

commission du codex alimentarius

F



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 06/29/12
Mai 2006

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-neuvième session
Genève (Suisse), 3-7 juillet 2006

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

La Haye (Pays-Bas)
24-28 avril 2006

Note: Le présent rapport comprend la Lettre circulaire CL 2006/11-FAC

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 2006/11-FAC
Mai 2006

- AUX:** Service centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales concernées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **Distribution du rapport de la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 06/29/12)**

Le rapport de la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session (Genève, Suisse, 3-7 juillet 2006).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA VINGT-NEUVIÈME SESSION

AVANT-PROJETS ET PROJETS DE NORME ET DE TEXTES APPARENTES AUX ETAPES 8 OU 5/8 DE LA PROCEDURE UNIQUE, RESPECTIVEMENT

1. **Projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, à l'étape 8** (par. 55 et Annexe V);
2. **Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires, à l'étape 8 et 5/8, respectivement** (par. 61 et 83 et Annexes VII et XI);
3. **Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires, à l'étape 5/8** (par. 104 et Annexe XVI);
4. **Spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième session du JECFA, à l'étape 5/8** (par. 110 et Annexe XVII) ;
5. **Avant-projet d'Annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arbres à fruits à coques par les aflatoxines- Mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine des noix du Brésil (N08-2005), à l'étape 5/8** (par. 123 et Annexe XX) ;
6. **Projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson, à l'étape 8** (par. 153 et Annexe XXIV) ;
7. **Projet de limites maximales pour le cadmium dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques), dans les céphalopodes (viscères non compris) et dans le riz poli, à l'étape 8** (par. 159 et Annexe XXV) ;
8. **Avant-projet du Code d'usages pour la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine, à l'étape 5/8** (par. 169 et Annexe XXVI) ;

9. **Avant-projet de limites indicatives pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées suite à un accident nucléaire ou un événement radiologique pour l'emploi dans le commerce international, à l'étape 5/8** (par. 198 et Annexe XXXI) ;
10. **Norme générale Codex pour les Contaminants et les Toxines dans les aliments, y compris le tableau I, pour adoption** (par. 119 et Annexe XVIII) ;
11. **Annexe amendée au tableau 3 de la NGAA, pour adoption** (par. 63 et Annexe VIII) ;
12. **Révision de la description de la catégorie d'aliments 13.6 de la NGAA "compléments alimentaires", pour adoption** (par. 214 et Annexe XXIII).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les textes susmentionnés 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 8 or 5/8) (Manuel de procédure de la Commission du Codex, quinzième édition), à l'adresse suivante : Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593 ou, *de préférence*, courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mai 2006.**

AVANT-PROJETS DE NORME ET DE TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE UNIQUE

13. **Avant-projet de révision des Noms de catégories et du Système international de numérotation Codex (CAC/GL 36-2003) (N07-2005)** (par. 98 et Annexe XV);
14. **Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches prêts à consommer** (par. 132 et Annexe XXII);
15. **Avant-projet de limites maximales pour l'étain dans les aliments en conserve (autres que les boissons) et dans les boissons en conserve** (par. 183 et Annexe XXVIII).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations concernant les éventuelles incidences des textes susmentionnés ou de toutes dispositions en découlant 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, quinzième édition), à l'adresse suivante : Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593 ou, *de préférence*, courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mai 2006.**

