

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 16 D de l'ordre du jour

CX/FAC 03/29-Add. 1

Janvier 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-cinquième session
Arusha, (République Unie de Tanzanie), 17 - 21 Mars 2003

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ETAIN COMMENTAIRES

Les commentaires suivants ont été reçus de la Pologne, de l'Afrique du Sud, de la Communauté Européenne:

POLOGNE:

Limites maximales de l'étain selon les normes polonaises sont comme suit:

- 10 mg/kg pour les aliments emballés dans des boîtes en fer blanc destinées aux nourrissons et aux jeunes enfants (en dessous de 3 ans) et 100 mg/kg pour les autres aliments.
- 10 mg/kg pour les fruits traités, les légumes traités et tous les autres produits contenant des fruits et des légumes traités destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants (en dessous de 3 ans) et 20 mg/kg pour les autres aliments.

AFRIQUE DU SUD:

Globalement le document sur l'étain est bien présenté et couvre Presque chaque aspect de la contamination alimentaire par l'étain et ses composants.

Paragraphe 17: La valeur de 700 ppm ne correspond pas exactement à 18mg/kg pc/jour, basée sur la consommation de 1.5 kg d'aliments, cela devrait être 720 ppm, mais peut-être que la figure a été arrondie.

Paragraphe 56: Il serait sage d'indiquer l'interdépendance entre le tain et le fer dans ce paragraphe ou au moins de référer au par 45.

LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE:

La Communauté européenne avait déjà présenté ses observations à l'égard de ce point en vue de la 34ème session du CCFAC, mais celles-ci n'avaient pas été prises en compte. Les mêmes observations étaient présentées en réponse à la lettre circulaire du Codex CL 2002/10-FAC et elles sont réitérées à présent. Des observations plus précises concernant les limites maximales devraient suivre en perspective de la 35ème session du CCFAC.

La Communauté européenne a examiné les limites maximales proposées pour l'étain dans les aliments et convient de la nécessité de fixer de telles limites. Le JECFA a conclu (en juin 2000) que l'étain peut provoquer une irritation gastrique chez certains individus lorsque sa teneur est de 150 mg/kg dans les boissons et de 250 mg/kg dans d'autres aliments en conserves. Le Comité scientifique de l'alimentation humaine de la CE partageait (en décembre 2001) ce point de vue.

La Communauté européenne souhaite évaluer l'ensemble des informations dont on dispose sur les teneurs limites en étain dans les aliments, avant de se prononcer sur les limites maximales les plus appropriées. On peut toutefois actuellement tirer des conclusions à propos des points suivants, afin d'assurer la sécurité des consommateurs:

- 1) La limite maximale proposée de 250 mg/kg pour les aliments solides en boîte est trop élevée; une limite maximale distincte de 200 mg/kg pour les aliments liquides/boissons en boîte serait trop élevée.
- 2) Si des limites maximales distinctes sont fixées pour les aliments liquides et solides, il devrait s'agir des catégories «boissons en boîtes de conserve» et «aliments en boîtes de conserve autres que les boissons». La proposition visant à établir une liste des «aliments liquides en boîte de conserve» est trop vague. Cela pourrait être une source de confusion dans le cas, par exemple, des aliments concernés tels que les fruits en conserve dans leur jus.
- 3) Il convient de fixer des limites maximales correspondant aux avis scientifiques en la matière, de manière à protéger la sécurité des consommateurs et, notamment, des individus qui pourraient être sensibles à l'étain.
- 4) Il pourrait s'avérer nécessaire de fixer une limite maximale pour l'étain dans le cas des aliments en conserves destinés aux nourrissons.