines a expliqué que la méthodologie proposée par le Royaume-Uni devait servir d'outil de dépistage dans la gestion des risques pour établir des limites maximales, et être incluse dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires.

84. Plusieurs délégations ont apporté un soutien général à la méthodologie exposée dans le document, mais il a été indiqué que le modèle proposé posait encore quelques problèmes.

85. Le Comité est convenu de joindre l'Annexe I (Méthodologies et principes concernant l'évaluation de l'exposition dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires) à son rapport (voir Appendice XVII) pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine réunion. Le Comité est également convenu que des observations seraient demandées sur les données concernant la contamination réelle des aliments figurant à l'annexe technique sur les courbes de distributions des contaminants dans les produits alimentaires préparée par la France (CX/FAC 00/15-Add.1) dans la lettre circulaire attachée au présent rapport, en vue d'inclure ce document en temps voulu dans l'Annexe I.

MYCOTOXINES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE (Point 16 de l'ordre du jour)

OBSERVATION SUR LE PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L'AFLATOXINE M₁ DANS LE LAIT (Point 16a de l'ordre du jour)⁴⁶

86. A sa vingt-troisième session, la Commission est convenue de renvoyer le projet de limite maximale de 0,05 µg/kg pour l'aflatoxine M₁ dans le lait à l'étape 6, pour observations supplémentaires et nouvel examen par le CCFAC, étant entendu que des informations seraient fournies sur les conséquences pour la santé publique et les incidences économiques potentielles que pourraient avoir les limites supérieure ou inférieure proposées et sur les teneurs en aflatoxine détectées dans le lait⁴⁷.

⁴³ CX/FAC 00/15 et CX/FAC 00/15- Add. 1

⁴⁴ ALINORM 99/12A par. 100-104

⁴⁵ ALINORM 99/12A par. 101

⁴⁶ CL 1999/13-GEN et observations formulées par le Canada, la Malaisie, la Norvège, les Etats-Unis (CX/FAC 00/16) ; la CE (CRD 4) ; l'Argentine, la Chine, la Thaïlande (CRD 5) ; et l'Inde (CRD 6).

⁴⁷ ALINORM 99/37, par. 103-105

87. La délégation portugaise, s'exprimant au nom des Etats membres de l'Union Européenne, et d'autres délégations, ont réaffirmé leur appui au projet de limite maximale de 0,05 µg/kg. Ces délégations ont noté que l'aflatoxine M₁ était un carcinogène génotoxique, qu'une limite faible était nécessaire pour protéger les grands consommateurs de lait, et les populations vulnérables comme les nourrissons et les jeunes enfants, et que la limite proposée se situait à un niveau qui pouvait être raisonnablement atteint. Ces délégations ont noté que cette limite faible pouvait être facilement détectée par l'analyse, et que leurs données nationales d'ingestion indiquaient qu'une telle limite maximale pouvait être respectée. Le représentant de l'UE a observé qu'il faudrait appliquer cette limite, avec les facteurs de concentration appropriés, aux produits laitiers. Il a aussi été noté que les délégations souhaitant un projet de limite maximale supérieure devraient fournir les informations à l'appui.

88. D'autres délégations se sont déclaré opposées à la limite de 0,05 µg/kg pour diverses raisons. Ces délégations ont noté qu'il fallait tenir compte de la disponibilité, de la difficulté d'application et du coût des méthodes d'analyse permettant de déterminer des concentrations inférieures en aflatoxines. Elles ont fait observer que l'évaluation des risques menée par le JECFA, à sa quarante-neuvième réunion, avait montré que la cancérogénicité potentielle de l'aflatoxine M₁ était pratiquement 10 fois inférieure à celle de l'aflatoxine B₁. D'autres délégations ont par ailleurs indiqué que la limite de 0,5 µg/kg pouvait être atteinte sans trop de difficultés et offrait une protection adéquate pour la santé des consommateurs. Elles ont fait observer que l'adoption de la limite la plus basse entraînerait de graves perturbations dans le commerce des aliments pour animaux, une perte d'éléments nutritifs précieux dans certains pays, que le lait sous forme liquide destiné à la consommation directe ne faisait pas l'objet d'un commerce important à l'échelon international, et que du fait des variations saisonnières et régionales de la production laitière, les concentrations d'aflatoxine M₁ étaient difficiles à maîtriser.

89. Le Comité a aussi demandé que soient fournies des informations sur les teneurs en aflatoxine M₁ détectées dans le lait, sur les conséquences pour la santé publique et les incidences économiques que pourraient avoir les limites supérieure ou inférieure proposées, ainsi qu'une indication des problèmes rencontrés au niveau du commerce international.

90. Le Comité a aussi demandé au JECFA, à sa cinquante-sixième session (Février 2001), d'étudier l'exposition à l'aflatoxine M₁ et de mener une évaluation quantitative des risques afin de comparer les deux niveaux dans le lait.

91. Le Comité a demandé que les données sur l'exposition, sur les niveaux réels détectés dans le commerce et les courbes de distribution de la contamination du lait soient transmises au JECFA, au plus tard le 1er juillet 2000, date limite de présentation des données.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR L'OCRATOXINE A (Point 16b de l'ordre du jour)⁴⁸

92. A sa vingt-troisième session, la Commission a approuvé l'élaboration du Code d'usages en matière de prévention de la contamination des céréales par l'ochratoxine A en tant que nouvelle activité⁴⁹.

93. Le Comité a décidé d'élaborer un seul avant-projet de Code d'usages général en matière de prévention de la contamination des céréales par les mycotoxines, sous la direction des Etats-Unis, avec l'aide de l'Argentine, du Canada, de la Norvège, de l'Afrique du Sud et de la Suède. Le Comité a demandé à la Suède d'élaborer une annexe au Code d'usages général afin de fournir des informations spécifiques et des recommandations relatives à la prévention de la contamination des céréales par

⁴⁸ CX/FAC 00/17

⁴⁹ ALINORM 99/37, Annexe VIII

l'ochratoxine A. Le Comité est convenu de distribuer séparément les deux documents pour observations et examen à la trente-troisième session du CCFAC.

OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'OCHRATOXINE A DANS LES CÉRÉALES ET LES PRODUITS CÉRÉALIERS (Point 16c de l'ordre du jour)⁵⁰

94. A sa trente et unième session, le CCFAC est convenu de distribuer la limite maximale de 5 µg/kg pour l'ochratoxine A dans les céréales et les produits céréaliers, pour observations à l'étape 3, qui comprendraient des suggestions de plans d'échantillonnage. Le Comité a aussi demandé 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 céréaliers⁵¹. Le Comité a noté que la réévaluation de l'ochratoxine A était inscrite à l'ordre du jour de la cinquante-sixième réunion du JECFA en février 2001.

95. La délégation allemande a proposé de fournir au JECFA de nouvelles données sur l'ingestion et les limites d'ochratoxine A détectées dans les céréales, les farines et le pain, qui indiquent très clairement que la limite maximale de l'ochratoxine A ne devrait pas dépasser 5µg/kg. Il a été noté que les évaluations de l'ingestion devraient aussi prendre en compte les concentrations décelées dans d'autres aliments tels que le café, la bière et le vin.

96. Le Comité a décidé que renvoyer l'avant-projet de limite maximale de 5 µg/kg pour l'ochratoxine A dans les céréales et les produits céréaliers à l'étape 3 pour observations supplémentaires sur les variations saisonnières et annuelles, afin de renforcer la base de données pour évaluer l'avant-projet de limite maximale. (voir annexe X)

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LA ZÉARALÉONE (Point 16d de l'ordre du jour)⁵²

97. A sa trente et unième session, le CCFAC a demandé à la Norvège de terminer la mise au point du document de synthèse sur la zéaralénone pour examen à sa prochaine session⁵³.

98. Le Comité a remercié la délégation norvégienne de Norvège pour son travail, et est convenu que celle-ci remanierait le document de synthèse compte tenu des présents débats, et que celui-ci pourrait servir de base possible pour de nouvelles activités, en demandant que toute proposition de révision soit transmise directement à la Norvège.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION DE LA CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR LA ZÉARALÉONE (Point 16e de l'ordre du jour)⁵⁴

99. A sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration de l'avant-projet de Code d'usages en tant que nouvelle activité⁵⁵.

100. Le Comité a demandé à la Norvège d'élaborer une annexe séparée du Code d'usages général en matière de prévention de la contamination des céréales par les mycotoxines (voir par. 93), afin de fournir des informations et des recommandations spécifiques concernant la prévention de la contamination des céréales par la zéaralénone, pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session.

⁵⁰ CL 1999/4-FAC et observations formulées par Cuba, la Norvège, les Etats-Unis (CX/FAC 00/18) ; la Corée, la CE (CRD 4) ; et l'Argentine (CRD 5).

⁵¹ ALINORM 99/12A, par. 109 et Annexe IX

⁵² CX/FAC 00/19

⁵³ ALINORM 99/12A, para. 112

⁵⁴ CX/FAC 00/20 et CX/FAC 00/20-Add. 1 (non publié)

⁵⁵ ALINORM 99/37, Annexe VIII

OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR LA PATULINE DANS LE JUS DE POMMES ET DANS LE JUS DE POMME UTILISÉ COMME INGRÉDIENT DANS LA FABRICATION DE BOISSONS NON ALCOOLISÉES PRÊTES À CONSOMMER (Point 16f de l'ordre du jour)⁵⁶

101. A sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'avant-projet de limite maximale de 50 µg/kg pour la patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons à l'étape 5⁵⁷.

102. Certaines délégations ainsi que le représentant de Consumers International se sont inquiétés de la limite de 50 µg/kg, affirmant que les enfants pouvaient facilement dépasser la DHTP en consommant 200 ml de jus de pomme par jour à cette concentration. Plusieurs délégations ont estimé que de bonnes pratiques agricoles et les progrès de la technologie, permettraient de respecter facilement une limite inférieure de 25 µg/kg.

103. D'autres délégations et le représentant de la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits ont estimé qu'une limite maximale de 50 µg/kg pour la patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons était suffisante pour protéger les enfants et les autres consommateurs, parce que selon les calculs de l'exposition il existait une marge de sécurité importante. Certaines délégations ont également estimé qu'une limite inférieure de 25 µg/kg était difficilement réalisable en raison des variations saisonnières et d'autres variations dans la production de pommes, ainsi que des difficultés de l'analyse à 25 µg/kg.

104. Le Comité est convenu de transmettre le projet de limite maximale de 50 µg/kg pour la patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons à la Commission pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe X), étant entendu que cette limite serait par la suite inscrite dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires. La délégation française a exprimé des réserves quant à cette décision.

105. Le Comité a accepté l'offre du Royaume-Uni d'élaborer, avec l'aide de la Fédération internationale des producteurs de jus de fruits, un avant-projet de Code d'usage en matière de prévention de la contamination du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons par la patuline, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LES FUMONISINES (Point 16g de l'ordre du jour)⁵⁸

106. A sa trente et unième session, le CCFAC a accepté l'offre des Etats-Unis d'élaborer un document de synthèse sur les fumonisines pour examen à sa prochaine session⁵⁹.

107. Le Comité a dans l'ensemble appuyé le document de synthèse, bien que la recommandation de recherches supplémentaires en vue de la mise au point de maïs génétiquement modifié résistant à la croissance du *Fusarium* ou dégradant les fumonisines *in planta* n'ait pas été pleinement approuvée.

108. Le Comité a remercié la délégation des Etats-Unis de son travail, et est convenu qu'elle présenterait une version définitive du document de synthèse comme base possible de nouvelle activité, en demandant que toute proposition de révision soit transmise directement aux Etats-Unis. Le Comité a rappelé qu'il importait que les données soient présentées en temps voulu au JECFA pour examen.

⁵⁶ CL 1999/13-GEN et observations formulées par le Canada, la Norvège (CX/FAC 00/21), l'Espagne, la CE (CRD 4), l'Argentine, la Thaïlande (CRD 5) et l'Inde (CRD 6)

⁵⁷ ALINORM 99/37, Appendice VII, part 2

⁵⁸ CX/FAC 00/22

⁵⁹ ALINORM 99/12A, par. 97

109. Le Comité a aussi demandé aux Etats-Unis d'élaborer une annexe au Code d'usages général en matière de prévention de la contamination des céréales par les mycotoxines (voir par. 93) afin de fournir des informations et des recommandations spécifiques pour la prévention de la contamination des céréales par les fumonisines pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session.

CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES (point 17 de l'ordre du jour)

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 17a de l'ordre du jour)⁶⁰

110. A sa trente et unième session, le CCFAC est convenu de renvoyer l'avant-projet de Code d'usages à l'étape 3, pour nouvelle rédaction par la délégation suédoise compte tenu des observations reçues pour examen à la présente session⁶¹.

111. Les États-Unis se sont inquiétés de ce que certains aspects de l'avant-projet de Code d'usages actuel n'entraient pas dans le cadre du mandat du CCFAC. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que le CCFAC était chargé d'établir ou de confirmer des limites maximales ou indicatives autorisées pour les additifs alimentaires, les contaminants (y compris les contaminants environnementaux) et les substances toxiques naturellement présentes, ainsi que d'examiner et d'élaborer des normes ou codes dans des domaines apparentés. Il a aussi été noté que l'élaboration du Code d'usages avait été approuvée par la Commission en tant que nouveau travail.

112. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet du Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 (voir annexe XVIII).

113. Le Comité a demandé au CCEXEC d'indiquer s'il estimait que l'élaboration de codes d'usages pour informer les autorités nationales des mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires entraînait ou non dans le cadre du mandat du Comité. Le Comité est aussi convenu que le document serait modifié conformément au plan de présentation des Codes d'usages pour la trente-troisième session du CCFAC, et qu'il s'agirait d'un document séparé du Code d'usages pour la prévention de la contamination des céréales par les mycotoxines en général (par. 93).

114. Le Comité a accepté l'offre des Pays-Bas d'apporter sa contribution au document élaboré par la Suède décrivant un plan de présentation des codes d'usages, qui serait un instrument de gestion utile, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB (Point 17b de l'ordre du jour)⁶²

115. A sa trente et unième session, le CCFAC a renvoyé l'avant-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 du Comité et des observations formulées, étant entendu que les limites proposées seraient accompagnées des références appropriées. Le Comité a noté que la Commission, à sa vingt-troisième session, avait supprimé les limites maximales pour l'arsenic et le plomb dans la Norme Codex pour les sucres⁶³.

⁶⁰ CL 1999/23-FAC et observations formulées par le Canada, les Pays-Bas (CX/FAC 00/23), les Pays-Bas - révisé (CRD 4), la Thaïlande (CRD 5) et l'Inde (CRD 6)

⁶¹ ALINORM 99/12A, par. 120

⁶² CX/FAC 00/24 et observations formulées par les Pays-Bas, l'Afrique du Sud, CEFS, FEDIOL (CX/FAC 00/24-Add 1), le Canada, les États-Unis, CIAA, CE, IFU (CRD 4), la Malaisie, la Thaïlande (CRD 5) et l'Inde (CRD 6)

⁶³ ALINORM 99/37, par. 170

116. Le Comité a examiné le projet révisé de limites maximales pour le plomb, produit par produit comme l'avait recommandé le Groupe de travail. Sur la base des informations fournies par la Turquie, le Comité a décidé de créer une rubrique séparée pour les petits fruits et baies, y compris les raisins, avec une limite maximale de 0,2 mg/kg ; la limite maximale de la rubrique générale pour les fruits a été maintenue à 0,1 mg/kg.

117. Le Comité est convenu de remplacer la catégorie «produits céréaliers, excepté le son» par «céréales en grains» et de supprimer la phrase «céréales, sous réserve de transformation ultérieure» dans la section des remarques ; la limite maximale de 0,2 mg/kg pour les céréales en grains, les légumes secs et les légumineuses a été maintenue.

118. Sur proposition de la délégation indienne, la catégorie «matières grasses du lait» a été déplacée dans la section «lait». Le Comité a modifié la note de bas de page de la catégorie du lait, qui devient « pour les produits laitiers, il convient d'appliquer un facteur de concentration approprié ». Les limites maximales pour les deux catégories ont été maintenues. La délégation indienne s'est interrogée sur la nécessité d'établir une limite pour le lait, citant un point de vue similaire exprimé dans le document CX/FAC 00/15 sur les méthodologies et principes concernant l'évaluation de l'exposition, et a indiqué qu'elle ne pouvait appuyer le projet de limite maximale de 0,02 mg/kg.

119. Plusieurs délégations ont noté qu'en ce qui concernait la proposition de limites maximales plus élevées pour « certaines espèces » de poisson, les informations disponibles sur la contamination par le plomb selon les espèces étaient insuffisantes et donc que les projets de limite ne devraient être établis que pour le poisson en général. La délégation des Philippines a noté que, compte tenu des bases de données existantes pour le poisson et de ses conclusions préliminaires, elle ne pouvait appuyer les limites maximales proposées pour le poisson en général, et a offert de fournir des données sur les limites maximales dans le poisson, les crustacés et les mollusques bivalves au Comité, à sa prochaine session. En attendant de pouvoir examiner ces données, le Comité a renvoyé l'avant-projet de limites maximales pour le poisson, les crustacés et les mollusques bivalves à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session.

120. Plusieurs délégations et le représentant des Consumers International ont noté qu'il importait de fixer des limites maximales pour les jus de fruits à des niveaux aussi bas que possible parce que les enfants étaient de gros consommateurs de ces produits. Le Comité a donc renvoyé l'avant-projet de limite maximale de 0,05 mg/kg pour les jus de fruits à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session.

121. Le Comité a noté que la délégation danoise estimait que les données actuelles justifiaient une concentration inférieure pour le plomb dans le vin. Toutefois, le Comité a maintenu la limite maximale de 0,20 mg/kg car conforme aux normes de l'OIV. Le Comité a suggéré que ces données soient portées à l'attention de l'OIV.

122. Le Comité est convenu de transmettre les projets de limites maximales pour le plomb dans tous les aliments, sauf pour le poisson, les crustacés, les mollusques bivalves et les jus de fruit (voir Annexe XI) à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session, pour adoption à l'étape 8, étant entendu que les dispositions seraient par la suite insérées dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires. Les projets de limites maximales pour le plomb dans le poisson, les crustacés, les mollusques bivalves et les jus de fruits renvoyés pour observations à l'étape 6 figurent à l'annexe XII.

OBSERVATIONS SUR LE PROJET DE LIMITE INDICATIVE ET L'AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM (Point 17c de l'ordre du jour)⁶⁴

⁶⁴ CL 1999/4-FAC et observations formulées par Cuba, le Japon, les Pays-Bas, la Suède, les Etats-Unis (CX/FAC 00/25), la Corée, la CE (CRD 4) et la Thaïlande (CRD 5)

123. A sa trente et unième session, le CCFAC est convenu de renvoyer le projet de limite indicative pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses à l'étape 6 et les autres limites maximales à l'étape 3 pour distribution, observations et nouvel examen à la présente session⁶⁵. Le Comité a noté que le cadmium était inscrit à l'ordre du jour de la cinquante-cinquième réunion du JEFCA en juin 2000 pour évaluation.