TABLE DES MATIERES

| | |
|---|-------------------|
| RESUME ET CONCLUSIONS | page vii |
| LISTE DES ABREVIATIONS UTILISEES DANS CE RAPPORT | page xii |
| RAPPORT DE LA TRENTE-HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS | page 1 |
| ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX | page 40 |
| | Paragraphe |
| INTRODUCTION | 1 |
| OUVERTURE DE LA SESSION | 2 |
| ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour) | 3 - 6 |
| NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 2 de l'ordre du jour) | 7 |
| QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX AINSI QUE DES GROUPES DE TRAVAIL (Point 3 de l'ordre du jour) | 8 - 10 |
| QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Point 4 de l'ordre du jour) | 11 - 22 |
| SOIXANTE-CINQUIEME REUNION DU COMITE MIXTE FAO /OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (POINT 4a DE L'ORDRE DU JOUR) | 23 - 33 |
| MESURES A PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APPORTEES AUX DOSES JOURNALIERES ADMISSIBLES (DJA) ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4b de l'ordre du jour) | 34 - 38 |
| CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITÉES DANS LES NORMES CODEX (Point 5 de l'ordre du jour) | 39 - 48 |
| EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour) | |
| PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6a de l'ordre du jour) | 49 - 69 |
| DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GENERALE DU CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6b de l'ordre du jour) | 70 - 84 |
| DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ELABORATION DE DIRECTIVES SUR LES AROMATISANTS (Point 7 de l'ordre du jour) | 85 - 88 |
| RÉPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES, LISTE ACTUALISÉE (Point 8 de l'ordre du jour) | 89 - 93 |
| SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour) | |
| AVANT-PROJET DE REVISION DES NOMS DE CATEGORIE ET DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (CAC/GL 36-1989) (point 9a de l'ordre du jour) | 94 - 99 |
| PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET/OU D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9b de l'ordre du jour) | 100 - 104 |
| NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10 de l'ordre du jour) | 105 - 110 |
| CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS STIPULES DANS LES NORMES DU CODEX (Point 11 de l'ordre du jour) | 111 - 112 |
| EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (Point 12 de l'ordre du jour) | |
| RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES (Point 12a de l'ordre du jour) | 113 - 117 |

| | |
|---|-----------|
| NORME GENERALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS, Y COMPRIS LE TABLEAU I (Point 12b de l'ordre du jour) | 118 - 120 |
| MYCOTOXINES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET L'ALIMENTATION ANIMALE (Point 13 de l'ordre du jour) | |
| AVANT-PROJET D'ANNEXE AU CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS A COQUES PAR LES AFLATOXINES (N08-2005) (Point 13a de l'ordre du jour) | 121 - 123 |
| AVANT-PROJET DE PLAN D'ECHANTILLONNAGE POUR LA CONTAMINATION PAR LES AFLATOXINES PRESENTES DANS LES AMANDES, LES NOIX DU BRESIL, LES NOISETTES ET LES PISTACHES (Point 13b de l'ordre du jour) | 124 - 126 |
| PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRESENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES NON TRANSFORMEES ET AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRESENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES TRANSFORMEES (Point 13c de l'ordre du jour) | 127 - 132 |
| DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRESIL PAR LES AFLATOXINES (Point 13d de l'ordre du jour) | 133 - 136 |
| DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE DEOXYNIVALENOL (DON) (Point 13e de l'ordre du jour) | 137 - 138 |
| DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA LIMITE MAXIMALE D'OCHRATOXINE A DANS LE VIN (Point 13f de l'ordre du jour) | 139 - 142 |
| DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DU CAFE ET DU CACAO PAR L'OCHRATOXINE A (Point 13g de l'ordre du jour) | 143 - 145 |
| CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX PRESENTS DANS LES ALIMENTS (Point 14 de l'ordre du jour) | |
| PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE PLOMB DANS LE POISSON (Point 14 a de l'ordre du jour) | 146 - 153 |
| PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM (Point 14b de l'ordre du jour) | 154 - 159 |
| AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RELATIF A LA PREVENTION ET A LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES PRODUITS DESTINES A L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE PAR LES DIOXINES ET LES PCB DE TYPE DIOXINE (Point 14c de l'ordre du jour) | 160 - 169 |
| AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA DIMINUTION DES TENEURS EN CHLOROPROPANOLS LORS DE LA PRODUCTION DE PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) ET DE PRODUITS CONTENANT CE TYPE DE PROTEINES (Point 14d de l'ordre de jour) ... | 170 - 174 |
| AVANT-PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE 3-MCPD DANS LES CONDIMENTS LIQUIDES CONTENANT DES PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) (Point 14e de l'ordre du jour) | 175 - 177 |
| AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ETAIN (Point 14f de l'ordre du jour) | 178 - 183 |
| DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ACRYLAMIDE (Point 14g de l'ordre du jour) | 184 - 185 |
| DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (PAH) (Point 14 h de l'ordre du jour) | 186 - 188 |
| DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES LIMITES INDICATIVES POUR LE METHYLMERCURE DANS LE POISSON (Point 14i de l'ordre de jour) | 189 - 194 |
| AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES REVISEES POUR LES RADIONUCLEIDES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES APPLICABLES DANS LE CONTEXTE DU COMMERCE INTERNATIONAL (Point 14j de l'ordre du jour) | 195 - 198 |
| LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, CONTAMINANTS ET SUBSTANCES TOXIQUES NATURELLEMENT PRESENTES A EVALUER EN PRIORITE PAR LE JECFA (Point 15 de l'ordre du jour) | 199 - 209 |
| AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 16 de l'ordre du jour) | 210 - 215 |
| DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 17 de l'ordre du jour) | 216 |

