

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 4 b) de l'ordre du jour

**CX/FAC 03/3
Janvier 2003**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-cinquième session

Arusha, République-Unie de Tanzanie, 17 - 21 mars 2003

MESURES REQUISES DU FAIT DE CHANGEMENTS DANS LA DOSE JOURNALIÈRE ADMISSIBLE (DJA) ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES

1. Le présent document récapitule les mesures à prendre par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à la suite des changements dans la dose journalière admissible (DJA) pour les additifs alimentaires ou d'autres recommandations toxicologiques concernant les contaminants, tels que proposés par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) à sa cinquante-neuvième session (Genève, 4-13 juin 2001)¹.
2. À sa cinquante-neuvième session, le JECFA a recommandé d'apporter des changements aux DJA existantes et/ou a établi de nouvelles DJA ou des DJA temporaires et a formulé d'autres recommandations toxicologiques telles qu'elles figurent dans le tableau ci-joint. Le CCFAC devrait décider des mesures qui pourraient être requises concernant ces changements.
3. À sa cinquante-neuvième session, le JECFA a également évalué un grand nombre d'aromatisants à l'aide de la procédure d'évaluation de la sécurité sanitaire des aromatisants. Le JECFA ayant conclu que ces substances ne posaient pas de problème en matière de sécurité sanitaire sur la base de l'ingestion actuelle, elles n'ont pas été incluses dans le tableau ci-joint.

¹ Pour plus de détails, voir le résumé et les conclusions de la cinquante-neuvième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (non numéroté, Point 4a de l'ordre du jour).

N° SIN	SUBSTANCE	DJA PRÉCÉDENTE ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES	DJA ACTUELLE ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES
Édulcorant			
956	Alitame	0-1 mg/kg de poids corporel	La DJA a été maintenue. <i>Selon le JECFA, la catégorie d'aliments n° 7 de la NGAA (produits de boulangerie, y compris le pain) est un groupe d'aliments qui peut contribuer à une forte ingestion d'alitame, car il comprend des produits qui constituent la base de l'alimentation dans de nombreux pays. Le JECFA a proposé que le CCFAC envisage de réexaminer les normes correspondantes.</i>
Épaississant			
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique à liaisons transversales	Aucune	Incluse dans le groupe DJA "non spécifiée" ² avec d'autres celluloses modifiées. <i>Cet additif devrait être ajouté au tableau 3 de la NGAA (Additifs dont l'utilisation est autorisée, dans des conditions spécifiées, conformément aux BPF)</i>
Agents de glaçage			
905a	Huiles minérales (viscosité faible et moyenne) : Classe I ³	0-1 mg/kg de poids corporel	0-10 mg/kg de poids corporel <i>Le Comité souhaitera peut-être réviser les normes correspondantes pour cet additif.</i>
905a	Huiles minérales (viscosité faible et moyenne): Classe II ⁴ et Classe III ⁵	0-0,01 mg/kg de poids corporel (temporaire)	Maintenue <i>Aucune mesure requise.</i>
Agents de conservation			
251-252	Nitrate	0-5 mg/kg de poids corporel (exprimée en nitrate de sodium) ou 0-3,7 mg/kg de poids corporel (exprimée en ions nitrate)	Maintenue <i>Le JECFA a recommandé que le CCFAC réexamine les concentrations maximales en nitrate dans la NGAA, car les apports estimés de nitrate pourraient dépasser la DJA.</i>
249-250	Nitrite	0-0,06 mg/kg de poids corporel	0-0,07 mg/kg de poids corporel (exprimée en ions nitrite) <i>Le JECFA a recommandé que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants revoit la liste des concentrations maximales en nitrite dans la NGAA, car les apports estimés de nitrite pourraient dépasser la DJA.</i>

² La DJA "non spécifiée" indique une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque au vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son emploi aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence jugée acceptable dans l'aliment n'entraîne pas de l'avis du Comité de risque pour la santé. Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les diverses évaluations individuelles, l'établissement d'une DJA exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication, c'est-à-dire qu'il doit être technologiquement efficace, être utilisé en quantité ne dépassant pas celle raisonnablement nécessaire pour obtenir l'effet voulu; il ne doit pas servir à masquer des aliments de qualité inférieure ou falsifiés, ni provoquer un déséquilibre alimentaire .

³ Y compris l'huile P70(H).

⁴ Y compris les huiles N70(H) et N70(A).

⁵ Y compris les huiles P15(H), N15(H) et N10(A).