124. Compte tenu de la prochaine évaluation par le JECFA, le Comité est convenu de renvoyer le projet de limite indicative pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses à l'étape 6 et les autres avant-projets de limites maximales à l'étape 3 pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (voir Annexe XIII).

125. L'élaboration d'un système électronique structuré et d'un modèle de présentation pour la collecte de données a été proposé. Le représentant de l'OMS a offert de fournir au Comité des données sur le cadmium, ainsi que des informations sur le modèle de présentation du GEMS/Programme Alimentaire pour la collecte de données. Le Comité a rappelé qu'il importait que les membres présentent leurs données et informations sur le cadmium et sur les autres questions à l'examen sous forme électronique, que le Danemark rassemblerait dans un document d'appui avec des tableaux.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIOXINES (Point 17d de l'ordre du jour)⁶⁶

126. A sa trente et unième session, le CCFAC a demandé aux Pays-Bas de réviser le document de travail sur les dioxines pour distribution, observations et examen à sa présente session⁶⁷. A sa vingt-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius a noté que les travaux sur les dioxines avaient repris (CCFAC, trente et unième session) et que ce Comité avait demandé des données permettant d'établir une limite indicative ou maximale appropriée⁶⁸. Le Comité a noté que les dioxines et les PCB type dioxine étaient inscrits sur la liste des priorités du CCFAC pour évaluation par le JECFA.

127. Certaines délégations ayant noté l'absence de données sur les concentrations dans de nombreuses régions et de méthodes d'analyse rapides, économiques et fiables pour les dioxines, ont estimé qu'il était prématuré d'établir des limites maximales. Ces délégations ont également observé qu'il fallait disposer d'une méthode fiable d'évaluation de l'exposition ainsi que des résultats de l'évaluation du JECFA avant de poursuivre sur ce point.

128. D'autres délégations, le représentant des Consumers International et le JECFA ont fait remarquer que l'OMS avait effectué une évaluation des risques en 1998 qui pourrait servir de base pour l'élaboration de limites maximales et encourager les industriels et les gouvernements à appliquer des mesures prises à la source pour la maîtrise des dioxines.

129. Le Secrétariat du JECFA a demandé des données sur les types d'aliments et les fourchettes des concentrations détectées dans les aliments pour permettre l'examen éventuel des dioxines et des PCB type dioxine à la cinquante-septième réunion du JECFA en février 2001.

130. Le Comité est convenu que la délégation néerlandaise remanierait le document de travail et l'utiliserait pour élaborer un document de synthèse sur les dioxines et les PCB type dioxine. Ce document comprendrait les fourchettes des concentrations possibles dans les produits concernés (y compris les aliments pour animaux), étudierait les arguments pour et contre l'établissement de limites maximales et les informations sur les méthodes d'analyse disponibles, pour examen par le CCFAC à sa prochaine session.

⁶⁵ ALINORM 99/12A, par. 136 et Annexe X

⁶⁶ CX/FAC 00/26 et observations formulées par la Suède, CEFS, ENCA, IBFAN (CX/FAC 00/26-Add. 1), la Belgique, le Canada, la Chine, la CE (CRD 4) et la France, la Malaisie, l'Espagne, la Thaïlande (CRD 5)

⁶⁷ ALINORM 99/12A, par. 139

⁶⁸ ALINORM 99/37, par. 236

131. Le Comité est en outre convenu que l'Allemagne, en collaboration avec la Belgique, le Japon et les Etats-Unis élaborerait un avant-projet de Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les dioxines pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

132. Le Comité est convenu d'informer le Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage des débats susmentionnés. Il a aussi demandé au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de fournir des informations sur les méthodes d'analyse pour les dioxines.

PROPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS À ÉVALUER EN PRIORITÉ PAR LE JECFA (Point 18 de l'ordre du jour)⁶⁹

133. A sa trente et unième session, le CCFAC est convenu de demander des observations supplémentaires pour ajouts ou amendements éventuels à sa liste prioritaire pour examen par le CCFAC à sa trente-deuxième session⁷⁰.

134. M. J. Dornseiffen (Pays-Bas) a présenté le rapport du Groupe de travail informel *ad hoc* sur les priorités. Le Comité a approuvé les priorités proposées par le Groupe de travail en ce qui concerne les additifs alimentaires et les contaminants. α -cyclodextrine a aussi été ajouté à la demande de la Hongrie qui est convenu de fournir les données à l'appui.

135. Le Comité est convenu que les contaminants hautement prioritaires étaient les dioxines, les PCB type dioxine et les chloropropanols.

136. Le Comité a approuvé la liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA figurant à l'annexe XVI. Le Comité a également demandé des observations supplémentaires pour d'éventuels ajouts ou amendements à sa liste prioritaire pour examen à sa prochaine session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 19 de l'ordre du jour)

OBSERVATIONS CONCERNANT LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE VISANT À DÉTERMINER LA PRÉSENCE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 19a de l'ordre du jour)⁷¹

137. A sa trente et unième session, le CCFAC est convenu de transmettre les propositions⁷² concernant les méthodes d'analyses visant à déterminer la présence de cadmium, de cuivre, de fer, de plomb et de zinc dans les aliments au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) pour examen⁷³. Par la lettre circulaire CL 1999/4-FAC, le Comité a sollicité des propositions pour d'autres méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les denrées alimentaires, méthodes fondées sur les critères établis⁷⁴ à la vingt-huitième session du CCFAC.

⁶⁹ CL 1999/4-FAC, CL 1999/24-FAC et observations formulées par l'Allemagne, AVEBE, IADSA, IPPA (CX/FAC 00/27) ; la Chine (CRD 4) et le rapport du groupe de travail informel *ad hoc* sur les priorités (CRD 7)

⁷⁰ ALINORM 99/12A, par. 143 et Annexe XII

⁷¹ CL 1999/4-FAC et observations formulées par le Comité nordique d'analyse alimentaire (CRD4)

⁷² CX/FAC 99/25

⁷³ ALINORM 99/12A, par. 144

⁷⁴ ALINORM 99/12, par. 28

138. Le Comité est convenu de transmettre une méthode proposée à la présente session (CRD 4) pour la détection de l'Ochratoxine A dans les céréales et les produits céréaliers, outre les méthodes examinées par le CCFAC, à sa trente et unième session, au CCMAS pour examen à sa vingt-troisième session (février 2001).

139. Le Comité est convenu de solliciter des observations pour d'autres méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les denrées alimentaires pour examen au titre du point Autres questions à sa 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 19b de l'ordre du jour)⁷⁵

140. A sa trente et unième session, le CCFAC a demandé⁷⁶ à la Malaisie de réviser sa proposition relative aux dispositions d'emballage à insérer dans la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire⁷⁷, en tenant compte des débats du Comité pour examen à la présente session. Par manque de temps, le document n'a pas été distribué pour observations avant la présente session.

141. La Délégation malaysienne a informé le Comité que les observations formulées à la trente et unième session avaient été prises en compte et qu'un nouveau paragraphe était proposé pour amendement à la Norme.

142. Le Comité est convenu d'ajouter le nouveau paragraphe ainsi que le membre de phrase «Si nécessaire, afin d'éviter la perte d'iode», au début de la première phrase de la section 8.1, et de transmettre l'Avant-projet de révision de la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire, concernant une nouvelle section Emballage, transport et entreposage au Comité exécutif pour adoption provisoire à l'étape 5 (voir annexe XIV).

AUTRES QUESTIONS

“Autres facteurs légitimes”

143. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP), à sa quatorzième session, avait demandé aux comités Codex concernés de “définir et de préciser les facteurs pertinents qui sont pris en compte dans le travail qu'ils effectuent dans le cadre de l'analyse des risques, ce qui faciliterait l'ensemble du débat au sein du CCGP sur la question des autres facteurs légitimes”⁷⁸.

144. Plusieurs délégations et le représentant de Consumer International étaient d'avis que le CCFAC, dans ses débats sur les questions entrant dans le cadre de son mandat, avait examiné les “autres facteurs légitimes” suivants :

- Coûts économiques associés à l'établissement de limites maximales et aux méthodes d'analyse
- Nécessité et faisabilité générales d'ordre technique et technologique
- Disponibilité des ressources pour effectuer des analyses et appliquer les normes
- Prévention de la contamination de l'environnement par le biais de mesures prises à la source
- Utilisation correcte de l'étiquetage pour informer les consommateurs sur les questions de santé et d'innocuité, éviter qu'ils soient induits en erreur ou prendre en compte leurs préoccupations

⁷⁵ CX/FAC 00/29 et CX/FAC 00/29-Add. 1 (non publié)

⁷⁶ ALINORM 99/12A, par. 150

⁷⁷ CX-STAN 150-1995, Rév. 1-1997 Amend. 1-1999

⁷⁸ ALINORM 99/33A, par. 76

- Bonnes pratiques agricoles
- Bonnes pratiques de fabrication
- Inquiétudes des consommateurs en ce qui concerne l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants
- Différences d'ordre traditionnel, culturel, national et régional sur le plan des apports alimentaires et de la consommation
- Effets de la transformation sur la contamination des denrées alimentaires
- Possibilité de faire respecter les limites maximales
- Maîtrise des agents pathogènes
- Incidence sur la nutrition
- Prévention de pratiques pouvant induire en erreur les consommateurs et de pratiques déloyales dans le commerce international.

145. Le représentant de l'Institut des spécialistes en industrie alimentaire a soutenu vigoureusement que les autres facteurs légitimes devaient reposer sur des bases solides, n'être utilisés qu'en matière de gestion des risques et ne devaient pas aller à l'encontre d'autres facteurs, comme par exemple la disponibilité d'aliments nutritifs.

146. Le Comité a demandé au Secrétariat du Codex de faire un rapport oral sur les conclusions de ses débats sur les "autres facteurs légitimes" au Comité du Codex sur les principes généraux, à sa quinzième session (avril 2000). Le Comité est également convenu de communiquer ses délibérations préliminaires au Comité exécutif, à sa quarante-septième session, afin de faire le point sur l'état d'avancement de l'examen des "autres facteurs légitimes" au sein du Codex, et fournir un avis sur une approche uniforme en la matière.

147. Le Comité a décidé d'examiner l'inclusion éventuelle d'une annexe séparée concernant les «autres facteurs légitimes» au document de travail sur l'application des principes d'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants lors de la trente-troisième session du CCFAC, sur la base des conclusions et débats du CCGP, du CCEXEC et d'autres Comités du Codex.

Travaux Futurs

148. La délégation portugaise, s'exprimant au nom des Etats membres de l'Union européenne, a proposé l'élaboration d'un document de synthèse sur le 3-MCPD (3-monochloropropane-1,2-diol) en tant que nouvelle activité pour sa prochaine session. Cette proposition a été appuyée par le Canada, les Pays-Bas, les Etats-Unis et le Royaume-Uni.

149. Le Comité a été informé que les chloropropanols, qui comprennent 3-chloro-1,2-propanediol (3-monochloropropane-1,2-diol) et 1,3-dichloro-2-propanol, étaient déjà inscrits sur la liste des priorités du JECFA pour évaluation.

150. Le Comité a demandé au Royaume-Uni d'élaborer, avec l'aide du Canada et des Etats-Unis, un document de synthèse sur cette question pour distribution, observations et examen par le CCFAC, à sa trente-troisième session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 20 de l'ordre du jour)

151. Le Président a annoncé que la trente-troisième session du CCFAC se tiendrait probablement aux Pays-Bas, du 12 au 16 mars 2001, sous réserve des discussions entre le gouvernement hôte et la FAO.

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

SUJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE*
Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Projet de directives concernant l'élaboration de limites maximales d'utilisation pour les additifs alimentaires à dose journalière acceptable numérique (Annexe A)	8	Vingt-quatrième session de la Commission	Par. 39-40 et Annexe II
Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Avant-projet (étape 4)/Projet (étape 7) de dispositions pour les additifs alimentaires figurant au Tableau 1	5/8 ou 8	Vingt-quatrième session de la Commission	Par. 46-47 et Annexe III
Projet de limite maximale pour la patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons	8	Vingt-quatrième session de la Commission	Par. 101-104 et Annexe X
Projet de limites maximales pour le plomb	8	Vingt-quatrième session de la Commission	Par. 115-122 et Annexe XI
Avant-projet de normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires	5/8	Vingt-quatrième session de la Commission	Par. 66-71 et Annexe IX
Projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires	5**	Vingt-quatrième session de la Commission	Par. 72-73 et Annexe VII
Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Avant-projet de dispositions pour les additifs alimentaires figurant au Tableau 1	5	Quarante-septième session du CCEXEC Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 49 et Annexe V
Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires	5	Quarante-septième session du CCEXEC Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 74 et Annexe VII
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	5	Quarante-septième session du CCEXEC Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 110-112 et Annexe XVIII
Avant-projet d'amendement de la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire : Emballage, transport et entreposage	5	Quarante-septième session du CCEXEC Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 140-142 et Annexe XIV

* *Toutes les références renvoient au rapport de la trente-deuxième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, ALINORM 01/12.*

** *Procédure accélérée*

SUJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE*
Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Projet de dispositions concernant les benzoates	6	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 48 et Annexe IV
Projet de limite maximale pour l'aflatoxine M ₁ dans le lait	6	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 86-89 et Annexe X
Projet de limites maximales pour le plomb dans le poisson, les crustacés, les mollusques bivalves et les jus de fruits	6	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 115-122 et Annexe XII
Projet de limite indicative pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses	6	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 123-125 et Annexe XIII
Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Additifs à dose journalière admissible "non spécifiée" (Tableau 3)	3**	Quarante-septième session du CCEXEC Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 41-45 et Annexe VI
Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Système de catégories d'aliments	3	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 36-37 et Annexe VIII
Norme générale Codex pour les aliments irradiés	3	OMS/AIEA/FAO Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 62-65
Amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires, y compris les fonctions technologiques et catégories/sous-catégories fonctionnelles	3	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 74
Méthodologies et principes concernant l'évaluation de l'exposition dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires	3	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 81-85 et Annexe XVII
Annexe technique sur les courbes de distribution des contaminants dans les produits alimentaires (CX/FAC 00/15-Add. 1)	3	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 81-85
Avant-projet de limite maximale pour l'ochratoxine A dans les céréales et les produits céréaliers	3	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 94-96 et Annexe X
Avant-projet de limites maximales pour le cadmium	3	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 123-125 et Annexe XIII
Méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les denrées alimentaires	3	Gouvernements Vingt-troisième session du CCMAS trente-troisième session du CCFAC	Par. 137-139
Liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA	3	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 133-136 et Annexe XVI

SUJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE*
Avant-projet révisé du plan d'échantillonnage pour les arachides	1/2/3	Pays-Bas Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 9-10
Code d'usages international recommandé pour l'exploitation des installations de traitement des aliments par irradiation	1/2/3	Quarante-septième session du CCEXEC OMS/AIEA/FAO Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 62-65
Avant-projet de Code d'usages en matière de prévention de la contamination des céréales par les mycotoxines	1/2/3	Quarante-septième session du CCEXEC Etats-Unis Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 93
Avant-projet de Code d'usages en matière de prévention de la contamination des céréales par les mycotoxines: Annexe concernant l'ochratoxine A	1/2/3	Quarante-septième session du CCEXEC Suède Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 93
Avant-projet de Code d'usages en matière de prévention de la contamination des céréales par les mycotoxines: Annexe concernant la zéaralénone	1/2/3	Quarante-septième session du CCEXEC Norvège Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 100
Avant-projet de Code d'usages en matière de prévention de la contamination des céréales par les mycotoxines: Annexe concernant les fumonisines	1/2/3	Quarante-septième session du CCEXEC Etats-Unis Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 109
Avant-projet de Code d'usage en matière de prévention de la contamination du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons par la patuline	1/2/3	Quarante-septième session du CCEXEC Royaume-Uni Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 105
Avant-projet de Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination par les dioxines	1/2/3	Quarante-septième session du CCEXEC Allemagne Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 131
Positions approuvées par le CCPR en ce qui concerne la fixation de limites maximales de résidus d'origine étrangère (LMRE)	-----	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 8

SUJET	ÉTAPE	MESURES À PRENDRE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE*
Document de travail sur l'application des principes de l'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants, ainsi que l'inclusion éventuelle d'une annexe concernant les «autres facteurs légitimes »	-----	Quarante-septième session du CCEXEC Etats-Unis Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 20-25 et 147
Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: L'utilisation d'additifs comme supports	-----	Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 31-32
Norme générale Codex pour les additifs alimentaires: Document de travail sur les relations entre les normes de produits du Codex et l'élaboration de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires	-----	Secrétariat Codex Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 33-35
Document de travail sur les auxiliaires technologiques	-----	Nouvelle-Zélande Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 59-61
Plan de présentation des codes d'usages	-----	Suède Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 114
Données sur le cadmium et informations sur le modèle de présentation du GEMS/Programme Alimentaire pour la collecte de données	-----	OMS trente-troisième session du CCFAC	Par. 125
Document de synthèse sur les dioxines et les PCB type dioxine	-----	Pays-Bas trente-troisième session du CCFAC	Par. 130
Document de synthèse sur les chloropropanols	-----	Royaume-Uni Gouvernements trente-troisième session du CCFAC	Par. 148-150

LIST OF PARTICIPANTS¹
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman of the Session: Mr. Edwin F.F. Hecker
Président de la Session: Ministry of Agriculture, Nature
Presidente de la Reunión: 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

Veronica M. Torres Leedham
Coordinación APAC – Dilacote
Senasa - Sagpya
Fleming 1653 Martinez
Provincia de Buenos Aires
Tel: +54.11.4345.4110/4112 ext. 1321
Fax: +54.11.4334.4738
E-mail: apac@arnet.com.ar

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: +61.2.6271.2209
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
G.P.O. 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

Mr Stanford Harrison
Senior Policy Adviser
Department of Agriculture, Fisheries &
Forestry
G.P.O. Box 858
Canberra MC
ACT 2611
Tel: +61.2.6272.5405
Fax: +61.2.6272.5899
E-mail: stanford.harrison@affa.gov.au

¹ Les participants sont énumérés en ordre alphabétique, les chefs de délégation figurant en tête.