LISTE DES ANNEXES

| | | |
|-----------------------|--|-----|
| Annexe I : | Liste des participants | 43 |
| Annexe II : | Calendrier proposé pour l'achèvement du travail | 74 |
| Annexe III : | Mesures à prendre du fait des modifications apportées aux Doses journalières admissibles (DJA) et d'autres recommandations toxicologiques découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA..... | 75 |
| Annexe IV : | État d'avancement de la confirmation et/ou de la révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques citées dans les normes du Codex | 76 |
| Annexe V : | Projet de Préambule révisé de la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires | 111 |
| Annexe VI : | Procédures pour l'examen de l'entrée et la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires | 117 |
| Annexe VII : | Dispositions de la NGAA à adopter ou à révoquer pour tenir compte des catégories alimentaires de la Norme en relation biunivoque avec une norme de produit du Codex | 123 |
| Annexe VIII : | Révision proposée de l'Appendice au tableau 3 - Catégories alimentaires ou denrées alimentaires individuelles exclues des conditions générales du tableau 3 - Texte modifié | 128 |
| Annexe IX : | Propositions de révision des normes de produits en relation bi-univoque avec une catégorie alimentaire de la NGAA. | 130 |
| Annexe X : | Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires – Demande de renseignements supplémentaires | 131 |
| Annexe XI : | Projet (à l'étape 8) et avant-projet (à l'étape 5/8) de dispositions relatives à des additifs alimentaires à inclure dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires | 149 |
| Annexe XII : | Suppression de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires | 155 |
| Annexe XIII : | Interruption des travaux sur des projets et avant-projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires | 157 |
| Annexe XIV : | Document de projet - Proposition de nouvelle activité concernant l'élaboration d'une directive pour l'utilisation des aromatisants | 168 |
| Annexe XV : | Avant-projet de révision du document <i>Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires</i> | 170 |
| Annexe XVI : | Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires | 173 |
| Annexe XVII : | Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA | 174 |
| Annexe XVIII : | Norme Générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (y compris Tableau I) | 176 |
| Annexe XIX: | Document de projet - Proposition de nouvelle activité concernant la révision du Préambule de <i>la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments</i> et du Manuel de procédure | 220 |
| Annexe XX: | Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coques par les aflatoxines - Avant- projet d'annexe sur des mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines..... | 221 |
| Annexe XXI : | Avant-projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches. | 223 |
| Annexe XXII : | Projet et avant-projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches « pour transformation ultérieure » et « prêtes à consommer » | 227 |
| Annexe XXIII : | Document de projet - Proposition de nouvelle activité sur un "Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'Ochratoxine A dans le vin"..... | 228 |
| Annexe XXIV : | Projet de concentration maximale pour le Plomb dans le poisson | 230 |
| Annexe XXV: | Projet de limite maximale pour le Cadmium | 231 |
| Annexe XXVI : | Avant-Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par les dioxines et les PCB de type dioxine | 232 |

| | | |
|------------------------|--|-----|
| Annexe XXVII : | Avant-projet de concentration maximale pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturellement) | 246 |
| Annexe XXVIII : | Avant-projet de limites maximales pour l'étain | 247 |
| Annexe XXIX: | Descriptif de projet - Proposition de nouvelle activité sur le Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide présent dans les aliments | 248 |
| Annexe XXX : | Descriptif de projet - Proposition de nouvelle activité sur le Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les HAP issue de procédé de la fumaison et du séchage direct..... | 249 |
| Annexe XXXI : | Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées suite à un accident nucléaire ou un événement radiologique pour l'emploi dans le commerce international | 250 |
| Annexe XXXII : | Liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle à faire évaluer en priorité par le JECFA. | 256 |
| Annexe XXXIII : | Amendement à la description de la catégorie d'aliments 13.6 de l'annexe B (Système de classement des denrées alimentaires par catégorie) de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires | 260 |