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Ms. Christine Vinkx
Health Inspector
Food Inspection Service
Rac Esplanade 11th Floor
Pachecolaan 19/5
1010 Brussels
Tel: +32.2.210.4837
Fax: +32.2.210.4816
E-mail: christine.vinkx@health.fgov.be

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Mr. Carlos Asfora
Counsellor
Embassy of Brazil
Guang Hua Lu 27
Beijing 10060
Tel: +81.10.6532.2881
Fax: +81.10.6532.2751
E-mail: empequim@public.bta.net.cn

Mrs. Maria Cecilia de Figueiredo Toledo
Professor of Food 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

Mrs. Cintia Ayako Nagano
Technician Official
National Sanitary Surveillance Agency
Ministry of Health
SEPN 515 bloco B Edificio Omega 3^o andar
Tel: +55.61.448.1116
Fax: +55.61.448.1127
E-mail: cintia@saude.gov.br

Mrs. Fabiana Reis
Manager on Food and Science Technology
National Sanitary Surveillance Agency
Ministry of Health
SEPN 515, Bloco B
Edificio Omega, 3e andar
Brasilia DF
Tel: +55.61.448.116
Fax: +55.61.448.1080
E-mail: fabiana@saude.gov.br

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 0L2
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
Food Directorate, Health Protection Branch
Sir Frederick Banting Bldg. (2201B1)
Health Canada
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel: +1.613.957.1696
Fax: +1.613.990.1543
E-mail: bruce_lauer@hc-sc.gc.ca

CHINA
CHINE
CINA

Tonggang Zhao
Deputy Director General
Department of Health Legislation and
Inspection
Ministry of Health
No 1 Na Lu Xizhi Men Wai
Beijing
Tel: +86.10 6879.2383
Fax: +86.10 6879.2387

Junshi Chen
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

Youruo Liu
Vice-Director
Tianjin Research and Design Institute of
Chemical Industry
Tianjin 300131
Tel: +86.10.22.2637.4929 – 2235
Fax: +86.10.22.2666.3793
E-mail: yeoares@yeah.net

Dr. Jinlei Xu
Professor
He Ping Li
Beijing 100013
Tel: + 86.10.64216.131.2354
E-mail: brici@public.bta.net.cn

Lingping Zhang
Section Chief, Division of Food & Cosmetic
Inspection MOH
No. 1, Xizhimen Wai Nanlu
Beijing
Tel: +86.10.6879.2407
Fax: +86.10.6879.2387
E-mail: Lingpingzhang@hotmail.com

Jiansheng Huang
Director, Division of Food & Cosmetic
Inspection, MOH
No 1 Nan Lu, Xizhi Men Wai
Beijing
Tel: +86.10.6879.2406

Dr. Xiumei Liu
Professor Deputy Director
Institute, Nutrition and Food Hygiene
Chinese Academy of Preventive Medicine
29, Nan Wei Road
Beijing 100050
Tel: +86.10.6315.6133
Fax: +86.10.6301.1875
E-mail: xmliu@public.east.cn.net

Dr. Xuegui Kan

Counsel
Department of Health Legislation &
Supervision
Ministry of Health
No. 1 Xizhimenwai Nanlu
Beijing 100044
Tel: + 86.10.6879.2384
Fax: + 86.10.6879 2387
E-mail: xgk2@chsi.moh.gov.cn

Dr. Yongning Wu
Professor
Director for Department of Contaminant
Chemistry
Institute of Nutrition and Food Hygiene
Chinese Academy of Preventive Medicine
29 Nanwei Road
Beijing 100050
Tel: +86.10.6303.8761 – 271
Fax: +86.10.6301.1875
E-mail: wuyn@public.bta.net.cn

Ying Dai
Professor
26-1, 501 Ji Li Dao
Guang Zhou 510220
Tel: +86.20.8446.1299
Fax: +86.208441.3715

Dr. Huiguang Tian
Professor
76 Tian Shan She Street, Hedong District
Tianjin 300011
Tel: +86.22.2441.4406
Fax: +86.22.2432.1188
E-mail: huige@public.tjuc.com.cn

Dr. Xueyun Luo
Professor
Institute of Food Safety Control and
Inspection
Ministry of Health
7 Panjia Yuan Nanli, ChaoYang District
Beijing 100021
Tel: +86.10.6779.1254
Fax: +86.10.6771.1813

Dr. Yin Dai
Professor
Institute of Food Safety Control and Inspection
Ministry of Health
7 Panjia Yuan Nanli, Cao Yang District
Beijing 100021
Tel: +86.10.6771.1813
Fax: +86.10.6771.1813

Dr. Fei-Ying Chen
Director
No. 25 Yetan North Street
Beijing
Tel: +86.10.6839.1710
Fax: +86.10.6839.1797

Dr. Yao Jun Chen
Professor
Institute of Food Safety Control and Inspection
Ministry of Health
7, Panjia Yuan Nanli, Chao Yang District
Beijing 100021
Tel: +86.10.6776.8526
Fax: +86.10.6771.1813

Dr. Weixing Yan
Deputy Director
Institute of Food Safety Control and Inspection
Ministry of Health
7, Panjia Yuan Nanli, Chao Yang District
Beijing 100021
Tel: +86.10.6779.1253

Sai Jun Cheung
Senior Chemist
Food and Environmental Hygiene Department
Room 4306, 43rd Floor
Queensway Government Offices
66, Queensway
Hongkong
Tel: +852.2867.5400
Fax: +852.289.33547
E-mail: sycheung@fehd.gov.hk

Jia Qin Wang
No 11, Fuwai Street Xicheng District
Beijing
Tel: +86.10.6803.4959
Fax: +86.10.6803.4959

Guo Huan Xin
No 4, Zhichun Road
Beijing
Tel: +86.10.6203.4044
Fax: +86.10.6803.3737
E-mail: guahx@mail.cn

Long Ling Li
Section Chief, Engineer
45 Fuxingmen Nei Street
State Administration of Grain
Tel: +86.10.6609.5685
Fax: +86.10.6609.5685

Zuo Guo Hua
Deputy Director General
Tangu Entry Exit
Inspection and Quarantine Bureau
Xin Gang Road 2-1126
Tang Gu Tian Jin
Tel: +86.10.22.2579.3442
Fax: +86.10.22.2579.4732
E-mail: ghzuo@starinfo.net.cn

You Xin
Professor
No 32, Xiaoyun Road
Beijing
Tel: +86.10.6464.8610
Fax: +86.10.6461.7853

Liu Suying
Senior Economist, Director
No. 22 Naizidian Street
Chaoyang District
Beijing 100026
Tel: +81.10.6419.4615
Fax: +81.10.6419.4611
E-mail: liustry@cmavg.ari.gov.cn

Hong Yang Dong
Director
No. 11, South Agriculture Salon
Chaoyang District
Beijing 100016
Tel: +86.10.649.3156

COLOMBIA
COLOMBIE

Fernando Bermudez
3rd Secretary
34 Guang Hua Lu
Beijing
Tel: +86.10.6532.3377
Fax: +86.10.6532.1969
E-mail: fer999@hotmail.com

CYPRUS
CHIPRE
CHIPRE

Mrs. Konstandia Akkelidou
Director, State General Laboratory
Kimonos Street 44
1451 Nicosia
Tel: +357. 2.305076
Fax: +357.2.316434

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Ms. Bente Fabech
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Tel: +45.33.95.6000
Fax: +45.33.95.6680
E-mail: BFA@FDIR.DK

Dr. Dorte Licht
Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK-2860 Søborg
Tel: +45.33.95.6000
Fax: +45.33.95.6680
E-mail: DLI@FDIR.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@FDIR.DK

Ms. Inge Meyland
Senior Scientific Adviser
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Tel: +45.33.956.0004
Fax: +45.33.956.001
E-mail: IME@FDIR.DK

Ms. Laila Lundby
Food Scientist
Danish Dairy Board
Frederiksalle 22
8000 Arkus C
Fax: + 45.8731.2001
E-mail: LLU@MEJENI.DK

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Prof. M. Fahmi Saddik
Professor, Food Hygiene
Institute of Nutrition
16 Kasr El-Ani Str.
Cairo
Tel: +202.364.3522/202.364.6413
Fax: +202.364.7476

Dr. Ahmed Gaballa
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries
P.O. Box 7052, Nasr City, Eight District
Freezone, Cairo 11471
Tel: +202.271.8820
Fax: +202.287.6720
E-mail: agaballa@mena.ko.com

Dr. Zeinab Abd El-Haleem
Manager of Food Safety & Control MOH
Magless El Shaab Street
Cairo
Tel: +202.354.8152
Fax: +202.594.1077

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

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. Paule Escargueil
Inspecteur principal
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: +33.1.449.73205
Fax +33.1.449.73043
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

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
Sous Directeur
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction générale de l'alimentation
251 Rue de Vaugirard
75015 Paris
Tel: +33.1.49555872
Fax: +33.1.49555948
E-mail: hubert.ferry-wilczek
@agriculture.gouv.fr

Mrs. Christine Guittard
Regulatory Affairs
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.guittard@monsanto.com

Mrs. Nadine Josien
Regulation Affairs Dept.
Roquette Frères
62136 Lestram
Tel: +33.21.63.3747
Fax. +33.21 63.3850
E-mail: roquette.spi@wanadoo.fr

Mr. Hervé Lafforque
Food Safety Manager
CSA - 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
Chargé de Mission
Institut National Agronomique
16 Rue Claude Bernard
75005 Paris
Paris-Grignon
Tel: +33.1.44.08.72.79
Fax: +33.1.44.08.72.87
E-mail: jleblanc@inapg.inra.fr

Mrs. Roseline Lecourt
Ministère de l'Economie, des Finances et de
l'Industrie
D.G.C.C.R.F.
Teledoc 051
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. Annie Loc'h
Food Law Manager
Regulatory Affairs
Groupe Danone
7 Rue de Teheran
75381 Paris
Tel: +33.1.44352432
Fax: +33.1.44352445
E-mail: aloch@group.danone.com

Mr. Ph. Verger
Director of Research
INRA
147 Rue de l'Université
75338 Paris Cedex 07
Tel: +33.1.42759493
Fax: +33.1.42759187
E-mail: verger@paris.inra.fr

Mrs. Marie Thisse
Chargée de Mission
Ministère de l'agriculture et de la pêche
Direction Générale de l'alimentation
251 Rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
Tel: +33.149.55.5007
Fax: +33.149.55.5948
E-mail: Marie.thisse@agriculture.gouv.fr

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Mr. Hermann Brei
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
D-53108 Bonn
Tel: +49.228 941 4141
Fax: +49.228 941 4947
E-mail: brei@bmg.bund.de

Mrs. Bettina Muermann
Manager
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde
Godesberger Allee 142-148
D-53175 Bonn
Tel: +49.228.81993 37
Fax: +49.228.375069
E-mail: bmuermann@bll-online.de

Mr. Hanns-Erwin Muermann
General Secretary, Verband der Deutschen
Essenzenindustrie (VDDEI)
Meckenheimer Allee 87
D-53115 Bonn
Tel: +49.228.653711/ +49.228.653729
Fax: +49.228.637940
E-mail: vddei-vdrh@t-online.de

Dr. Michael Packert
Advisor
Sudzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
Forchheimer Strasse 2
D-90425 Nuremberg
Tel: +49.911.9344465
Fax: +49.911.9344560
E-mail: mpackert@schoeller.de

Mrs. Anke Sentko
Consultant International Regulatory Affairs
Straesslerweg 13
D 77830 Buehlertal
Tel: +49.7223.7768
Fax: +49.7223.74528
E-mail: sentko@aol.com

Dr. Annette Rexroth
Federal Dept. for Food & Agriculture
Rochusstrasse 1
D-53123 Bonn
Tel: +49.228.529 4197
Fax: +49.228.529 4404
E-mail: annette.rexroth@bml.bund.de

Dr. Reiner Türcck
Federal Ministry for the Environment, Nature
Conservation and Nuclear Safety
P.O. Box 120629
D 53048 Bonn
Tel: +49.228.305.2720
Fax: +49.228.305.3974
E-mail: tuerck.reiner@bmu.de

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Judit Sohr
Department of Food Additives and Contaminants
National Institute of Food Hygiene and Nutrition
"Fodor József" National Centre of Public Health
P.O. Box 52
1476 Budapest
Tel: +36.1.2155293
Fax: +36.1.2151545 and 2155293
E-mail: sho13114@ella.hu

INDIA
INDE

Dr. S.R. Gupta
Assistant Director General (PFA) and
National Codex Contact Point
Directorate General of Health Services
Min. of Health & Family Welfare
Nirman Bhavan
New Delhi 110011
Tel: +91.11.3012290
Fax: +91.11.3012290

Ms. Vidyottama Tripathi
Consultant (Quality)
Agricultural and Processed Food Products
Export Development Authority
3rd Floor, Ansal Chamber 2
Bhikaji Cama Place
New Delhi 110061
Tel: +91.11.6188397
Fax: +91.11.6188397
E-mail: qmc@apeda.delhi.nic.in

Dr. V. Ramesh Bhat
Deputy Director (Sr.Gr.)
National Institute of Nutrition
Jamai-Osmania
Hyderabad 500007
Tel: +91.40.701.8901
Fax: +91.40.701.9074
E-mail: nin@ap.nec.in

Dr. N.N. Varshney
Specialist IV
National Dairy Development Board
P.O. Box 40
Anand 388001
Tel: +91.2692.60149
Fax: +91.2691.60157
E-mail: nnv@nddb.ernet.in

IRAQ

Mr. Sabir Alani
Counsellor
Embassy of Iraq in China
Xiu Shui Bei Jie No. 25
100600 Beijing
China
Tel: +86.10.6532 1873/+86.10.6532.3385
Fax: +86.10.6532 1596

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: rtvanna@matat.health.gov.il

ITALY

ITALIE
ITALIA

Mrs. Adriana Bocca
Direttore Reparto Alimenti Lipidici
Istituto Superiore Di Sanita
Lab. Alimenti
Viale Regina Elena 299
00161 Rome
Tel: +39.05.49902397
Fax: +39.05.49902377
E-mail: a.bocca@iss.it

Mrs. Brunella Lo Turco
Ministry of Agriculture
Codex Contact Point
Via XX Settembre 20
Roma
Tel: +39.06.4665.5016
Fax: +39.06.4880.273
E-mail: blturco@tiscalinet.it

Mr. Giuseppe Porcelli
Dirigente Chimico
Ministero Sanita
DANSVP Ufficio XIII
Piazzale Del l'industria 20
00144 Roma
Tel: +39.06.5994.3238
Fax: +39.06.5294.3657
E-mail: dav.u13@sanita.it

Dr. Carlo Brera
CHIMICO
Istituto Superiore di Sanita
Laboratorio Alimenti
Viale Regina Elena, 299 – 00161 Rome
Tel: +39.06.4990.2367
Fax: +39.06.4990.2377
E-mail: carlo.brera@iss.it

JAPAN
JAPON

Mr. Toroharu Fukuda
Senior Specialist for Agricultural Production
Crop Production Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Tel: +81.3.3591.8733
Fax: +81.3.3502.0869
E-mail: toyoharu_fukuda@nm.maff.go.jp

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: +81.3.3593.6495
Fax: +81.3.3502.0869
E-mail: yasuihiro_hayakawa@nm.maff.go.jp

Mr. Masayoshi Shibatsuji
Assistant Director, Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Food Sanitation Division MHW
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo
Tel: +81.3.3595.2326
Fax: +81.3.3503.7965
E-mail: MS-ZDN@mhw.go.jp

Mr. Takahiro Hatayama
Chief, Standard and Labelling Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasmigaseki Chiyoda-ku
Tokyo
Tel: +82.3501.4094
Fax: +82.3502.0438

Mr. Kenji Isshiki
Associate Director for Research
National Food Research Institute
2-1-2 Kannondai, Tsukuba
Ibaraki 305-8692
Tel: +81.298.38.8067
Fax: +81.298.38.2996
E-mail: isshiki@nfri.affrc.go.jp

Mr. Hiroyuki Okamura
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumai, Shibuya-ku
Tokyo, 150 Japan
Tel: +81.3.3403.2114
Fax: +81.3.3403.2734
E-mail: Hiroyuki_Okamura@t-hasegawa.co.jp

Mr Hiroshi Watanabe
Technical Advisor
National Association of Food Industry
Japan Food Industry Center
1-9-13, Akasaka, Minato-ku
Tokyo
Tel: +81.3.3224.2366
Fax: +81.3.3224.2397
E-mail: Hiroshi.Watanab@jp.nestle.com

Dr. Takeo Inoue
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Tel: +81.3.3403.2114
Fax: +81.3.3403.2734
E-mail: tinoue@saneigenffi.co.jp

Dr. Hiroyuki Ishii
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Tel: +81.3.3403.2114
Fax: +81.3.3403.2734
E-mail: hiroyuki_ishii@ajinomoto.com

Mr. Kenji Ishii
Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Tel: +81.3.3403.2114
Fax: +81.3.3403.2734
E-mail: ishii-ke@mxl.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 (ex: 4318)
Fax: +81.3.3502.8520
E-mail: ashir@bea.hi-ho.ne.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

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. Taichi Yoneda
Chief, Soil Division
Environment Agency
1-2-2 Kasumigaseki Chiyoda-ku
Tokyo
Tel: +81.3.5521.8322
Fax: +81.3.3593.1438
E-mail: taichi_yoneda@eanet.go.jp

Mr. Yuichi "Eddie" Sato
Section Chief Food Agency
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda
Tokyo
Tel: +81.3.3502.2126
Fax: 81.3.3502.6847
E-mail: yuuichi_satoh@shokuryo.maff.go.jp

KOREA, REPUBLIC OF
COREE, REPUBLIQUE DE
COREA, REPUBLICA DE

Mr. Young Lee
Director
Korea Food and Drug Administration
5 Nokbun-dong Eunpyung-gu
Seoul
Tel: +82.2.380.1726
Fax: +82.2.388.6396
E-mail: codexkorea@kfda.go.kr

Dr Yang Hee Cho
Senior Researcher
Korea Health Industry Development Institute
57-1 Nolyangjin-dong
Dongjac-gu
Seoul
Tel: +82.2.2194.7337
Fax: +82.2.824.1764
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: sychung@kfda.go.kr

Dr. Hae-Jung Yoon
Senior Researcher
Food Additive Evaluation Bureau
Korea Food & Drug Administration
5 Nokbun-Dong, Eunpyung-ku
Seoul 122-704
Tel: +82.2.380.1687
Fax: +82.2.382.4892
E-mail: hjyoon@kfda.go.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

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

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, ext. 242
Fax: +60.3.2537804
E-mail: chin@dph.gov.my

Ms. Rahmah Ali
Head of Food Section
Chemistry Department
Jalan Sultan
46661 Petaling Jaya
Selangor
Tel: +60.3.7569.522
Fax: +60.3.7556.764
E-mail: sahmah@jkpj.kimia.gov.my

Dr. Ainie Kuntom
Principal Research Officer
Palm Oil Research Institute of Malaysia
P.O. Box 10620
50720 Kuala Lumpur
6 Pesiaran Intstitusi Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Tel: +603.825.9155
Fax: +603.825.9446
ainie@porim.gov.my

Ms. Eunice Choa
Scientific Regulatory Affairs Manager
Coca Cola Far East Limited
457 Jalan Ahmad Ibrahim
Singapore 939933
Tel: + 65.8697772
Fax: + 65.8638432
E-mail: echoa%fnc@na.ko.com

MONGOLIA
MONGOLIE

Mrs. Nyamjargal Gombo
Secretary
Technical Committee Food Productions
Mongolian National Centre for Standardisation
and Metrology
Peace Street
UlaanBaatar 211051
Tel: +97.6.1.451810
Fax: +97.6.1.45.8032
E-mail: mnscsm.st@magicnet.mn

Dr. Dolgorjaviin Urtnasan
Scientific Secretary
Food Research and Production
“ Hunstech ” Corporation
P.O. Box 428
UlaanBaatar 210136
Tel: +97.6.1.342337
Fax: +97.6.1.342337

MOROCCO
MAROC
MARRUECOS

Mr. Najib Layachi
Chef du Département des produits transformés
au sein de l' Etablissement Autonome de
Contrôle et de Coordination des Exportations
72 Rue Med Smiha
Casablanca
Tel: +2122442550
Fax: +2122305168
E-mail: layachi@eacce.org.ma