RESUME ET CONCLUSIONS

La trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les Contaminants a abouti aux conclusions suivantes:

QUESTIONS POUR L'ADOPTION/ EXAMEN PAR LA VINGT-NEUVIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS:

Projet et avant-projet de normes et textes apparentés à l'étape 8 ou 5/8 de la procédure uniforme, respectivement

Le Comité a renvoyé :

- Le projet de révision du Préambule de la norme Générale du Codex pour les additifs alimentaires à l'étape 8 (paragraphe 55 et annexe V);
- Le projet et l'avant-projet des dispositions prises sur les additifs alimentaires de la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA), à l'étape 8 et 5/8 respectivement (par. 81 et Annexe XI) ;
- Avant-projet d'amendements au Système de numérotation international pour les additifs alimentaires à l'étape 5/8 (par. 104 et Annexe XVI) ;
- Normes pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA à l'étape 5/8 (par. 110 et Annexe XVII).
- Avant-projet d'Annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arbres à fruits à coques par les aflatoxines - Mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine des noix du Brésil (N08-2005), à l'étape 5/8 (par. 123 et Annexe XX);
- Projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson à l'étape 8 (par. 153 et Annexe XXIV) ;
- Projet de limites maximales pour le Cadmium dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint Jacques) et dans les céphalopodes (sans les viscères) et dans le riz poli, à l'étape 8 (par. 159 et Annexe XXV);
- Avant-projet du Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine, à l'étape 5/8 (par. 169 et Annexe XXVI);
- Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées suite à un accident nucléaire ou un événement radiologique pour l'emploi dans le commerce international, à l'étape 5/8 (par. 198 et Annexe XXXI).

Projet et avant-projet de normes et textes apparentés à l'étape 5 de la procédure uniforme

Le Comité a renvoyé :

- L'avant-projet de révision des noms de catégorie du Codex et du système international de numérotation pour les additifs alimentaires – CAC/GL 36-2003" (N07-2005) (par. 98 et Annexe XV);
- Avant-projet pour les limites maximales pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches « prêtes à être consommées » par. 132 et Annexe XXII);
- Avant-projet de limites maximales pour l'étain dans les aliments en conserve (autres que les boissons) et dans les boissons en conserve (par. 183 et Annexe XXVIII)

Propositions pour de nouvelles activités et interruption du travail

Le comité est convenu de soumettre par l'intermédiaire du Comité exécutif, les propositions pour de nouveaux travaux sur :

- Les directives pour l'emploi d'aromatisants (par. 87 et Annexe XIV) ;
- La révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et le Manuel de procédure (par. 119 et Annexe XIX);
- Le Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'Ochratoxine A dans le vin (par. 140 et Annexe XXIII);
- Le Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans l'alimentation (par. 185 et Annexe XXIX);
- Le Code d'Usages pour la réduction de la contamination des aliments par PAH durant les processus de la fumaison et du séchage (par. 188 et Annexe XXX);

Le Comité est convenu :

- D'interrompre le travail sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions sur les additifs alimentaires (par. 81 et Annexe XIII).

Questions pour examen par la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius:

- Le Comité est convenu :