Mr. Omar El Guermaz
Chef de la Division Technique
Laboratoire officiel d' Analyses et Recherches
Chimiques de Casablanca
25 Rue Nichakra Rahal
Tel: +2122302007
Fax: +2122301972

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES-BAJOS

Mr. Joop W. Dornseiffen
Senior Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
Public Health Department
Section Nutrition and Veterinary Policy
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
Tel: +31.70.340.6961
Fax: +31.70.340.5554
E-mail: jw.dornseiffen@minvws.nl

Mr. Piet van Doorninck
Public Health Officer
Inspectorat for Health Protection
P.O. Box 16.108
2500 BC The Hague
Tel: +31.70.340.5070
Fax: +31.70.340.5435
E-mail: piet.van.doorninck@inspectwv.nl

Mrs. Joyce M. de Stoppelaar
Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
Directorate for Public Health
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
Tel: +31.70.340.6875
Fax: +31.70.340.5554
E-mail: jm.d.stoppelaar@minvws.nl

Mr. David G. Kloet
Scientific Adviser Food Safety for
Contaminants
RIKILT
P.O. Box 230
6700 AE Wageningen
Tel: +31.317.475.562
Fax: +31.317.417.717
E-mail: d.kloet@rikilt.wag-ur.nl

Mr. Gerrit M. Koornneef
Food Legislation Officer
General Commodity Board for Arable Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
Tel: +31.70.370.8323
Fax: +31.70.370.8444
E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Dr. Hans 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: hans.jeuring@inspectwv.nl

Mrs. Nathalie Scheidegger
Policy Officer, Food Additives & Contaminants
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
P.O. 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

Mr. John van den Beuken
Advisor Food Technology
Regulation Development Group
Ministry of Health
P.O. Box 5013
Wellington
Tel: +64.4.4962260
Fax: +64.4.4962340
E-mail: John_van_den_Beuken@moh.govt.nz

NORWAY
NORVÈGE
NORVEGA

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

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

PHILIPPINES
FILIPINAS

Ms. Jindra Linda L. Demeterio
Agricultural Attaché
Philippine Embassy
760 Sukhumvat Road
Bangkok, Thailand
Tel: +662.259.0139/40
Fax: +662.259.7373
E-mail: jindnabk@l.xinfo.co.th

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

Mr. Harris J. Bixler
Chief Executive Officer
Ingredients Solutions Inc
33 Mt. Ephraim Rd
Searsport, ME 04974
USA
Tel: +207.548.2636
Fax: +207.548.2921
E-mail: pbixler@isinc.to

Mr. Wee Lee Hiong
President, Marcel Carrageenan Corp.
926 Araneta Avenue
Quezon City 1104
Tel: +632.712.2640
Fax: +632.712.1489
E-mail: weelh@marcelcom.ph

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Prof. Barbara Szteke
Head, Department of Food Analysis
Institute of Agricultural and Food Biotechnology
Rakowiecka 36
02-532 Warsaw
Tel: +48.22.606.3837
Fax: +48.22.849.0428
E-mail: szteke@ibprs.pl

Mr. Slawomir Pietrzak
Deputy Director
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia
00-950 Warsaw
Tel: +48.22.64.6421
Fax: +48.22.64.4858
E-mail: cis@wa.onet.pl

Mrs. Elzbieta Markowicz
Main Specialist
Agricultural and Food Quality Inspection
32/34 Zurawia
00-950 Warsaw
Tel: +48.22.625.2028
Fax: +48.22.621.4858

PORTUGAL

Mr. M. Barreto Dias
Head, Food Quality Control Laboratory
(DGFCQA)
Av. Conde Valbom 98
1050 Lisbon
Tel: +351.121.798.3700
Fax: +351.121.798.3834
E-mail: dgfcqa.lcqa@mail.telepac.pt

SINGAPORE
SINGAPUR

Dr. Bosco Chen Bloodworth
Head (Food Lab)
Institute of Science and Forensic Medicine
11 – Outram Road
Singapore 169078
Tel: +65.2290792
Fax: +65.2290749
E-mail: bosco_chen_bloodworth
@mgh.gov.sg

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
AFRICA DEL SUR

Mrs. F.W. Jansen van Rijssen
Deputy Director of Food Control
Department of Health
Private Bag X181
0001 Pretoria
Tel: +27.12.312.0154
Fax: +27.12.326.4374

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. Cajsa Elfverson
Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture, Food and Fisheries
SE - 103 33 Stockholm
Tel: +46.8.405.4083
Fax: +46.8.405 4970
E-mail: Cajsa.Elfverson@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
P.O. 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 175598
Fax: +46.18.105848
E-mail: mool@slv.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Mrs. Awilo Ochieng Pernet
Codex Alimentarius
International Standards Unit
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern
Tel: +41.31.322.0041
Fax: +41.31.322.9574
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Dr. Bernhard Gubler
Vice-President
Givaudan-Roure Flavours AG
Ueberlandstr. 138
8600 Dübendorf
Tel: +41.1.824.27.21
Fax: +41.1.824.29.20
E-mail: bernhard.gubler@roche.com

Mrs. Carolyn Meduski, Ph.D.
Regulatory Affairs, Nestec Ltd.
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
Tel: +41.21.924.3982
Fax: +41.21.924.4547
E-mail: carolyn-judith.meduski@nestle.com

Dr. Hervé J. Nordmann
Food Legislation
NutraSweet
Postfach 4559
6304 Zug
Tel: +41.21.728.6666
Fax: +41.21.728.6565

SYRIAN ARAB REPUBLIC
RÉPUBLIQUE ARABE SIRIENNE
REPÚBLICA ARABE SIRIA

Dr. Baroudi Abdul Latif
Ministry of International Trade
P.O.Box 7076
Damascus
Tel: +963.11.5115763
Fax: +963.11.5122390

Engineer IN. SASMO
Food Office
Syrian Arab Rep. Damascus
P.O. Box 11836
Damascus
Tel: +5128213
Fax: +5128214

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mrs. Pearnporn Boonswang
Governmental Officer
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry
Rama VI Bangkok 10400
Tel: +66.2.202.3442
Fax: +66.2.248.7987
E-mail:pearnporn@tisi.go.th

Mr. Wichien Chantayasakorn
Thai Frozen Food Association
ITF Building
Silom, Bangkok
Tel: +66.2.2355624
Fax: +66.2.2355625

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

Ms. Orakit Singkalavanich
Inspector General
Ministry of Commerce

Ms. Soontharee Pruengkarn
Scientist 8, Biological Science Division
Department of Science Service
Ministry of Science, Technology and
Environment

Mr. Prakai Boriboon
Director Division of Food
Department of Medical Sciences
Ministry of Public Health
Mr. Wichian Kamjaipai

Standards Officer 8
Office of Agricultural Standards and
Inspection
Ministry of Agriculture and Cooperatives

Ms. Chitra Settaudom
Food and Drug Officer 8
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health

Mrs. Voranuch Kitsukchit
Standards Officer 7
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry

Mrs. Nonglak Ratanaraki
Scientist 7
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives

Ms. Jiraratana Thesasilpa
Food and Drug Officer 5
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health

Ms. Ratchadea Phunhim
Standards Officer 4
Thai Industrial Standards Institute
Ministry of Industry

Mr. Wichien Chantayasakorn
Director, Thai Frozen Food Association

Ms. Chauayporn Tantipitpong
President
Thai Food Processors' Association

Mrs. Pranee Srisoomboon
Technical Manager
Thai Food Processors' Association

Mrs. Kusumaln Trivitayanurak
The Federation of Thai Industries

Miss Onchuda Simaraks
Food Industrial Constancy Services Division
Manager
Technological Services Department
National Food Institute

TURKEY
TURQUIE
TURQUÍA

Mr. Yavuz Mollasalihooks
Head of Department
Undersecretariat of Foreign Trade
General Directorate of Exports
Tel: +90.31.2.213.66.82
Fax: +90.31.2.212.88.81
E-mail: yavuzm@foreigntrade.gov.tr

Bekir Aslaner
Commercial Attaché
Commercial Office of Turkey's Embassy in
China
Tel: +86.10.6532.3846
Fax: +86.10.6532.3268
E-mail: dtpek@public.fhnet.cn.net

Erdinc Kapkac
Vice Chairman
AEGEAN Dried Fruits Exporters Association
Ataturk Cad. 150/2
Izmir 35210
Tel: +90.232.489.2288
Fax: +90.232.483.6330
E-mail: pagmat@pagmat.com

Dr. Sebahattin Gazanfer
Secretary General
Aegean Exporters Unions
1375 Sok. No. 25/3
Alsancak
Izmir
Tel: +90.232.464.8110
Fax: +90.232.463.3041
E-mail: gazanfer@egebirlik.org.tr

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr. David Watson
Grade 6, Additives and Nobel Foods Division
Joint Food Safety & Standards Group
Room 212 Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: +44.171.238.6250
Fax: +44.171.238.6124
Email: david.watson@
foodstandards.gsi.gov.uk

Dr. Nigel Harrison
Head
Environmental Contaminants in Food Branch
Joint Food Safety and Standards Group
234 Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: +44.171.238.6235
Fax: +44.171.238.5331
E-mail: nigel.harrison@
foodstandards.gsi.gov.uk

Dr. W. Matthews
Senior Scientist
Additives and Novel Foods Division
Joint Food Safety and Standards Group
Room 228 Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: +44.171.238.6229
Fax: +44.171.238.6263
E-mail: wendy.matthews@
foodstandards.gis.gov.uk

Mr. K. Millar
Senior Executive Officer
Additives and Novel Foods Division
Joint Food Safety and Standards Group
Room 227, Ergon House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: +44.171.238.6270
Fax: +44.171.238.6263
E-mail: keith.millar@
foodstandards.gsi.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

Mr. G. Telling
Food and Drink Federation
Green End Farm House
Pertenhall
Bedford, MK442AX
Tel: +44.1.480.860439
Fax: +44.1.480.861739
E-mail: gefh@ukgateway.net

Ms. Susana Navarro
Senior Regulatory Advisor
Leatherhead Food Research Association
Randalls Road
Leatherhead
Surrey KT22 7RY
Tel: +44.1372.22309
Fax: +44.1372.822272
E-mail: snavarro@lfra.co.uk

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

Dr. Alan 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@cfsan.fda.gov

Dr. Susan 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/
susan.carberry@cfsan.fda.gov

Dr. Dennis M. Keefe
Leader
Chemistry and Exposure Assessment Team
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@cfsan.fda.gov

Dr. Paul 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: paul.kuznesof@efsan.fda.gov

Dr. T.C. Troxell
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@cfsan.fda.gov

Mr. David Egelhofer
International Trade Specialist
Foreign Agricultural Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue SW
Mail Stop 1027
Washington, DC 20250
Tel: +1.202.690.4898
Fax: +1.202.690.0677
E-mail: egelhoferd@fas.vsd.gov

Ms. Ellen Y. Matten
Staff Officer
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue SW
Room 4861-South Building
Washington, DC 20250
Tel: +1.202.720.4063
Fax: +1.202.720.3157
E-mail: ellen.matten@usda.gov

Mr. Thomas B. Whitaker
Agriculture Engineer
Agricultural Research Service
U.S. Department of Agriculture
P.O.Box 7625
North Carolina State University
Raleigh, NC 27695-7625
Tel: +1.919.515.7631
Fax: +1.919.515.7760
E-mail: whitaker@eos.ncsu.edu

Mr. James Krogh
National Sunflower Association
P.O. Box 169
Grandin ND 58038
Tel: +1.701.484.5313
Fax: +1.701.484.5657
E-mail: jkrogh@corpcomm.net

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

Mr. Ricardo A. Molins, Ph.D.
Director, Food Chemicals Codex
Institute of Medicine (FO-3042)
The National Academies
2101 Constitution Avenue, NW
Washington, DC 20418
Tel: +1.202.334.2580
Fax: +1.202.334.2316
E-mail: rmolins@nas.edu

Mr. Kyd D. Brenner
Vice President
Corn Refiners Association
1701 Pennsylvania Ave, NW
Suite 950
Washington, D.C. 20006
Tel: +1.202.331.1634
Fax: +1.202.331.2054
E-mail: kbrenner@corn.org

Dr. Henry B. Chin
Vice President
Center for Technical Assistance
National Food Processor Assn.
6363 Clark Avenue
Dublin, CA 94568
Tel: +1.925.551.4234
Fax: +1.925.833.8795
E-mail: hchin@nfpa.food.org

VIETNAM

Mrs. Huyn Hong Nga
Deputy Director
Vietnam Food Administration
Ministry of Health
138A Giang Vo
Hanoi
Tel: +844.846.3702
Fax: +844.846.3739

Mrs. Nguyen Thi Khanh Tram
Head of Food Standardization Unit
Vietnam Food Administration
Ministry of Health
138A Giang Vo
Hanoi
Tel: +844.846.3702
Fax: +844.846.3739

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**ASSOCIATION OF MANUFACTURERS OF
FERMENTATION ENZYME PRODUCTS (AMFEP)**

Mr. Joern L. Mahler
Chairman of AMFEP/ Director
NOVO Nordisk A/S
Krogshosvej 36
2880 Bagsvaerd
Denmark
Tel: +45.4442.2240
Fax: +45.4444.4282
Email: jlm@novo.dk

**AOAC INTERNATIONAL
(FORMELY ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS)**

Mrs. Margreet Lauwaars
International Coordinator
P.O. Box 153
6720 AD Bennekom
The Netherlands
Tel: +31.318.418725
Fax: +31.318.418359
Email: lauwaars@worldonline.nl

**CONSEIL EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE
CHIMIQUE (CEFIC/ISA)**

Prof. Dr. Gert-Wolfhard von Lipinski
Director Scientific and Regulatory Affairs
C/o Nutrinova GMBH
Industriepark Hoechst
D-65926 Frankfurt am Main
Germany
Tel: +49.9.3053569
Fax.: +49.9.30583520
Email: rymon@nutrinova.com

**COMITÉ EUROPÉEN DES FABRICANTS DE
SUCRE (CEFS)**

Dr. Nathalie Henin
Scientific Counsellor
182, Avenue Tervuren
B-1150 Bruxelles
Belgium
Tel: +322.762.0760
Fax: +322.771.0026
E-mail: nathalie.henin@cefs.org

CONSUMERS INTERNATIONAL

Ms. Gitte Gross
Senior Food Adviser
Forbrugerradet
P.O. 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
Observer
Consumentenbond
Postbus 1000
2500 BA The Hague
The Netherlands
Tel. + 31.70.445.4359
Fax. + 31.70.445.4595
E-mail: Lvnieuwland@consumentenbond.nl

Ren Jing
ROAP (Consumer International)

**CONFÉDÉRATION DES INDUSTRIES AGRO-
ALIMENTAIRES DE L'UE (CIAA)**

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

Mr. Jean Marc Heintz
Nestlé-France
7, Boulevard Pierre Carle
B.P. 900 Noisiel
77446 Marne-La-Vallee Cedex 02
France
Tel: +33.1.6053.2078
Fax: +33.1.6053.5465
E-mail: jean-marc.heintz@fr.nestle.com

**COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION
CONSEIL DE L'UNION EUROPÉENNE**

Mr. Paul Culley
EU Council Secretariat
175 Rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium
Tel: +32.2.285.6197
Fax: +32.2.285.7928
E-mail: paul.culley@consilium.eu.int

**COUNCIL OF EUROPE
CONSEIL DE L'EUROPE**

Mr. Lauri Sivonen
Administrative Officer
Partial Agreement in the Social and Public
Health Field
Council of Europe
F-67075 Strasbourg
France
Tel: +33.3.9021.4797
Fax: +33.3.8841.2732
Lauri.sivonen@coe.int

EUROPEAN COMMISSION (EC)

Mrs. Sirkku Heinimaa
Administrator
European Commission
Rue de la Loi 200
1049 Brussels
Belgium
Tel. +32.2.295.6111
Fax. +32.3.295.1735
E-mail. sirkku.heinimaa@cec.eu.int

Dr. Frans Verstraete
Administrator
European Commission
Rue de la Loi 200
1049 Brussels
Belgium
Tel: +32.2.295.6359
Fax: +32.2.296.3615
Email: frans.verstraete@cec.eu.int

Mr. Xavier Pavard
Administrator
European Commission
DG SANCO
Rue de la Loi 86
1000 Brussels
Belgium
Tel : + 32.2 299.5142
Fax: + 32.2.296.9062
Email: xavier.pavard@cec.eu.int

**FEDERATION OF EUROPEAN FOOD
ADDITIVES AND FOOD ENZYME INDUSTRIES
(ELC)**

Dr. D.B. Whitehouse
Consultant
6, Church Bank, Richmond Road
Bowdon, Cheshire WA14 3NW1
United Kingdom
Tel: +44.161.928.6681
Fax: +44.161.929.8544
E-mail:brian@churchbank.demon.co.uk

Mrs. J. Hardinge
Regulatory Affairs Manager Quest Int.
Kennington Road
Ashford
England
Tel: +44.1.233644062
Fax: +44.1.233644484
E-mail: Joy.hardinge@quest-int.com

FEFAC

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@fefac.org

**INTERNATIONAL ATOMIC ENERGY AGENCY
(IAEA)**

Dr. Paul Thomas
Consultant IAEA
Food & Environmental Protection Section
Wagramerstrasse 5
A-1400 Vienna
Austria

**INTERNATIONAL COOPERATIVE ALLIANCE
(ICA)**

Hiroshi Suzuki
Japanese Consumers Co-operative Union
Coop Plaza, 3-29-8, Shibuya, Shibuaku
Tokyo 150-8913
Japan
Tel:+81.3.5778.8109
Fax:+81.3.5778.8008
E-mail: hiroshi.suzuki@jccu.co-op.or.jp

**INTERNATIONAL ASSOCIATION FOR CEREAL
SCIENCE AND TECHNOLOGY (ICC)**

Dr. W.J. de Koe
Food and Public Health Consultant
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

Mr. Larry Bogdan
Associate Director
Compliance and Regulatory Affairs
Rich Products Corporation
1 West Ferry St
P.O. Box 245
Buffalo, NY 14213
USA
Tel: +1.716.878.8326
Fax:+1.716.878.8362
E-mail: lbogdan@rich.com

Mr. Richard Murray
Food Safety & Regulatory Mgr Aspac-
Fritolay
23 South Street
Rydalmere, NSW 2116
Australia
Tel: +61.2.98412192
Fax: +61.2.98412187
E-mail: durno@IDX.com.au

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
(FIL-IDF)**

Dr. C.A.L. Bercht
Director Quality and Legislative Affairs
Dutch Dairy Association
P.O. Box 165
2700 AD Zoetermeer
The Netherlands
Tel: + 31.79.343.0304
Fax: + 31.79.342.6185
E-mail: bercht@nzo.nl

Mr. Louis G.M.Th. Tuinstra
Langhoven 12
6721 SR Bennekom
The Netherlands
Tel: +31.318.419.289
Fax: +31.318.419.289
E-mail: Louis_G_M_Th_Tuinstra
@compuserve.com

Mrs. M. Huang
Chinese National Committee of IDF
337 Wuefu Road, Harbin
China 150086
Tel: +86.451.666.1979
Fax: +86.451.666.4742
Mhuang@hope.hit.edu.cn

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF CONSUMER
FOOD ORGANIZATION (IACFO)**