- de renvoyer à la Commission du Codex Alimentarius, pour introduction dans la NGAA, les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes sur les produits du Codex avec une relation individuelle aux catégories alimentaires de la NGAA et de recommander à la Commission de révoquer les normes des additifs alimentaires correspondantes de la NGAA qui ne sont pas en accord avec ces normes , y compris les changements conséquents dans les catégories alimentaires affiliés comme cela est illustré dans CX/FAC 06/38/7, Annexe IV qui aura été préparée par le Secrétariat du Codex (par. 63 et voir Annexe VII) ;
- de renvoyer à la Commission du Codex Alimentarius pour introduction dans la NGAA, une Annexe amendée au tableau 3 de la NGAA, de sorte que les dispositions générales au tableau 3 ne s'appliquent pas à ces catégories alimentaires ou aliments standardisés (par. 63 et Annexe VIII) ;
- de demander à la Commission du Codex Alimentarius de remplacer la liste des additifs alimentaires de ces normes de produits Codex qui ont une correspondance individuelle avec les catégories d'aliments de la NGAA avec un texte qui se réfère aux dispositions pertinentes de la NGAA (para. 63 et Annexe IX);
- de recommander à la Commission de demander aux comités du Codex sur les produits lorsqu'ils examinent de nouvelles entrées ou des révisions relatives aux dispositions des additifs alimentaires dans les normes de produits, de fournir au Comité une justification du besoin technologique pour les additifs alimentaires basés sur la section 3.2 du Préambule à la NGAA (par. 63).
- de recommander à la Commission du Codex Alimentarius de révoquer un certain nombre de normes relatives aux additifs alimentaires (par. 81 et Annexe XII);
- de renvoyer la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments, y compris le Tableau I à la Commission pour adoption (par. 119 et Annexe XVIII).
- de recommander à la Commission du Codex Alimentarius que des références spécifiques au GSCTF soient incluses dans les sections sur les contaminants des normes des produits du Codex, par ex. « Les produits couverts par cette norme respecteront les limites maximales de la Norme générale du Codex pour les Contaminants et les Toxines dans les aliments (CODEX/STAN 193-1995) et les limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires par la CCA” (par. 119);
- de renvoyer une demande pour consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques pour la santé du méthylmercure et des dioxines et de PCB de type dioxine dans le poisson ainsi que les bénéfices pour la santé de la consommation de poisson ; de reporter l'examen sur le besoin de réviser les limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson dans l'attente des résultats de la consultation FAO/OMS d'experts requise et de maintenir les directives du Codex relatives aux limites pour le moment. En outre il a été décidé de ne pas poursuivre le développement d'une liste de poissons prédateurs et de ne pas commencer à compiler des données sur le taux de méthylmercure au mercure total dans différentes espèces de poissons et d'examiner ceci vraisemblablement à une phase ultérieure avec une attention particulière porté aux différents taux pour les coquillages. (par. 191-193),
- de demander de réviser le descripteur de la NGAA de la catégorie d'aliments 13.6 « compléments alimentaires » (par. 214 et Annexe XXXIII).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITÉES DANS LES NORMES CODEXLe Comité :

- Est convenu de ne pas approuver les dispositions relatives à l'emploi d'extraits d'annatto (SIN 160b) inclus dans différents projets et avant-projets de normes parce que le JECFA avait assigné une DJA temporaire pour cet additif alimentaire (par. 40);

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

- A approuvé les normes relatives à l'additif alimentaire dans le projet révisé de norme pour les aliments à base de céréales transformées destinées à l'alimentation pour les nourrissons et les jeunes enfants. Il a approuvé les dispositions additionnelles présentées affiliées à la section 3.9 "aromatisants" et a recommandé que la Commission du Codex Alimentarius les introduise dans la Section 4 « additifs alimentaires » (par. 42-43 et Annexe IV).

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers et (CCMMP)

- A approuvé toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires à l'exception de l'acide gluconique (SIN 574) dans le projet de normes ou avant-projets de normes avec certaines modifications ; il a également approuvé les deux listes des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour l'emploi dans les laits fermentés nature et dans les laits fermentés traités thermiquement (nature) à être inclus dans la Norme Codex pour les laits fermentés et ont requis au CCMMP d'examiner si la Cellulose microcristalline (SIN 460i) et la Cellulose en poudre (SIN 460ii) devraient être utilisées dans ces produits (par. 44-45 et Annexe IV).

Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumes (CCCPL)

- A approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le projet de norme pour les nouilles instantanées, avec certaines modifications et a retiré tous les additifs associés à la fonction technologique « édulcorant ». Il a également été noté que les limites maximales pour la Tartrazine (SIN 102), jaune orangé FCF (SIN 110), Amaranthe (SIN 123), le vert rapide FCF (SIN 143), Curcumine (SIN 100i) et Carmines (SIN 120) pourront être examinées à nouveau dans le futur, selon le résultat de l'évaluation d'exposition diététique de la JECFA (par. 46-47 et annexe IV).