Mrs. RiAe Kim
2-5-2 Kojimachi
Chiyoda
Tokyo 102-0083
Tel: +3.5276.0256
Fax: +3.5276.0259
E-mail: jof@nifty.ne.jp

Mr. Junichi Kowaka
2-5-2 Kojimachi
Chiyoda
Tokyo 102-0083
Tel: +3.5276.0256
Fax: +3.5276.0259

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL
(IFAC)**

Dr. A.G. Ebert
President IFAC
5775 Peachtree Dinwoody Road
– Suite 500-G
Atlanta, Georgia 30342
USA
Tel: +1.404.252.3663
Fax: +1.404.252.0774
E-mail: Ebertan@ebertan@assnhq.com

Mr. Paul B. Tran, Ph.D.
Regulatory Affairs Director
Kelco Biopolymers
8355 Aero Drive
San Diego, CA 92123
USA
Tel: +1.858.467.6439
Fax: +1.858.467.6505
E-mail: Paul.B.Tran@monsanto.com

Dr. Rodney J.H. Gray
Manager Regulatory Affairs
11333 SE Hercules Plaza
Hercules Incorporated
Wilmington DE 19894
USA
Tel: +1.301.594.5627
Fax: +1.302.594.6689
Rgray@here.com

**INTERNATIONAL FEDERATION OF CHEWING
GUM ASSOCIATIONS (IFCGA)**

Mr. Jean Savigny
Keller and Heckman
25 Rue Blanche
B-1060 Brussels
Belgium
Tel: +32.2.541.0570
Fax: +32.2.541.0580
E-mail: savigny@khlaw.be

INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS (IFT)

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

**INTERNATIONAL FEDERATION OF FRUIT JUICE
PRODUCERS (IFU)**

Mr. Paul Zwiker
President
Postfach 45
CH-9220 Bischofszell
Switzerland
Tel: +41.71.4200.644
Fax: +41.71.4200.643
Email: zwiker@bluewin.ch

**INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)**

Dr. Marilyn Schorin
Group Manager
Pepsi Co
350 Columbus Ave
Valhalla N4
Tel: +914.742.4828
Fax: +914.741.3344
Marilyn.schorin@pepsi.com

Chen Chunming
Director
27, Nan Wei Road
Beijing
100050 China
Tel: +86.10.63170892
Fax: +86.10.63570892
E-mail: chenmc@public.bta.net.cn

Dr. James How
Regulatory Affairs Director
151, Lor. Chuan
New. Tech Park #06/07-08
Singapore 556741
Tel: +654885545
Fax: +654885644
E-mail: james.s.how@monsanto.com

Mrs. Helen Liang
Consultant
Beijing office
1702 Full Link Plaza
No. 18 Chaoyangmenwai Avenue
Beijing, P.R.C. 100020
Tel: +86.10.6588.1985
Fax: +86.10.6588.1986
E-mail: hliang@apac.ko.com

Mr. Andy Crimes

Cchem MRSC
Regulatory Affairs Manager
Contaminants, Regulatory Affairs, Foods
Colworth House
Sharnbrook Bedford MK44 1LQ
United Kingdom
Tel: +1.234.222328
Fax: +1.234.22539
E-mail: andy.crimes@unilever.com

May Kan
Director,
Division Scientific Regulatory Affairs
39/F Shell Tower, Times Square
1 Matheson Street
G.P.O. Box 916
Hong Kong
Tel: +85.22599.1333
Fax: +85.22506.0737
E-mail: mkan@apac.ko.com

Dr. Tracie Sheehan
235 Porter St
Battle Creek, MI 49016
USA
Tel: +616.961.2454
Fax: +616.961.6923
E-mail: Tracie.Sheehan@Kellogg.com

Mrs. Sakiyama Atsuko
Danisco Cultor Japan Ltd.
Parkwest 9f, 6-12-1 Nishi-Shinjuku
Shinjuku-Ku, Tokyo 160-0023
Japan
Tel: +81.3.5381.3920
Fax: +81.3.5381.3951
E-mail: atsuko.sakiyama@danisco.com

Kensuke Watanabe
Manager, Suntory Ltd.
MotoAkasaka 1-2-3
Minato-Ku, Tokyo
Japan 107-8430
Tel: +81.3.3470.1170
Fax: +81.3.3470.6631
E-mail: kensuke.watanabe@suntory.co.jp

Dr. Thomas D. Trautman
Principal Scientist
Toxicology and Regulatory Affairs
201, General Mills Bld.
P.O.Box 1113
Minneapolis, MN 55440
USA
Tel: +1.763.764.7584
Fax: +1.763.764.2109
E-mail: tom.trautman@genmills.com

Mr. Fumitake Fukutomi
Executive Director
ILSI Japan
Kojimachi R.K Bldg. 2-6-7
Kojimachi, Chiyoda-Ku
Tokyo 102-0083
Japan
Tel: + 81.3.5215. 3535
Fax: + 81 3 5215 3537
E-mail: ilsijapan@nifty.ne.jp

**INSTITUT EUROPEEN DES INDUSTRIES DE LA
GOMME DE CAROUBE (INEC)**

Mr Jette Thestrup
Regulatory Adviser
Danisco Cultor
Edwin Rahrsvej 38
8220 Brabrand
Denmark
Tel: +45.8943.5123
Fax: +45.8625.1077
E-mail: jette.thestrup@danisco.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE
FLAVOR INDUSTRY (IOFI)**

Mr. H.E. Muermann
8 Rue Charles Hümbert
1205 Geneva
Switzerland
Tel: +41.22.321.3648
Fax: +41.22.781.1860
E-mail: iofi@dial.eunet.ch

INTERNATIONAL PEANUT FORUM (IPF)

Mrs. Julie G. Adams
Intl. Trade Issues Advisor
1195 Liberati Road
Concord CA 94518
USA
Tel: +1.925.691.0745
Fax: +1.925.691.0748
E-mail: juliegadams@compuserve.com

**INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS'
ASSOCIATION (IPPA)**

Dr. Colin D. May
Executive 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 SOFT DRINK COUNCIL
(ISDC)**

Ms. Julia C. Howell
ISDC Spokesperson
Boulevard Saint Michel 77-79
B-1040 Brussels
Belgium
Tel: + 404.676.4224
Fax: + 404.676.7166
E-mail: jhowell@na.ko.com

Mr. Alain Beaumont
Secretary General
Boulevard Saint Michel 77-79
1040 Brussels
Belgium
Tel: +32.2.743.4050
Fax: +32.2.732.5102
E-mail: mail@unesda-cisda

**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)**

Ms. Gloria Brooks-Ray
Adviser Codex Alimentarius
Novigen Sciences, Inc.
P.O.Box 97
Mountain Lakes, NJ 07046
USA
Tel: +1.973.334.4652
Fax: +1.973.334.4652
E-mail: gbr@novigen.com

Huang Chi, Ph.D.
Manager R&D,
Pepsi C Food (China)
Block B, 4th Floor, Victory Masion
2200 Kaisun Rd
Shanghai 200030
Tel: +86.21.6468.7600 ext. 231
Fax: +86.21.6468.7558
E-mail: zhi.huang@intl.fritolay.com

Dr. Steve Saunders
Group Manager
Food Safety
Frito-Lay Inc.
7701 Legacy Drive
Plano, Texas 75024
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

Mr. Pierre P. Kirsch
General Secretary
85, Boulevard Haussmann
75008 Paris
France
Tel: 06.0952.2137

**NATURAL FOOD COLOURS ASSOCIATION
(NATCOL)**

Dr. Ulrike Arlt
General Secretary
Natural Food Colours Association
P.O. Box 3255
CH-4002 Basel
4002 Switzerland
Tel: +41.61.68.87529
Fax: +41.61.68.81635
E-mail: natcolgs@hotmail.com

**JOINT FAO /WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME SECRETARIAT**

Mr. David Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: +39.6.5705.4419
Fax: +39.6.5705.4593
E-mail: david.byron@fao.org

Dr. Mungi Sohn
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: +39.6.5705.5524
Fax: +39.6.5705.4593
E-mail: mungi.sohn@fao.org

FAO PERSONNEL

Dr. Alan W. Randell
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: +39.6.5705.4390
Fax: +39.6.5705.4593
E-mail: alan.randell@fao.org

Dr. Richard Ellis
Acting FAO Secretary for JECFA
Food Quality & Standards Service
Food & Nutrition Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: + 39.06.5705.3523
Fax: + 39.06.5705.4593
E-mail: richard.ellis@fao.org

Dr. Atsushi Okiyama
Food Quality & Standards Service
Food & Nutrition Division
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy
Tel: +39.06.5705.5044
Fax: +39.06.5705.4593
E-mail: atsushi.okiyama@fao.org

WHO PERSONNEL

Dr. John L. Herrman
WHO Joint Secretary 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 G. Moy
GEMS/Food Manager
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

Dr. Irwin A. Taub
Senior Research Scientist
AMSSB-RSC (N)
Natick Soldier Center
Kansas Street
Natick MA 01760-5018
Tel: +1.508.233.4711
Fax: +1.508.233.5200
E-mail: itaub@natick-emh2army.mil

HOST GOVERNMENT COMMITTEE

SECRETARIAT

Mr Niels B. Lucas Luijckx
Ministry of Agriculture, Nature Management
and Fisheries
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel: +31.70.378.4201
Fax: +31.70.378.6141
Email: n.b.lucas.luijckx @vvm.agro.nl

Ms. Frederique Heering
Royal Numico N.V.
Food Safety Manager
Corporate Affairs
P.O. Box 1
2700 MA Zoetermeer
Tel: +31.79.353.9537
Fax: +31.79.353.9050
Email: frederique.heering@numico.com

Mrs Leoniek Robroch
Hercules BV
Veraartlaan 8
2288 GM Rijswijk
Tel. +31.70.413.4287
Fax: +31.70.390.2715
Email: lrobroch@herc.com

Ms. Jennifer S.P. Hagenstein
Codex Contact Point
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

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Mr. Thomas J. Billy
Chairman CAC
14th Independence Avenue, SW
Washington, DC
USA 20250-3700
Tel: +1.202.220.2025
Fax: +1.202.205.0158
E-mail: tom.billy@usda.gov

GUEST

Mr. Hans van der Kooi
Rui Jin Guest House Villa D
118 Rui Jin Er Road
Shanghai 200031
P.R. China
Tel: +86.10.21.6415.0400
Fax: +86.10.21.6415.0489
E-mail: gaokooi@uninet.com.cn

**PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ÉLABORATION DE LIMITES MAXIMALES D'EMPLOI
POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES A DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE NUMÉRIQUE
(ANNEXE A) A LA NORME GÉNÉRALE CODEX
POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(A l'étape 8 de la Procédure)**

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

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.

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.

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 $F_B = 1$.

III(a) EMPLOIS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES ALIMENTS SOLIDES (F_S)

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 SUPERIEURES A F_S X DJA X 320

Si les doses d'emploi proposées sont supérieures à F_S x DJA x 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).

III(b) EMPLOIS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES BOISSONS (F_L)

Directive 10

DOSES D'EMPLOI INFERIEURES A F_L X DJA X 10

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

Directive 11

DOSES D'EMPLOI INFERIEURES A F_L X DJA X 20

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à F_L x DJA x 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 INFERIEURES A F_L X DJA X 40

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à F_L x DJA x 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 INFERIEURES A F_L X DJA X 80

Si les doses d'emploi proposées sont inférieures à F_L x DJA x 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 SUPERIEURES A F_L X DJA X 80

Les doses supérieures à F_L x DJA x 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-PROJETS D'AMENDEMENTS AU TABLEAU 3 (ADDITIFS AVEC UNE DOSE JOURNALIERE ADMISSIBLE "NON SPECIFIEE") DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(A l'étape 3 de la procédure accélérée)

SUBSTANCE	NUMÉRO SIN	DJA JECFA
Algue Eucheuma transformée	407a	DJA "Non spécifiée" ¹
Carboxyméthylcellulose, hydrolysée par action enzymatique	469	DJA "Non spécifiée" ²
Gamma Cyclodextrine	458	DJA "Non spécifiée" ³
Sirop de polyglycitol	964	DJA "Non spécifiée" ⁴
Erythritol	968	DJA "Non spécifiée"
Curdlan	424	DJA "Non spécifiée" ⁵
Sulfates de sodium	514	DJA "Non spécifiée" ⁶

¹ DJA de groupe (temporaire)

² DJA de groupe

³ Temporaire

⁴ DJA de groupe pour matériaux conformes aux spécifications du polyglycitol

⁵ DJA temporaire en attendant examen de qualification indicative des spécifications

⁶ Temporaire

**PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION
DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(A l'étape 5 de la procédure accélérée)**

NUMÉRO SIN	SUBSTANCE	FONCTION TECHNOLOGIQUE
586	4-héxylresorcinol	Agent de rétention de la couleur, antioxygène
440	Pectines	Epaississants, stabilisants, gélifiants, émulsifiants

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL
DE NUMEROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(A l'étape 5 de la procédure)**

NUMÉRO SIN	SUBSTANCE	FONCTION TECHNOLOGIQUE
950	Acésulfame Potassium	Edulcorant, exaltateur d'arôme
469	Carboxyméthylcellulose, hydrolysée par action enzymatique	Epaississant, stabilisant
364 (i)	Succinate monosodique	Régulateur de l'acidité, exaltateur d'arôme
364 (ii)	Succinate disodique	Régulateur de l'acidité, exaltateur d'arôme
424	Curdlan	Epaississant, stabilisant
638	L-Aspartate de sodium	Exaltateur d'arôme
639	DL-Alanine	Exaltateur d'arôme
130	Manascorubine	Colorant
164	Jaune de gardénia	Colorant
968	Erythritol	Edulcorant, exaltateur d'arôme, humectant
458	Gamma Cyclodextrine	Stabilisant, liant
964	Sirop de polyglycitol	Edulcorant

**SYSTEME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS POUR LA NORME GENERALE
POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) (REVISE)**

- 01.0 Produits laitiers, à l'exception des produits de la catégorie 02.0
- 01.1 Lait et boissons lactées
 - 01.1.1 Lait et babeurre
 - 01.1.1.1 Lait (y compris lait de chèvre stérilisé et UHT)
 - 01.1.1.2 Babeurre (nature)
 - 01.1.2 Boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par ex., lait chocolaté, cacao, "eggnog", yogourt à boire, boissons à base de lactosérum)
- 01.2 Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées)
 - 01.2.1 Laits fermentés (nature)
 - 01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non traités à la chaleur après fermentation
 - 01.2.1.2 Laits fermentés (nature), traités à la chaleur après fermentation
 - 01.2.2 Laits emprésurés
- 01.3 Laits condensés et produits similaires
 - 01.3.1 Laits condensés (nature)
 - 01.3.2 Succédanés de lait ou crème pour le café ou le thé
 - 01.3.3 Laits condensés sucrés (nature et aromatisés) et produits similaires
- 01.4 Crème (nature) et produits similaires
 - 01.4.1 Crème pasteurisée
 - 01.4.2 Crème stérilisée, UHT, à fouetter ou fouettée et à teneur réduite en matière grasse
 - 01.4.3 Crème épaisse
 - 01.4.4 Produits similaires
- 01.5 Lait et crème en poudre
 - 01.5.1 Lait et crème en poudre
 - 01.5.2 Produits similaires
 - 01.5.3 Lait et crème (mélange) en poudre (nature et aromatisés)
- 01.6 Fromages
 - 01.6.1 Fromages non affinés
 - 01.6.2 Fromages affinés
 - 01.6.2.1 Totalité du fromage affiné, y compris la croûte
 - 01.6.2.2 Croûte de fromage affiné
 - 01.6.2.3 Fromage râpé (pour reconstitution; par. ex., pour sauces au fromage)
 - 01.6.3 Fromages de lactosérum
 - 01.6.4 Fromages fondus
 - 01.6.4.1 Fromages fondus nature

01.6.4.2 Fromages fondus aromatisés, y compris ceux contenant des fruits, des légumes, de la viande, etc.

01.6.5 Produits similaires

01.6.6 Fromages de protéines de lactosérum

01.7 Desserts lactés (par.ex., crèmes glacées, lait glacé, entremets, yaourts aux fruits ou aromatisés)

01.8 Lactosérum et produits à base de lactosérum, sauf fromage de lactosérum

02.0 Matières grasses et huiles, et émulsions grasses (du type eau dans huile)

02.1 Matières grasses et huiles pratiquement anhydres

02.1.1 Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee

02.1.2 Matières grasses et huiles végétales

02.1.3 Saindoux, suif, huiles de poisson et autres graisses animales

02.2 Emulsions grasses essentiellement du type eau dans huile

02.2.1 Emulsions contenant au moins 80 pour cent de matières grasses

02.2.1.1 Beurre et beurre concentré

02.2.1.2 Margarine et produits analogues (par ex., mélanges beurre-margarine)

02.2.2 Emulsions contenant moins de 80 pour cent de matières grasses (par ex., minarine)

02.3 Emulsions grasses autres que celles de la catégorie 02.2, y compris les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses

02.4 Desserts à base de matière grasse (sauf les desserts lactés de la catégorie 01.7)

03.0 Glaces de consommation (y compris sorbets)

04.0 Fruits et légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.1 Fruits

04.1.1 Fruits frais

04.1.1.1 Fruits non traités

04.1.1.2 Fruits traités en surface

04.1.1.3 Fruits pelés et/ou coupés

04.1.2 Fruits transformés

04.1.2.1 Fruits surgelés

04.1.2.2 Fruits secs

04.1.2.3 Fruits conservés au vinaigre, en saumure ou à l'huile

04.1.2.4 Fruits en boîte ou en bocaux (pasteurisés)

04.1.2.5 Confitures, gelées et marmelades

04.1.2.6 Pâtes à tartiner à base de fruits autres que ceux de la catégorie 04.1.2.5 (par ex., "chutney")

04.1.2.7 Fruits confits

- 04.1.2.8 Préparations à base de fruits, y compris les pulpes, les purées, les nappages à base de fruits et le lait de coco
- 04.1.2.9 Desserts à base de fruits, y compris les desserts à base d'eau aromatisée aux fruits
- 04.1.2.10 Produits à base de fruits fermentés
- 04.1.2.11 Pâtes à base de fruits utilisées en pâtisserie
- 04.1.2.12 Fruits cuits et/ou frits

04.2 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), algues marines, fruits à coque et graines

04.2.1 Légumes frais, fruits à coque et graines

- 04.2.1.1 Légumes, fruits à coques et graines frais non traités
- 04.2.1.2 Légumes, fruits à coques et graines frais traités en surface
- 04.2.1.3 Légumes, fruits à coques et graines épluchés, coupés ou râpés

04.2.2 Légumes transformés, algues marines, fruits à coque et graines

- 04.2.2.1 Légumes surgelés
- 04.2.2.2 Légumes, algues marines, fruits à coque et graines séchés
- 04.2.2.3 Légumes et algues marines conservés au vinaigre, à l'huile, en saumure ou à la sauce de soja
- 04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression
- 04.2.2.5 Purées et pâtes à tartiner à base de légumes, de fruits à coque et de graines (comme le beurre de cacahuètes)
- 04.2.2.6 Pulpes et préparations à base de légumes, de fruits à coque et de graines autres que catégorie 04.2.2.5 (par exemple, desserts et sauces à base de légumes, légumes confits, tofu)
- 04.2.2.7 Produits à base de légumes fermentés
- 04.2.2.8 Légumes et algues marines cuits et/ou frits

05.0 Confiserie

05.1 Produits cacaotés et à base de chocolat, y compris les produits d'imitation du chocolat et les succédanés du chocolat

- 05.1.1 Préparations au cacao (poudres et sirops)
- 05.1.2 Pâtes à tartiner à base de cacao (y compris celles pour pâtisseries)
- 05.1.3 Cacao et produits chocolatés autres que ceux mentionnés dans les catégories 05.1.1., 05.1.2 et 05.1.4 (par. ex., chocolat au lait, flocons de chocolat, chocolat blanc)
- 05.1.4 Produits d'imitation du chocolat et succédanés du chocolat

05.2 Confiseries autres que celles mentionnées aux catégories 05.1, 05.3 et 05.4, y compris confiseries dures et tendres, nougats, etc.

05.3 Gomme à mâcher (chewing-gum)

05.4 Décorations (pour pâtisserie fine), nappages, autres que ceux à base de fruits et sauces sucrées

06.0 Céréales et produits à base de céréales, y compris les farines et amidons dérivés de racines et tubercules, les légumes secs et légumineuses, à l'exclusion des produits de boulangerie de la catégorie 07.0

- 06.1 Graines céréalières entières, brisées ou en flocons, y compris le riz
- 06.2 Farines et amidons
- 06.3 Céréales pour petit déjeuner, y compris les flocons d'avoine
- 06.4 Pâtes alimentaires et produits similaires (par exemple, papier de riz, vermicelles de riz)
 - 06.4.1 Pâtes alimentaires
 - 06.4.1 Produits type nouilles
- 06.5 Desserts à base de céréales et d'amidon (par ex., gâteaux de riz, puddings au tapioca)
- 06.6 Pâtes à frire (par ex., pour panure et enrobage de poisson ou volaille)
- 06.7 Gâteaux de riz (type oriental uniquement)

07.0 Produits de boulangerie

- 07.1 Pain et produits de boulangerie ordinaires
 - 07.1.1 Pains et petits pains
 - 07.1.2 Crackers (à l'exclusion des crackers sucrés)
 - 07.1.3 Autres produits de boulangerie ordinaires (tels que bagels, pita, muffins anglais, etc.)
 - 07.1.4 Produits apparentés au pain, y compris farces à base de pain et chapelures
 - 07.1.5 Pains et petits pains au lait à la vapeur
- 07.2 Produits de boulangerie fine
 - 07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (par ex., fourrés aux fruits ou à la crème)
 - 07.2.2 Autres produits de boulangerie fine (tels que doughnuts, brioches, scones et muffins, etc.)
 - 07.2.3 Préparations pour produits de boulangerie fine (par ex., gâteaux, crêpes)

08.0 Viande et produits carnés y compris volaille et gibier

- 08.1 Viande fraîche, volaille et gibier
 - 08.1.1 Viande fraîche, volaille et gibier en morceaux entiers ou en coupes
 - 08.1.2 Viande fraîche, volaille et gibier coupée fin ou hachée
- 08.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, transformés, en morceaux entiers ou en coupes
 - 08.2.1 Produits carnés, de volaille et de gibier transformés non cuits
 - 08.2.1.1 Produits carnés saumurés (y compris salés)
 - 08.2.1.2 Produits carnés saumurés (y compris salés) et séchés
 - 08.2.1.3 Produits carnés, de volaille et de gibier fermentés
 - 08.2.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, Traités thermiquement
 - 08.2.3 Produits carnés, de volaille et de gibier, congelés
- 08.3 Produits carnés, de volaille et de gibier, transformés, coupés fin ou hachés
 - 08.3.1 Produits carnés, de volaille et de gibier, non traités thermiquement
 - 08.3.1.1 Produits carnés, de volaille et de gibier, saumurés (y compris salés)
 - 08.3.1.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, saumurés (y compris salés) et séchés
 - 08.3.1.3 Produits carnés, de volaille et de gibier, fermentés
 - 08.3.2 Produits carnés, de volaille et de gibier, traités thermiquement

08.3.3 Produits carnés, de volaille et de gibier, congelés

08.4 Enveloppes comestibles (par ex., pour saucisses)

09.0 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.1 Poisson et produits de la pêche frais, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.1.1 Poisson frais

09.1.2 Mollusques, crustacés et échinodermes frais

09.2 Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.1 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.2 Poisson, filets de poissons et produits de la pêche enrobés de pâte à frire, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.3 Produits de la pêche hachés et en pâte, surgelés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.4 Poisson et produits de la pêche cuits et/ou frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.4.1 Poisson et produits de la pêche cuits

09.2.4.2 Mollusques et crustacés et échinodermes cuits

09.2.4.3 Poisson et produits de la pêche frits, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.2.5 Poisson et produits de la pêche, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.3 Poisson et produits de la pêche, en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

09.3.1 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, en marinade et/ou en gelée

09.3.2 Poisson et produits de la pêche, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, au vinaigre et/ou en saumure

09.3.3 Succédanés de saumon, caviar et autres produits à base d'oeufs de poisson

09.3.4 Poisson et produits de la pêche en semi-conserve, y compris mollusques, crustacés et échinodermes, autres que ceux des catégories 09.3.1 à 09.3.3

09.4 Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes

10.0 Oeufs et produits à base d'oeufs

10.1 Oeufs frais

10.2 Produits à base d'oeufs

10.2.1 Produits à base d'oeufs liquides

10.2.2 Produits à base d'oeufs, surgelés

10.2.3 Produits à base d'oeufs, séchés et/ou coagulés à chaud,

10.3 Oeufs en conserve, y compris ceux conservés en base alcaline, salés et en boîte

10.4 Desserts à base d'oeufs (par ex., flans)

11.0 Edulcorants y compris le miel

- 11.1 Sucre blanc et mi-blanc, (sucrose ou saccharose), fructose, glucose (dextrose), xylose; solutions et sirops de sucre, ainsi que sucres (partiellement) invertis, tels que mélasses, et nappages à base de sucre
- 11.2 Autres sucres et sirops (tels que sucre roux, sirop d'érable)
- 11.3 Miel
- 11.4 Edulcorants de table, y compris ceux contenant des édulcorants intenses, autres que ceux visés des catégories 011.1 à 011.3

12.0 Sels, épices, potages, sauces, salades, produits de protéines, etc.

- 12.1 Sel
- 12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements (y compris succédanés du sel) et condiments (par exemple, assaisonnements pour nouilles instantanées)
- 12.3 Vinaigres
- 12.4 Moutardes
- 12.5 Potages et bouillons
 - 12.5.1 Potages et bouillons déshydratés prêts pour la consommation, y compris ceux en conserve, en bouteilles ou congelés
 - 12.5.2 Préparations pour potages et bouillons
- 12.6 Sauces et produits similaires
 - 12.6.1 Sauces émulsionnées ou claires (par ex., mayonnaise, sauces pour salades)
 - 12.6.2 Sauces non émulsionnées (par ex., ketchup, sauces au fromage, sauces à la crème, sauces au jus de viande)
 - 12.6.3 Préparations pour sauces et sauces au jus de viande
 - 12.6.4 Sauces claires (par exemple, sauces de soja, sauces de poisson)
- 12.7 Salades (par ex., salades de pâtes, salades de pommes de terre) et pâtes à tartiner (sauf les pâtes à tartiner à base de cacao et noisettes des catégories 04.2.2.5 et 05.1.2)
- 12.8 Levure et produits similaires
- 12.9 Produits protéiques

13.0 Aliments destinés à une alimentation particulière

- 13.1 Préparations pour nourrissons et préparations de suite
- 13.2 Aliments de sevrage pour enfants en bas âge et enfants en croissance
- 13.3 Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers, y compris ceux destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants
- 13.4 Aliments diététiques pour régimes amaigrissants
- 13.5 Aliments diététiques (tels que: aliments de complément à usage diététique) autres que ceux des catégories 013.1 à 013.4
- 13.6 Aliments de complément

14.0 Boissons, à l'exclusion des produits laitiers

- 14.1 Boissons sans alcool

- 14.1.1 Eaux
 - 14.1.1.1 Eaux minérales naturelles et eaux de source
 - 14.1.1.2 Eaux de table et eaux de Seltz
- 14.1.2 Jus de fruits et de légumes
 - 14.1.2.1 Jus de fruits en conserve ou en bouteille (pasteurisés)
 - 14.1.2.2 Jus de légumes en conserve ou en bouteille (pasteurisés)
 - 14.1.2.3 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de fruits
 - 14.1.2.4 Concentrés (liquides ou solides) pour jus de légumes
- 14.1.3 Nectars de fruits et de légumes
 - 14.1.3.1 Nectar de fruit en conserve ou en bouteille (pasteurisé)
 - 14.1.3.2 Nectar de légume en conserve ou en bouteille (pasteurisé)
 - 14.1.3.3 Concentrés (liquide ou solides) pour nectar de fruit
 - 14.1.3.4 Concentrés (liquides ou solides) pour nectar de légume
- 14.1.4 Boissons à base d'eau aromatisée, y compris les boissons pour sportifs et les boissons "électrolytes", et les boissons concentrées
 - 14.1.4.1 Boissons sans alcool, gazeuses
 - 14.1.4.2 Boissons sans alcool, non gazeuses, y compris punches et poudres du type Kool-aid
 - 14.1.4.3 Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons sans alcool
- 14.1.5 Café et succédanés, thés, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao
- 14.2 Boissons alcoolisées et produits comparables à teneur faible ou nulle en alcool
 - 14.2.1 Bière et boissons maltées
 - 14.2.2 Cidre et poiré
 - 14.2.3 Vins
 - 14.2.3.1 Vins non pétillants
 - 14.2.3.2 Vins mousseux et pétillants
 - 14.2.3.3 Vins mutés et vins de liqueur
 - 14.2.3.4 Vins aromatisés
 - 14.2.4 Vins de fruit
 - 14.2.5 Hydromel
 - 14.2.6 Spiritueux
 - 14.2.6.1 Spiritueux titrant plus de 15 pour cent d'alcool
 - 14.2.6.2 Spiritueux titrant moins de 15 pour cent d'alcool
- 14.3 Autres boissons alcoolisées (telles que bière, vin ou spiritueux, etc.)
- 15.0 Amuse-gueule salés
 - 15.1 A base de pommes de terre, de céréales, de farine ou d'amidon (à base de racines et tubercules, légumes secs et légumineuses)
 - 15.2 Fruits à coque transformés, y compris fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange (avec par exemple des fruits secs)
 - 15.3 A base de poisson
- 16.0 Aliments composites (par exemple, ragoûts, pâtés en croûte, "mincemeat") - aliments n'entrant pas dans les catégories 01 à 015.

PROJET DE NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES¹

CATEGORIE I: RECOMMANDEE A LA COMMISSION POUR ADOPTION

Additifs alimentaires

α -Acétoacétate décarboxylase dérivée de <i>Bacillus brevis</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Poly-1-décène hydrogéné
Acide adipique	Gluconate de magnésium
α -Amylase dérivée de <i>Bacillus megaterium</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Acide dl-malique
α -Amylase dérivée de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>	Maltogénique amylase dérivée de <i>Bacillus stearothermophilus</i> exprimée en <i>Bacillus subtilis</i>
Argon	Nitrogène
Chymosine A dérivée de <i>Escherichia coli</i> K-12 contenant un gène de prochymosine A	Oxygène
Chymosin B dérivée de <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> contenant un gène de prochymosine B	Métabisulfite de potassium
Chymosine B dérivée de <i>Kluyveromyces lactis</i> contenant un gène de prochymosine B	Sulfite de potassium
Acide citrique	Riboflavine dérivée de <i>Bacillus subtilis</i>
γ -Cyclodextrine	Sulfite acide de sodium
Gluconate ferreux	Fédérétate de sodium
Sulfate ferreux	Métabisulfite de sodium
Sulfate ferreux, séché	Sulfite de sodium
Acide fumarique	Thiosulfate de sodium
Hélium	Esters de saccharose d'acides gras
	Acide dl-tartarique
	Acide l(+)-tartarique
	Thaumatine
	Gomme xanthane

Agents aromatisants

452	Methyl sulfide	538	1,3-Butanedithiol
453	Methyl ethyl sulfide	539	2,3-Butanedithiol
454	Diethyl sulfide	541	1,8-Octanedithiol
459	Methyl phenyl sulfide	545	3-Mercaptohexanol
460	Benzyl methyl sulfide	547	α -Methyl- β -hydroxypropyl α -methyl- β -mercaptoethyl sulfide

¹ Les normes des catégories III, IV et V figurent dans le rapport du Groupe de travail sur les normes (Document de séance N° 2)

463	3-(Methylthio)-1-hexanol	549	3-Mercapto-3-methylbutyl formate
469	3-Methylthiohexanal	550	2,5-Dihydroxy-1,4-dithiane
472	Methyl 3-methylthiopropionate	554	3-Mercaptohexyl acetate
474	Methyl 4-(methylthio)butyrate	555	3-Mercaptohexyl butyrate
477	Ethyl 4-(methylthio)butyrate	563	Sodium 3-mercapto-oxopropionate
485	Propyl thioacetate	567	Diisopropyl disulfide
491	Prenyl thioacetate	576	Methyl phenyl disulfide
494	3-(Acetylmercapto)hexyl acetate	577	Methyl benzyl disulfide
496	1-(Methylthio)-2-butanone	578	Phenyl disulfide
501	Sodium 4-(methylthio)-2-oxobutanoate	593	3-Oxobutanal dimethyl acetal
505	2-(Methylthiomethyl)-3-phenylpropenal	595	Ethyl acetoacetate
506	cis and trans-Menthone-8-thioacetate	607	Ethyl levulinate
511	1-Butanethiol	611	Hydroxycitronellal
515	2-Methyl-1-butanethiol	612	Hydroxycitronellal dimethyl acetal
517	3-Methyl-2-butanethiol	621	Tartaric acid (d-, l-, dl-, meso-)
522	Prenylthiol	623	Adipic acid
525	Benzenethiol	631	3-Methyl-2-oxobutanoic acid
526	Benzyl mercaptan	632	3-Methyl-2-oxopentanoic acid
527	Phenethyl mercaptan	633	4-Methyl-2-oxopentanoic acid
530	2,6-Dimethylthiophenol	634	2-Oxopentanedioic acid
532	1,2-Ethanedithiol	635	3-Hydroxy-2-oxopropionic acid
534	2-Methyl-1,3-dithiolane		
535	1,3-Propanedithiol		
537	1,2-Butanedithiol		

**CATEGORIE II: RECOMMANDEE A LA COMMISSION POUR ADOPTION APRES MODIFICATIONS DE
FORME, Y COMPRIS REVISIONS TECHNIQUES**

Additifs alimentaires

Curdlan	Dans la définition, remplacer <i>Agrobacterium radibactor</i> par <i>Agrobacterium radiobacter</i> Dans les tests, à la rubrique "Gel strength", supprimer dernière ligne "A = the weight of the load cell (g)"
Erythritol	Sous la rubrique "Purity Test, Ribitol and glycerol" remplacer la deuxième phrase, "The retention times of erythritol and glycerol relative to" par "The retention times of ribitol and glycerol relative to"

Agents aromatisants

aucun

AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR LA PATULINE
(A l'étape 8 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'AFLATOXINE M₁ DANS LE LAIT
(A l'étape 6 de la Procédure)

Aflatoxine M₁ 0,05 µg/kg dans le lait

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 céréales

**PROJETS D'AMENDEMENT DES LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB
(A l'étape 8 de la procédure)**

N° de code.	Aliment	LM (mg/kg)	Etape	Observations
FC1 FP9 FS12 FB18 FT26 FI30	<u>Fruits</u> <u>Petits fruits, baies et raisins</u>	0.1 0.2	8 8	
VA35 VO50 VC45 VR75	<u>Légumes</u> Sauf brassica (VB), légumes feuillus (VL), et champignons, houblons et herbes	0.1	8	Y compris les pommes de terre épluchées
VB40 VL53	<u>Brassica</u> Sauf choux (480) <u>Légumes feuillus (sauf épinards)</u>	0.3	8	
C81 VD70 VP60	<u>Céréales</u> <u>Légumes secs</u> <u>Légumineuses</u>	0.2	8	
MM97 PM100	<u>Viande de bovins, de porcins et d'ovins</u> <u>Chair de volaille</u>	0.1	8	
MF97 PF111 OC172 OR 172	<u>Graisses de viande</u> <u>Graisses de volailles</u> <u>Huiles végétales</u>	0.1	8	
MO97	<u>Abats comestibles de bovins, de porcins et de volailles</u>	0.5	8	
ML107 FM 183	<u>Lait</u> ¹ <u>Matières grasses du lait</u>	0.02 0.1	8	Aussi produits laitiers dérivés (82) (tels que consommés)
FF269	<u>Vin</u>	0.20	8	
LM (non spécifiée)	<u>Préparations pour nourissons</u>	0.02	8	Prêtes à consommer

¹ Pour les produits laitiers, il convient d'appliquer un facteur de concentration approprié

PROJETS DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB
(A l'étape 6 de la procédure)

N° de code.	Aliment	LM (mg/kg)	Etape	Observations
WF115, VD120, WS125	<u>Poisson</u>	0,2	6	Chair de poisson
WC143	<u>Crustacés</u>	0,5	6	
IM151	<u>Mollusques bivalves</u>	1,0	6	
JF175	<u>Jus de Fruits</u>	0,05	6	Aussi les nectars

**PROJET DE LIMITE INDICATIVE POUR LE CADMIUM DANS LES ALIMENTS
(A l'étape 6 de la Procédure)**

ALIMENTS	LIMITE INDICATIVE (mg/kg)
Céréales, légumes secs et légumineuses	0,1

**PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM DANS LES ALIMENTS
(A l'étape 3 de la Procédure)**

ALIMENTS	LIMITE MAXIMALE (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 de bovins, ovins, porcins et volaille	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

**AMENDEMENT A LA NORME CODEX POUR LE SEL DE QUALITE ALIMENTAIRE
(CX STAN 150-1995 (Rév. 1-1997, Amend. 1-1999)
(A l'étape 5 de la Procédure)**

8. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Dans tout programme d'iodation du sel, il importe de garantir que le sel contient la quantité recommandée d'iode au moment de sa consommation. La rétention de l'iode dans le sel dépend de la substance iodée utilisée, du type d'emballage, de l'exposition du conditionnement aux conditions climatiques environnantes et du temps écoulé entre l'iodation et la consommation. Afin de garantir que le sel iodé atteigne les consommateurs avec la concentration d'iode spécifiée, les précautions énoncées ci-après doivent être prises en compte par les pays où les conditions climatiques et d'entreposage pourraient entraîner des pertes importantes d'iode:

8.1 Si nécessaire, afin d'éviter les pertes d'iode, le sel iodé doit être emballé dans des sacs hermétiques en polyéthylène de haute densité (HDPE) ou en polypropylène (PP) (laminés ou non laminés) ou dans des sacs de jute doublés de polyéthylène de faible densité (sacs de jute de qualité 1803 DW doublés d'une feuille de polyéthylène de calibre 150). Dans de nombreux pays, ceci représente un changement radical par rapport aux matériaux d'emballage traditionnels, comme la paille ou le jute. Le coût de l'adjonction d'iode supplémentaire pour compenser les pertes d'iode découlant de l'utilisation d'emballages meilleur marché (comme la paille ou le jute) doit être comparé au coût de l'adoption d'un matériau d'emballage coûteux comme celui indiqué ci-dessus.