QUESTIONS SOUMISES AUX COMITES DU CODEX ET GROUPES INTERGOUVERNEMENTAUX SPECIAUX

Le Comité est convenu :

Comité exécutif (CCEXEC)

- De renvoyer un tableau rassemblant toutes les informations concernant la période de temps pour l'achèvement du travail en cours (voir par. 9 et annexe II).

Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP)

- De renvoyer les procédures proposées à la Commission du Codex Alimentarius par le biais du Comité du Codex sur les principes généraux, pour adoption et introduction dans le Manuel de procédure du Codex (voir par. 57-60 et Annexe VI);
- D'établir un groupe de travail électronique pour examiner les amendements pertinents au Manuel de procédure y compris: i) Modèle pour les normes sur les produits du Codex, section sur les additifs alimentaires, ii) Relations entre les Comités de produits et les comités généraux, section sur les additifs alimentaires et les contaminants ; et iii) Mandat du Comité (par. 68);

Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL)

- De demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de préciser les exigences de l'étiquetage des gaz porteur et de gaz d'emballage et de renvoyer la Section 2 révisée (Tableau des classes fonctionnelles, définitions et emplois technologiques) de *Noms de catégories du Codex et du système international de numérotation* pour commentaire (par. 97 et 99 et Annexe XV).

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

- De répondre que le travail sur les méthodes d'analyse pour la dioxine et les PCB de type dioxine était nécessaire pour le dépistage de la présence de dioxine et de PCB de type dioxine dans l'alimentation humaine et animale et éventuellement pour le développement de critères de performance pour le dépistage et méthodes de confirmation (par. 168).

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

- De renvoyer la Section 2 révisée (Tableau des classes fonctionnelles, définitions et emplois technologiques) des *Noms de catégories du Codex et du système international de numérotation* pour information (par. 99 et Annexe XV);

Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR)

- De traiter la révision de la classification du Codex sur l'alimentation humaine et animale en priorité (par. 119).

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU COMITE DU CODEX ET GROUPE INTERGOUVERNEMENTAUX SPÉCIAUXLe Comité est convenu :

- d'interrompre le travail sur d'autres avant-projets et projets de dispositions prises à propos des additifs alimentaires, comme cela a été proposé dans CX/FAC 06/38/7. Il a été convenu que ces dispositions seraient incluses dans l'Annexe au projet et de l'avant-projet sur les dispositions prises à propos des additifs alimentaires et seraient interrompues, découlant de la discussion de l'ordre du jour 6b « dispositions sur les additifs alimentaires dans la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires » (par. 63 et Annexe XIII) ;
- d'établir un Groupe de travail électronique pour préparer un document de travail décrivant entièrement les impacts des révisions sur les dispositions relatives à des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments pertinentes de la NGAA avec une relation une-vers-plusieurs à une norme de produit, pour distribution, observations et examen ultérieur à la prochaine session du Comité (par. 64);
- de demander au secrétariat du Codex de préparer chaque année une version actualisée du « document de travail pour information et pour soutenir la discussion au sujet de la NGAA » (par. 72);
- de re-convoquer le Groupe de travail classique *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires avant sa prochaine session (par. 74);
- d'incorporer dans la NGAA les dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires : pour la lutéine provenant de *l'erecta L de tagète* (SIN 161b(i)) et la Zéaxanthine (SIN 161h) à l'étape 4 et pour le sel d'aspartame-acesulfame (962) à l'étape 3 et d'inclure les solutions microbiennes peroxyacides dans l'Inventaire des auxiliaires technologiques en qualité d'agents antimicrobiens. (par. 75);
- de rétablir le Groupe de travail électronique afin d'examiner les recommandations en suspens contenues dans CX/FAC 06/38/10, les commentaires contenus dans CX/FAC 06/38/9 Parties 1 et 2, les décisions pertinentes du trente-septième et du trente-huitième CCFAC ainsi que les nouvelles observations soumises en réponse à la lettre circulaire pour publication par le Secrétariat du Codex (par. 79);
- de demander au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire séparée demandant des observations pour le 15 septembre 2006 sur un certain nombre de dispositions sur les additifs alimentaires (par. 80 et Annexe X);
- d'examiner la liste des additifs utilisés dans les glaçages, les enrobages, et les encres à marquer ainsi que les décorations de surface dans la NGAA à une phase ultérieure (para. 84);
- d'établir un Groupe de travail électronique pour développer un document de travail sur les directives et les principes sur l'emploi des auxiliaires technologiques et a accepté l'offre de la délégation néo-zélandaise de préparer une version actualisée ultérieure du Répertoire des auxiliaires technologiques (IPA) (par. 92-93).
- de re-convoquer le Groupe de travail *ad hoc* sur les spécifications avant sa prochaine session sous la présidence du Danemark (par. 107);
- de reconduire le Groupe de Travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments avant la prochaine session du Comité sous la présidence de la Communauté Européenne (par. 117);
- de maintenir l'avant-projet de plan d'échantillonnage à l'étape 4 en attendant les résultats du document de travail sur les limites maximales des aflatoxines dans les arbres à fruits à coque (par. 126 et Annexe XXI);
- d'établir un Groupe de travail électronique, pour élargir le document de travail sur la limite d'aflatoxine dans les fruits à coques prêts à être consommés (para. 129);
- de rétablir le Groupe de travail électronique pour réviser le document de travail sur la contamination par l'aflatoxine des noix du Brésil ; Il est également convenu que la discussion sur le plan d'échantillonnage pour les noix du Brésil devrait être effectuée en tant que partie de la discussion en cours sur un plan d'échantillonnage pour l'aflatoxine dans les arbres à fruits à coque (par. 134);
- de rétablir le Groupe de travail électronique afin de réviser et de mettre à jour le document de travail sur le Déoxynivalénol (DON) (par. 138);
- d'établir deux Groupes de travail électronique afin de préparer des documents de travail séparés sur l'ochratoxine A (OTA) dans le café et sur l'ochratoxine A (OTA) dans le cacao (par. 145);
- de retourner l'Avant-projet de code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines (N05-2005) à l'étape 2 pour révision par le Groupe de travail électronique (par. 174);