8.2 Les unités d'emballage en vrac ne doivent pas dépasser 50 kg (conformément aux conventions de l'Organisation internationale du travail (OIT) afin d'éviter l'utilisation de crochets pour soulever les sacs.

8.3 Les sacs qui ont déjà été utilisés pour emballer d'autres articles comme des engrais, du ciment, des substances chimiques, etc. ne doivent pas être réutilisés pour emballer le sel iodé.

8.4 Le réseau de distribution devrait être rationalisé de façon à réduire l'intervalle entre l'iodation et la consommation du sel.

8.5 Le sel iodé ne doit pas être exposé à la pluie, à une humidité excessive ou à la lumière du soleil directe, à tous les stades de son entreposage, de son transport ou de sa vente.

8.6 Les sacs de sel iodé doivent être entreposés uniquement dans des pièces couvertes ou des entrepôts correctement ventilés.

8.7 Le consommateur doit être informé qu'il doit entreposer le sel iodé de façon à le protéger d'une exposition directe à l'humidité, à la chaleur et à la lumière du soleil.

**MESURES A PRENDRE DU FAIT D'UN CHANGEMENT DE STATUT DES DJA ET
D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES**

SUBSTANCE	PRÉCÉDENTE DJA ET AUTRES RECOMMANDATIONS	DJA ACTUELLE ET AUTRES RECOMMANDATIONS	NORMES CODEX ACTUELLES
Agent de glaçage Poly 1-décène hydrogéné	Aucune	DJA non attribuée ¹	Aucune
Edulcorant Erythritol	Aucune	DJA non spécifiée	Aucune
Épaississant Curdlan	Aucune	DJA non spécifiée (temporaire) ²	Aucune
Substances diverses Gamma Cyclodextrine	DJA non spécifiée (temp.)	DJA non spécifiée	Aucune
Sulfate de sodium	Aucune	DJA non spécifiée ³	Aucune
Contaminants Plomb	25 µg/kg poids corporel (DHTP)	25 µg/kg poids corporel (DHTP)	Diverses
Méthylmercure	3.3 µg/kg poids corporel (DHTP)	3.3 µg/kg poids corporel (DHTP)	Diverses
Zéaralénone	Aucune	0.5 µg/kg poids corporel (DJTMP)	Aucune

¹ Données insuffisantes pour établir une DJA.

² S'applique aux emplois en tant qu'additif alimentaire.

³ DJA temporaire en attendant examen d'une qualification "indicative" des spécifications.

LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, DES CONTAMINANTS ET DES SUBSTANCES TOXIQUES NATURELLEMENT PRESENTES A EVALUER EN PRIORITE PAR LE JECFA

Additifs alimentaires pour lesquels une évaluation de la toxicité et de l'ingestion et/ou l'élaboration de normes sont proposées	À l'origine par:
Acésulfame K (normes uniquement)	Japon, ISA
Amidon acétylé oxydé	Pays-Bas
β-Carotène (fermentation naturelle dérivée de <i>Blakeslea trispora</i>)	Pays-Bas
α-Cyclodextrine	Hongrie
Aromatisants	Etats-Unis
Invertase dérivée de <i>Saccharomyces</i> species	Union européenne
Pectine (normes uniquement)	IPPA
Pimaricine	CCFAC
Additifs alimentaires retirés précédemment de la NGAA (p-hydroxybenzoate d'éthyle sodique, p-hydroxybenzoate de propyle sodique, p-hydroxybenzoate de méthyle sodique, sulfite de calcium, formate de sodium, formate de calcium, <i>gamma</i> -tocophérol synthétique, <i>delta</i> -tocophérol synthétique, orthophosphate monomagnésien, tartrate de calcium, diphosphate trisodique, diphosphate dipotasique, diphosphate biacide de calcium, diphosphate dimagnésien, polyphosphate de sodium-calcium et trioléate de sodium)	CCFAC
Additifs alimentaires dont il est proposé d'évaluer l'ingestion	
Extrait de Quillaia	CCFAC
Contaminants et substances toxiques naturellement présentes	
Chloropropanols (3-chloro-1,2-propanediol et 1,3-dichloro-2-propanol)	Etats-Unis
Dioxines et PCB type dioxine	CCFAC
Carbamate d'éthyle	CCFAC
Acide glycyrrhizique	Danemark
Nitrate	Pays-Bas
Phenylhydrazines (y compris l'agaritine)	Danemark
Hydrocarbures aromatiques polycycliques (y compris le benz[a]pyrene)	Danemark, Canada, Pays-Bas

METHODOLOGIE ET PRINCIPES CONCERNANT L'ÉVALUATION DE L'EXPOSITION A INCLURE DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

La méthodologie décrite ci-après repose sur les principes régissant la fixation de limites maximales pour les contaminants présents dans les denrées alimentaires qui figurent à l'Annexe 1 de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires. Cette méthodologie permet de fixer des limites maximales pour les contaminants chimiques présents dans des produits alimentaires de base non transformés faisant l'objet d'un commerce international, mais ne traite pas de la gestion des substances chimiques génotoxiques auxquelles on ne peut attribuer de dose sans danger et dont la présence, même à de très faibles concentrations, peut constituer un risque pour la santé. Dans ce cas, il peut être utile de procéder à des évaluations quantitatives des risques spécifiques qui permettront de prendre des décisions appropriées. Le présent document ne tient pas non plus compte de l'exposition par l'air et par l'eau, car ces sources ne devraient pas contribuer de manière sensible à l'exposition totale pour la plupart des consommateurs.

L'évaluation de l'exposition comporte quatre étapes, plusieurs critères étant examinés à chacune d'entre elles. Le Tableau 1 résume de manière schématique la procédure à suivre.

- Première étape : déterminer si l'exposition d'origine alimentaire à un contaminant rend nécessaire l'élaboration de limites maximales pour protéger la santé publique. Lorsqu'il peut y avoir de fortes concentrations d'un contaminant et que les «gros» consommateurs ou les sous-groupes vulnérables de la population risquent de dépasser le niveau d'exposition sûr/tolérable établi, il peut être nécessaire d'établir des limites maximales. Dans ce cas, il faut identifier les aliments pour lesquels des limites maximales doivent être fixées.
- Deuxième étape : évaluer les données disponibles sur les concentrations du contaminant relevées dans ces produits alimentaires afin d'établir des limites maximales provisoires.
- Troisième étape : évaluer l'exposition totale résultant des produits alimentaires contenant le contaminant à des concentrations atteignant la limite maximale provisoire. Cette évaluation est réalisée pour chacun des treize régimes régionaux FAO/OMS, proposés dans le document « Progress Report by WHO on the Revision of GEM/Food Regional Diets » (CX/PR 99/3), afin de vérifier si les projets de limites maximales assurent une protection suffisante aux consommateurs dans chaque groupe régional/culturel. Si l'exposition résultant de l'un quelconque des régimes alimentaires dépasse le niveau d'exposition sûr/tolérable concernant ce contaminant, il faudra réexaminer les projets de limites maximales. A ce stade, on évalue si ces projets de limites peuvent présenter un risque toxicologique. Des limites maximales définitives révisées peuvent alors être fixées, si besoin est.
- Quatrième étape : examiner les conséquences pratiques des limites maximales fixées, et notamment leurs incidences éventuelles sur le commerce international.

Tableau 1 : Procédure générale à suivre pour fixer des limites maximales (LM) pour les contaminants présents dans les différents aliments

Étape 1: Identifier :

i) les risques pour la santé liés au contaminant visé

i)

Déterminer si l'exposition d'origine alimentaire à un contaminant risque de dépasser le niveau d'exposition sûr/tolérable établi

ii) les aliments pour lesquels des LM doivent être fixées

ii)

Identifier les aliments pour lesquels des limites doivent être fixées, compte tenu de quatre critères spécifiques

Étape 2: fixer les LM

i)

Établir des projets de LM sur la base des concentrations habituelles dans les aliments retenus à l'étape 1

Étape 3:

Évaluer la protection du consommateur compte tenu des projets de LM

Évaluation de l'exposition totale

L'exposition totale dépasse-t-elle le niveau d'exposition sûr/tolérable établi?

Établir les concentrations tolérables calculées (CTC) dans les aliments

Non

Étape 4: Incidences des LM

Impact économique des LM proposées

Innocuité des aliments sans LM

ÉTAPE 1 : IDENTIFICATION DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET DES ALIMENTS POUR LESQUELS DES LM SONT REQUISES

- i) *L'exposition d'origine alimentaire à un contaminant risque-t-elle de dépasser le niveau d'exposition sûr/tolérable établi ?*

L'un des objectifs des normes est de réduire à un niveau aussi faible que possible les concentrations de contaminants dans les aliments. Toutefois, l'exposition d'origine alimentaire à un contaminant ne devrait pas normalement dépasser le niveau sûr/tolérable établi sur la base d'avis d'experts en toxicologie. Les décisions du CCFAC concernant tel ou tel contaminant s'appuient principalement sur les recommandations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), fondées sur l'évaluation exhaustive d'une base de données toxicologiques pertinentes. Lorsque des questions se posent au sujet d'un contaminant pour lequel il n'a pas été fixé de niveau d'exposition sûr/tolérable, comme par exemple une dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) ou un apport journalier tolérable (AJT), il convient de demander l'avis du JECFA.

- ii) *Identification des aliments pour lesquels des limites sont requises*

Les limites internationales établies pour faciliter le commerce devraient également servir à protéger les consommateurs du monde entier. Toutefois, cela ne signifie pas que le dépassement de ces limites comporte nécessairement un risque pour la santé.

Lorsqu'un contaminant a une toxicité aiguë, il faut fixer des concentrations maximales de ce contaminant dans les aliments pour protéger les consommateurs. Cependant, pour la plupart des contaminants, ce sont les effets toxiques à long terme ou chroniques qui sont préoccupants. Pour ces contaminants, des limites sont nécessaires uniquement pour les aliments ou groupes d'aliments qui contribuent de manière importante à l'exposition totale des consommateurs au contaminant et de préférence lorsque ces limites peuvent être respectées par de bonnes pratiques de fabrication ou par des mesures prises à la source de la contamination. A ce stade, on identifie les aliments les plus susceptibles de présenter un danger, ce qui fait ressortir l'importance des limites maximales comme mesures permettant de faire baisser l'exposition totale au contaminant dans le monde. En outre, cela permet de cibler des ressources nationales sur les aliments pour lesquels on peut obtenir des réductions importantes des concentrations de contaminants.

Outre les critères figurant à l'Appendice 1 de la Norme générale pour les contaminants, quatre critères spécifiques sont utilisés pour déterminer les aliments pour lesquels des limites pour les contaminants devraient être fixées.

Critère 1 : L'application de mesures prises à la source assurerait que la limite maximale pourrait être respectée dans toutes les denrées alimentaires.

Afin de remplir ce critère, les mesures prises pour i) éliminer ou maîtriser la source de contamination, et ii) identifier et séparer les articles/lots/expéditions d'aliments contaminés des aliments propres à la consommation humaine, doivent pouvoir réduire les concentrations du contaminant dans les aliments. Compte tenu du laps de temps nécessaire pour que ces mesures soient efficaces, il faudra peut-être adopter un échéancier pour l'application progressive de la limite maximale.

Critère 2 : L'aliment, ou le groupe d'aliments, contribue pour plus de 10 pour cent à l'exposition d'origine alimentaire totale dans au moins un régime régional ou de groupes de population particuliers.

Ce chiffre a été retenu afin de garantir que tous les aliments contribuant de manière importante à l'exposition d'origine alimentaire soient examinés. Les groupes d'aliments devraient être ceux définis de manière large dans le document CX/PR 99/3. Cependant, certains aliments ou petits groupes d'aliments peuvent être pris séparément et avoir une limite maximale distincte (ou en être exemptés) lorsque les niveaux de contamination sont différents et qu'une gestion appropriée du risque nécessite

une approche plus spécifique. Les autres sources non alimentaires de contaminants, par exemple l'eau, seront gérées de préférence au niveau du pays ou de la région, selon des critères nationaux.

Critère 3 : Le produit alimentaire pour lequel une limite maximale doit être fixée fait l'objet d'un commerce international et contribue à une exposition nettement plus élevée dans au moins deux régions, c'est-à-dire que sa contribution potentielle correspond à plus de 5 pour cent de l'exposition d'origine alimentaire totale dans plus d'une région.

Pour répondre à ce critère, l'aliment doit être exporté d'un pays vers un autre où les modes d'alimentation peuvent être très différents. Il doit être démontré que l'aliment, en raison de la grande consommation qui en est faite, augmenterait directement l'exposition des consommateurs du pays importateur au-delà du niveau probable de sécurité. Il faut pouvoir démontrer autrement dit que les modes d'alimentation dans les pays importateurs sont tels que les consommateurs dépasseront le niveau de sécurité.

Critère 4 : L'exposition due à la consommation d'une denrée alimentaire est inférieure à 5 pour cent, mais une limite maximale serait importante pour la gestion de la contamination alimentaire et la surveillance de l'environnement.

Cela permet de fixer des limites maximales pour des groupes d'aliments pouvant contenir de fortes concentrations de contaminants, même si leur contribution à l'exposition d'origine alimentaire totale à ces contaminants est faible.

ÉTAPE 2 : FIXATION DES LIMITES MAXIMALES

A cette étape, des projets de limites maximales peuvent être formulés à la limite supérieure de la fourchette de concentrations de contaminants normalement présents dans les aliments retenus à l'étape 1. Ces données doivent être évaluées avec soin afin de garantir qu'elles sont aussi représentatives que possible des valeurs courantes du contaminant dans ces aliments et qu'elles ont été mesurées à l'aide de méthodologies d'analyse fiables et sensibles.

ÉTAPE 3 ESTIMATION DE L'EXPOSITION DUE À LA CONSOMMATION D'ALIMENTS POUR LESQUELS DES LIMITES MAXIMALES ONT ÉTÉ FIXÉES

La troisième, et la plus importante, étape consiste à évaluer l'exposition potentielle totale résultant de la consommation d'aliments contenant le contaminant aux limites maximales proposées pour s'assurer que celles-ci garantissent une protection suffisante pour la plupart des consommateurs. Afin de déterminer si les projets de limites maximales sont acceptables, l'exposition d'origine alimentaire totale aux aliments auxquels des limites maximales ont été attribuées peut être calculée à partir des données de consommation figurant au tableau 1. Il est souhaitable d'utiliser des chiffres de consommation supérieurs à la moyenne pour le calcul de l'exposition potentielle aux contaminants pour fixer les limites maximales, afin que même les «gros» consommateurs soient protégés. La disponibilité de données fiables sur la consommation globale reste toutefois un problème.

Il est donc recommandé d'utiliser les treize régimes régionaux/culturels proposés par la FAO/OMS lorsqu'il s'agit de fixer des limites maximales pour les contaminants dans les aliments commercialisés, afin de prendre en compte la diversité alimentaire et culturelle. (Toute évolution de ces régimes pourra être intégrée à cette étape). Les régimes régionaux FAO/OMS, actuellement utilisés pour calculer l'exposition d'origine alimentaire aux pesticides, reposent sur les données des bilans alimentaires de la FAO. Ces données surestiment vraisemblablement la consommation moyenne de la plupart des aliments, car les déchets ne sont pas pris en compte, mais sous-estiment peut-être la consommation des produits des potagers familiaux ou des aliments mineurs. On trouvera en annexe au présent document la liste des pays rattachés aux différents régimes régionaux/culturels (tirée du document CX/PR 99/3).

**Tableau 2: Consommation moyenne selon les différents groupes de régimes régionaux
(moyennes pondérées - g/personne/jour)**

Groupe d'aliments	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
Pommes et produits dérivés	1,3	66,0	17,4	39,1	64,2	59,6	8,9	12,5	3,8	0,8	8,5	21,4	43,5
Bananes	34,5	17,5	11,0	3,0	25,4	30,2	15,5	42,6	18,5	3,6	78,7	32,2	30,6
Agrumes	4,7	79,5	56,5	17,8	54,7	57,6	10,1	60,4	8,5	1,0	66,1	37,7	104,0
Autres fruits	20,2	163,5	95,4	68,5	83,3	58,6	55,7	81,0	23,4	40,0	58,8	73,2	65,2
<i>Fruits (total)</i>	183,5	403,1	246,8	154,9	263,2	228,3	98,9	258,2	101,5	106,9	276,9	192,4	310,2
Pommes de terre	16,4	186,4	60,3	250,4	243,9	230,6	31,2	48,0	27,5	2,1	50,8	49,0	157,9
<i>Racines et tubercules (total)</i>	392,1	187,2	65,1	250,4	244,3	230,6	111,8	93,4	356,1	344,4	172,1	110,0	165,8
Toutes les curcubitacées	5,0	30,9	26,2	21,7	14,3	13,6	14,7	5,7	4,2	1,4	6,1	16,0	14,3
Tomates et produits dérivés	11,8	164,8	121,1	59,6	43,1	31,4	14,7	27,5	12,3	11,9	34,5	12,8	98,5
Oignons	4,2	55,3	33,1	24,0	26,4	14,9	17,7	11,1	6,4	8,6	11,7	34,6	27,9
Autres légumes frais	23,5	97,2	48,3	43,4	55,8	24,2	125,0	18,8	38,5	57,1	20,4	114,1	24,5
Légumes séchés ou	0,2	0,5	0,5	0,1	0,5	0,5	0,2	0,0	0,1	0,1	0,0	1,7	0,2
<i>Légumes (total)</i>	59,6	451,2	270,5	223,6	261,2	172,7	209,8	92,0	77,5	89,3	85,8	276,7	277,4
Maïs	65,6	17,0	62,0	13,0	16,8	2,2	31,1	247,8	241,3	55,3	67,3	55,1	31,7
Blé	67,1	406,3	436,4	405,5	238,2	228,4	170,3	111,5	66,3	45,0	118,3	106,9	241,8
Riz, équivalent décortiqué	47,4	22,9	62,4	27,8	8,9	10,5	307,5	44,3	27,6	56,8	119,5	246,9	22,2
Autres céréales	25,3	0,2	1,1	0,2	1,3	8,5	1,3	6,9	2,1	3,9	0,8	1,4	0,2
<i>Céréales (total)</i>	255,3	448,1	602,8	482,5	295,0	324,5	492,2	410,6	359,8	409,7	292,8	379,3	310,3
Huile de soja	1,1	9,3	6,4	3,9	9,2	9,3	2,3	11,8	1,5	0,9	26,6	8,3	41,6
<i>Huiles végétales (total)</i>	14,2	62,6	36,6	22,6	41,7	31,6	16,1	24,6	19,0	26,8	37,9	29,2	59,5
sucre, raffiné	17,0	75,8	74,0	71,6	96,4	98,4	24,9	106,0	43,6	23,1	116,2	54,7	84,8
<i>Edulcorant (total)</i>	19,2	85,3	82,1	80,0	112,3	111,8	37,6	120,8	48,6	25,8	137,1	80,2	166,1
Autres produits carnés,	5,3	7,1	3,2	2,8	5,3	6,1	1,0	3,0	4,8	4,5	0,8	1,3	2,2
Ovin	6,8	13,6	12,0	9,7	7,4	4,8	2,9	3,1	5,3	8,2	1,9	1,6	6,1
Bovin	14,4	42,6	15,3	50,9	53,5	55,7	6,7	37,1	22,7	13,3	62,9	21,0	118,9
Porcin	6,9	68,3	0,1	39,0	120,4	77,1	32,3	24,2	3,8	3,3	19,4	46,1	71,4
Volaille	7,3	46,7	25,1	22,8	44,4	17,6	8,7	37,5	11,2	5,2	46,9	39,2	101,5
<i>Viande (total)</i>	33,4	131,6	30,6	102,4	186,6	143,7	42,9	67,4	36,6	29,3	85,0	70,0	198,6
Poisson	18,6	61,0	15,1	22,1	41,4	86,6	25,2	29,5	23,8	21,4	20,0	137,6	56,0
Légumes secs	31,0	23,7	17,9	9,6	7,5	3,2	16,3	31,9	17,6	24,1	36,3	8,9	10,4
Brassica	2,4	33,1	11,4	54,7	45,0	39,0	22,2	6,2	5,5	0,1	4,4	55,2	15,8
Oléagineux	13,4	12,0	10,4	4,8	7,6	3,6	23,9	8,9	9,5	16,0	14,2	25,1	12,6
Cacao, café, thé	2,7	13,0	5,9	4,5	22,4	25,0	1,4	7,2	2,0	4,4	8,3	8,7	18,2
Épices	2,8	1,3	2,9	0,4	1,4	0,8	2,5	1,0	1,5	2,0	0,5	1,9	1,6
Œufs	3,3	31,1	11,4	27,4	33,8	30,6	14,2	24,3	5,7	5,5	19,2	34,5	32,6
Lait	44,9	274,8	113,9	317,0	344,8	472,5	73,0	177,2	91,5	104,7	250,6	102,1	379,1
Alcool, y compris bière et vin	90,9	176,1	6,8	70,5	339,1	184,4	24,0	102,4	109,2	109,5	100,8	138,7	272,4