- de maintenir l'avant-projet de Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) à l'étape 4 et de rétablir le Groupe de travail électronique sur les produits contenant les PVHA et autres produits contenant du Chloropropanol (par. 176-177 et Annexe XXVII);
- de reporter la discussion sur les aspects de communication des risques du méthylmercure dans le poisson jusqu'à ce qu'une discussion générale sur ce point à l'intérieur du Codex puisse fournir une directive sur cette question. (par. 194);
- de demander des propositions pour l'addition ou des amendements à la liste révisée prioritaire des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes dans une lettre circulaire qui pourrait aussi contenir le questionnaire pour soumission, pour examen à sa prochaine session (par. 209 et Annexe XXXII) ;
- d'établir un Groupe de travail électronique pour réviser le document de travail sur la contamination par l'aflatoxine des figes sèches (par. 211);
- d'établir un groupe de travail électronique pour développer un document de travail pour la révision du Système de catégorie alimentaire de la NGAA (par. 215).

LISTE DES ABREVIATIONS UTILISEES DANS CE RAPPORT

| | |
|---------|--|
| 3-MCPD | 3-monochloropropane 1,2-diol |
| ARfD | Dose de référence aigüe |
| ADI | Dose journalière acceptable |
| CAC/GL | Commission du Codex Alimentarius/Directives |
| CCCPL | Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumes |
| CCFFP | Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche |
| CCGP | Comité du Codex sur les Principes généraux |
| CCMMP | Comités du Codex sur le lait et les produits laitiers |
| CCNFSDU | Comités du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime |
| CL | Lettre circulaire |
| CRD | Document de séance |
| DON | Deoxynivalenol |
| EC | Communauté européenne |
| FAO | Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture |
| GLP | Bonnes pratiques de laboratoire |
| BPF | Bonnes pratiques de fabrication |
| GSCTF | Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments |
| GSFA | Norme générale pour les additifs alimentaires |
| HVP | Protéine végétale hydrolysée |
| IAEA | International Atomic Energy Agency |
| IPA | Répertoire des Auxiliaires technologiques |
| JECFA | Comité mixte FAO/OMS d'experts des Additifs alimentaires |
| OIV | Organisation internationale de la vigne et du vin |
| OTA | Ochratoxine A |
| PAH | les hydrocarbures aromatiques polycycliques |
| PCB | polychlorobiphényles |
| POP | Polluants organiques persistants |
| PTWI | Dose hebdomadaire tolérable provisoire |
| TDI | Dose journalière admissible |
| OMS | Organisation mondiale de la santé |
| OMC | Organisation mondiale du commerce |