(Données provenant du document CX/PR 99/3)

Il est fort improbable que les aliments consommés contiennent tous des concentrations en contaminants égales aux limites maximales. Néanmoins, pour une partie de ces aliments, les concentrations peuvent être égales à la limite maximale ou s'en approcher. En l'absence de données suffisantes, on suppose que la concentration en contaminant est égale à la limite maximale dans 50 pour cent des aliments pour lesquels une limite maximale a été fixée, et que dans les 50 pour cent restants il s'agit d'une concentration type ou moyenne. Cette première étape dans la vérification de l'acceptabilité des valeurs de la limite maximale se justifie car il est peu probable qu'elle sous-estime l'exposition. Toutefois, elle implique que les valeurs types ou moyennes doivent être sélectionnées avec soin.

Ces hypothèses conduiront à une surestimation de l'exposition, mais si le résultat reste inférieur à la DHTP/AJT, les limites maximales peuvent être adoptées en toute confiance. Si les expositions d'origine alimentaire totales sont supérieures à la DHTP/AJT, c'est que l'une ou plusieurs des limites maximales proposées sont peut-être trop élevées. Dans ce cas, il faut évaluer si les limites maximales concernées peuvent constituer un problème toxicologique.

Il s'agit ensuite d'estimer la concentration tolérable calculée (CTC), comme au (1) ci-après, pour chaque denrée alimentaire pour laquelle un projet de limite maximale a été fixé et tour à tour pour chaque régime régional/culturel afin de tenir compte des différents modes de consommation et de contamination des denrées alimentaires. Les données de consommation figurant au tableau 2 seront utilisées dans tous les cas pour calculer l'exposition résultant des aliments auxquels une limite maximale a été attribuée.

La CTC est une évaluation de la teneur la plus élevée d'un contaminant qu'un aliment peut contenir sans que l'exposition due à une consommation moyenne de l'aliment contaminé dépasse la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) ou l'apport journalier tolérable (AJT) établis pour le contaminant par le JECFA, une fois prise en compte l'exposition résultant du reste du régime alimentaire. Cette exposition représente l'exposition due à la consommation de tous les autres aliments pour lesquels une limite maximale a été fixée plus une part de l'exposition totale résultant de tous les aliments de ce groupe de régime alimentaire. L'appendice 1 à la Norme générale précise que les aliments pour lesquels une limite maximale est proposée devraient représenter 80 pour cent de l'exposition totale d'origine alimentaire à un contaminant. En conséquence, on ajoute 20 pour cent de l'exposition provenant de la consommation de tous les aliments. Il est probable que cette surestimation de l'exposition résultant du régime moyen prendra en compte la faible exposition provenant de l'air et de l'eau pour la plupart des consommateurs.

Exposition provenant du reste du régime alimentaire

(1)	DHTP, pour une personne de 60 kg (mg/jour)	-	Exposition totale provenant d'autres aliments avec LM (mg/jour)	-	20% de l'exposition totale provenant de tous les aliments (mg/jour)
CTC pour aliment avec LM (mg/kg)	=				

Chiffre de consommation concernant l'aliment avec LM (g/jour)

L'étape suivante permet de proposer une limite maximale révisée en comparant la CTC la plus basse obtenue dans les régimes régionaux pour chaque denrée alimentaire avec la limite maximale retenue à l'étape 2. Les valeurs numériques de ces limites maximales définitives sont conformes à la progression géométrique recommandée à l'Appendice 1 de la Norme générale. L'objectif est de proposer une limite maximale aussi basse qu'il soit raisonnable d'atteindre dans la pratique, mais qui ne devrait pas avoir d'incidence économique importante. Il y a deux résultats possibles :

- la CTC est supérieure au projet de limite maximale - il est possible de fixer une limite maximale basée sur le projet de limite, qui ne suscite pas d'inquiétude pour la santé humaine. Le projet de limite maximale tenant compte de la répartition normale du contaminant, il est peu probable qu'elle ait une incidence économique importante.

- la CTC est inférieure au projet de limite maximale - la limite maximale correspondante devrait être fixée à un niveau aussi bas qu'il soit possible d'atteindre dans la pratique. Ce qui signifie que le CCFAC devra examiner les conséquences économiques probables ainsi que les incidences sur la santé de la (ou des) limite(s) maximale(s). Il sera peut-être nécessaire de fixer une limite plus élevée pour les aliments qui contiennent par nature des concentrations élevées de certains contaminants.

Dans tous les cas, les limites maximales ne devraient pas être inférieures à un niveau qui pourra être détecté par des méthodes d'analyse facilement applicables dans des laboratoires normaux de contrôle de produits, à moins qu'il ne soit nécessaire, pour des raisons de santé, de fixer une limite inférieure dont la détection exige une méthode d'analyse plus élaborée.

ÉTAPE 4 : EXAMEN DES CONSÉQUENCES PRATIQUES DE LA FIXATION DES LIMITES MAXIMALES

Deux points sont à examiner. Premièrement, les incidences économiques probables dans la pratique des limites maximales proposées. Deuxièmement, les mesures prises par les pays pour s'assurer que la consommation d'aliments pour lesquels aucune limite maximale n'est fixée ne présente pas de risque pour leurs propres populations.

- Quelles sont, dans la pratique, les incidences économiques probables des limites maximales proposées ?*

Les coûts économiques probables du respect des limites maximales proposées devraient être évalués afin de s'assurer qu'elles n'imposeront pas de contraintes inutiles aux entreprises ou à l'économie des membres de l'Organisation mondiale du commerce. Un problème d'ordre commercial peut se poser du fait de risques possibles pour la santé concernant la présence d'un contaminant dans des aliments pour lesquels aucune limite maximale n'a été proposée du fait de leur faible contribution à l'exposition totale à ce contaminant par le régime alimentaire. Dans ce cas, les pays concernés devraient fournir au JECFA des renseignements sur les risques sanitaires s'y rapportant afin que ce Comité donne son avis ; le CCFAC procéderait ensuite à une évaluation de la question.

- Comment un pays s'assure-t-il que la consommation d'aliments pour lesquels aucune limite maximale n'a été fixée ne présente pas de risque pour sa propre population ?*

Il faudrait encourager les autorités nationales à surveiller les aliments pour lesquels des limites maximales ont été fixées car, dans la pratique, ils servent d'indicateurs sur la manière dont les mesures de contrôle à la source sont appliquées. Il serait souhaitable que les autorités nationales surveillent les aliments ne faisant pas l'objet de limites maximales notamment lorsque des problèmes locaux ont été déterminés. A des fins de contrôle de qualité, il est conseillé d'analyser les produits bruts ou primaires, mais pour estimer l'exposition d'origine alimentaire il est plus utile de déterminer les concentrations de résidus dans les aliments tels qu'ils sont consommés. Les enquêtes sur le régime alimentaire total (panier de la ménagère) devraient être utilisées pour déterminer la tendance générale de l'exposition d'origine alimentaire au sein de la population dans son ensemble ou dans certains groupes spécifiquement. Il peut être approprié de fixer une limite maximale Codex spécifique lorsqu'il semble avéré que la santé de certains consommateurs est en jeu.

Références

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

Méthodologies et principes d'évaluation de l'exposition dans la Norme générale Codex pour les contaminants (CX/FAC 99/13)

Progress report by WHO on the Revision of GEMS/FOOD Regional Diets (CX/PR 99/3)

Annexe : Répartition des pays selon les 13 régimes régionaux/culturels proposés par l'OMS

Groupe alimentaire	Pays	Groupe alimentaire	Pays	Groupe alimentaire	Pays
A	Angola	C	Algérie	E	Danemark
A	Burundi	C	Égypte	E	France
A	Cameroun	C	Iraq	E	Allemagne
A	République centrafricaine	C	Jordanie	E	Hongrie
A	Comores	C	Koweït	E	Irlande
A	Congo, République démocratique	C	Jamahiriya arabe libyenne	E	Malte
A	Côte d'Ivoire	C	Maroc	E	Pays-Bas
A	Djibouti	C	Arabie saoudite	E	Pologne
A	Érythrée	C	République arabe syrienne	E	Slovaquie
A	Éthiopie	C	Tunisie	E	Slovénie
A	Gabon			E	Suisse
A	Guinée	D	Albanie	E	Royaume-Uni
A	Guinée-Bissau	D	Arménie	E	Yougoslavie
A	Libéria	D	Azerbaïdjan		
A	Madagascar	D	Bélarus	F	Estonie
A	Maurice	D	Bosnie-Herzégovine	F	Finlande
A	Rwanda	D	Bulgarie	F	Islande
A	Sao Tomé-et-Principe	D	Géorgie	F	Lettonie
A	Seychelles	D	Iran, Rép. islamique d'	F	Lituanie
A	Sierra Leone	D	Kazakhstan	F	Norvège
A	Somalie	D	Kirghizistan	F	Suède
A	Ouganda	D	Moldova, République de		
A	Yémen	D	Roumanie	G	Afghanistan
		D	Fédération de Russie	G	Bangladesh
B	Chypre	D	Tadjikistan	G	Cambodge
B	Grèce	D	L'ex-République yougoslave de Macédoine	G	Chine
B	Israël	D	Turkménistan	G	Inde
B	Italie	D	Ukraine	G	Indonésie
B	Liban	D	Ouzbékistan	G	Laos
B	Portugal			G	Mongolie
B	Espagne	E	Autriche	G	Myanmar
B	Turquie	E	Belgique	G	Népal
B	Émirats arabes unis	E	Croatie	G	Pakistan
		E	République tchèque	G	Sri Lanka
G	Thaïlande	J	Burkina Faso		
G	Viet Nam	J	Tchad	L	Brunéi Darussalam
		J	Congo, République du	L	Polynésie française
H	Bolivie	J	Gambie	L	Chine, Hong Kong

Groupe alimentaire	Pays	Groupe alimentaire	Pays	Groupe alimentaire	Pays
H	El Salvador	J	Mali	L	Japon
H	Fidji	J	Mauritanie	L	Kiribati
H	Guatemala	J	Niger	L	Corée, République populaire démocratique de
H	Haiti	J	Nigéria	L	Corée, République de
H	Honduras	J	Sénégal	L	Madagascar
H	Mexique	J	Soudan	L	Malaisie
H	Nicaragua			L	Maldives
H	Panama	K	Antigua-et-Barbuda	L	Nouvelle-Calédonie
H	Paraguay	K	Aruba (Pays-Bas)	L	Papouasie-Nouvelle-Guinée
H	Pérou	K	Bahamas	L	Philippines
H	Saint-Kitts-et-Nevis	K	Barbade	L	Iles Solomon
H	St. Vincent et les Grenadines	K	Belize	L	Chine (Province de Taiwan)
		K	Bermudes	L	Vanuatu
I	Botswana	K	Brésil		
I	Cap-Vert	K	Colombie	M	Argentine
I	Ghana	K	Costa Rica	M	Australie
I	Kenya	K	Cuba	M	Canada
I	Lesotho	K	Dominique	M	Chili
I	Malawi	K	République dominicaine	M	Nouvelle-Zélande
I	Mozambique	K	Équateur	M	États-Unis
I	Namibie	K	Guyane française	M	Uruguay
I	Réunion	K	Grenade		
I	Afrique du Sud	K	Guadeloupe		
I	Swaziland	K	Guyane		
I	Togo	K	Jamaïque		
I	Tanzanie, République-unie de	K	Martinique		
I	Zambie	K	Sainte-Lucie		
I	Zimbabwe	K	Suriname		
		K	Trinité-et-Tobago		
		K	Venezuela		

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE DE MESURES PRISES A LA
SOURCE POUR REDUIRE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES
PAR DES SUBSTANCES CHIMIQUES**

1. Ce document traite des principales sources de substances chimiques présentes dans l'environnement qui, du fait qu'elles peuvent contaminer les aliments et constituer un danger pour la santé humaine, ont été examinées par le CCFAC et la Commission du Codex Alimentarius à des fins de réglementation. Outre les contaminants environnementaux, les aliments peuvent contenir des substances chimiques utilisées comme pesticides, médicaments vétérinaires, additifs alimentaires ou auxiliaires technologiques. Toutefois, ces substances étant étudiées ailleurs dans le système du Codex, elles ne sont pas incluses ici, ni les mycotoxines ni les toxines naturelles.
2. Ce document vise principalement à faire prendre davantage conscience des sources de contamination chimique des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, et des mesures prises à la source pour empêcher cette contamination. Cela signifie que les mesures recommandées dans ce document pourraient ne pas relever directement des autorités chargées du contrôle des aliments ni du Codex.
3. Les autorités nationales chargées du contrôle des denrées alimentaires et la Commission du Codex Alimentarius devraient informer les autorités nationales et les organisations internationales compétentes, respectivement, des problèmes réels ou potentiels de contamination des aliments et les encourager à prendre les mesures préventives appropriées. Cela devrait entraîner une baisse des niveaux de contamination chimique et pourrait rendre moins nécessaire, à long terme, d'établir et de maintenir des limites maximales Codex pour les substances chimiques dans les aliments.
4. Différentes méthodes peuvent être utilisées pour s'assurer que les concentrations de contaminants chimiques dans les denrées alimentaires sont aussi faibles que raisonnablement possible d'atteindre et ne dépassent jamais les limites maximales considérées comme acceptables/tolérables du point de vue sanitaire. Ces méthodes consistent essentiellement en a) mesures visant à supprimer ou à maîtriser la source de contamination, b) mesures visant à réduire les concentrations de contaminants, et c) mesures visant à identifier et à séparer les aliments contaminés des aliments propres à la consommation humaine. L'aliment contaminé est ensuite rejeté en tant qu'aliment, à moins qu'il ne puisse être soumis à un nouveau traitement qui le rende propre à la consommation humaine. Ces diverses méthodes peuvent parfois être associées: c'est le cas, par exemple, des émissions provenant d'une source précédemment incontrôlée ayant entraîné une pollution de l'environnement par une substance persistante comme les PCB ou le mercure. Lorsque des eaux de pêche ou des terres agricoles ont été fortement polluées par des émissions locales, il peut être nécessaire de condamner les zones concernées, c'est-à-dire d'interdire la vente de denrées alimentaires provenant des zones polluées et de déconseiller la consommation de tels aliments.
5. Le contrôle des produits finis ne sera jamais assez étendu pour garantir des niveaux de contaminants inférieurs aux limites maximales établies. La plupart du temps, les contaminants chimiques ne peuvent être retirés des denrées alimentaires et il n'existe aucun moyen de rendre un lot contaminé propre à la consommation humaine. La méthode qui consiste à maîtriser, voire à supprimer la contamination des aliments à la source, autrement dit la **méthode préventive**, a l'avantage d'être habituellement plus efficace pour réduire ou supprimer le risque d'effets toxiques, exige moins de ressources pour contrôler les aliments et évite d'avoir à rejeter des aliments contaminés.
6. Les opérations liées à la production, à la transformation et à la préparation des aliments devraient être analysées en vue d'identifier les dangers et d'évaluer les risques associés. Ceci devrait permettre d'identifier des points critiques pour la maîtrise des risques et de mettre au point un système pour surveiller la production à ces points (système d'analyse des risques: points critiques pour leur maîtrise ou HACCP). Il est important d'exercer une surveillance attentive de toute la chaîne production-

transformation et distribution, dans la mesure où l'innocuité et la qualité de l'aliment à d'autres égards ne peuvent pas être assurées par une inspection à l'extrémité de la chaîne.

7. La pollution de l'air, de l'eau et des terres arables peut entraîner la contamination des cultures vivrières et fourragères, des animaux destinés à l'alimentation humaine et des eaux de surface et souterraines utilisées comme sources d'eau de boisson ou d'eau pour la production et la transformation des aliments. Les autorités nationales et les organisations internationales concernées devraient être informées des problèmes réels ou potentiels de contamination des aliments et encouragées à prendre des mesures afin de:

- contrôler les émissions de polluants par l'industrie (industries chimiques, extraction minière, industries métallurgiques et fabrication du papier), et celles provenant d'essais d'armement;
 - contrôler les émissions dues à la production d'énergie (y compris les usines nucléaires) et aux moyens de transport;
 - contrôler l'évacuation des déchets domestiques et industriels, solides et liquides, y compris les décharges terrestres, l'évacuation des eaux d'égout et l'incinération des ordures municipales.
 - contrôler la production, la vente, l'utilisation et l'évacuation de certaines substances rémanentes toxiques comme les composés d'organohalogènes (PCB, ignifuges bromés, etc.) et les composés de plomb, de cadmium et de mercure.
 - s'assurer qu'avant d'être introduites sur le marché, et plus particulièrement si elles risquent d'être lâchées dans l'environnement en quantités importantes, les nouvelles substances chimiques ont été soumises à des tests appropriés afin de vérifier leur acceptabilité du point de vue sanitaire et écologique.
 - remplacer les substances rémanentes toxiques par des produits plus acceptables sur les plans sanitaire et écologique.
-