INTRODUCTION

1. La trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) s'est tenue à La Haye (Pays-Bas), du 24 au 28 avril 2006, à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais. Mme Annie De Veer, Directrice adjointe chargée de la qualité des aliments et de la santé animale au Ministère néerlandais de l'agriculture, de la nature et de la qualité de l'alimentation a présidé la session. Ont participé à la session des délégués représentant 64 États membres, une organisation membre et 41 organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'Annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Cees Veerman, Ministre néerlandais de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments a ouvert la trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Dans sa déclaration, M. Veerman a noté la forte participation et a souligné l'importance du Fonds fiduciaire du Codex grâce auquel les pays en développement participent activement aux débats du Comité. Il a insisté sur l'importance de la mise en œuvre des normes et des directives du Codex comme outils permettant de promouvoir le commerce international et de protéger la santé humaine. Il a félicité le Comité pour le lancement récent du site Internet sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires en ligne « NGAA Online ». Il a souligné l'importance de la participation aux activités parallèles, comme la formation à l'utilisation de la Norme en ligne, l'instruction des nouveaux délégués et l'atelier sur la communication du risque, organisées pendant la session du Comité. Il a fortement recommandé aux membres de considérer le soutien financier pour la fourniture d'avis scientifique au Comité. Finalement, il a déclaré que les Pays-Bas souhaitent continuer d'accueillir les discussions sur les contaminants après division du Comité par la Commission.

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

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il a été proposé. Le Comité est convenu que le point 14 d de l'ordre du jour "Avant-projet de code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce types de protéines" ainsi que le point 14 e de l'ordre du jour "Avant-projet de concentration maximale pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA)" seraient examinés parallèlement, vu que ces deux points sont interdépendants.

4. Le Comité est convenu en outre de discuter des points suivants dans le point 16 de l'ordre du jour "Autres questions et travaux futurs" :

- Descripteur des compléments alimentaires dans le Système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (demande formulée par l'IADSA) ;
- Révision du Système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (demande formulée par l'Indonésie).

5. Le comité est convenu de maintenir des Groupes de travail sur le Système de Numérotation International (Point 9b de l'ordre du jour) ainsi que sur les priorités du JECFA (Point 15 de l'ordre du jour) sous la présidence de la Finlande et des Pays-Bas, respectivement.

6. La Délégation de la Communauté européenne a présenté le document de séance CRD 8 (ordre du jour annoté) relatif à la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États Membres, sous la présidence de l'Autriche conformément au paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

¹ CX/FAC 06/38/1.

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

7. Le Comité est convenu de nommer M. Bruce H. Lauer (Canada) rapporteur de la session.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX AINSI QUE DES GROUPES DE TRAVAIL (Point 3a de l'ordre du jour)²

8. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité de questions découlant de la vingt-huitième session de la Commission, de la cinquante-septième session du Comité exécutif et d'autres Comités et Groupes de travail du Codex. Le Comité a noté que la plupart des questions avaient un dessein informatif, tandis que les deux questions suivantes seraient débattues comme suit : La question émanant du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) dans le point 14c de l'ordre du jour « Avant-projet de Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et à l'alimentation animale par les dioxines et les PCB de type dioxine » ainsi que la question émanant du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers dans le point 9 b de l'ordre du jour « propositions d'additions et/ou d'amendements au Système International de Numérotation des Additifs alimentaires ».

9. Quant à la requête issue de la cinquante-septième session du Comité exécutif, il a été convenu de discuter de la période pour l'achèvement du travail pour chaque point pertinent et qu'un tableau rassemblant toutes les informations requises serait transmis à la cinquante-huitième session du Comité exécutif (voir Annexes II).

10. Le Comité a noté que la vingt-troisième session du Comité du Codex sur les Principes généraux (CCGP) est convenue que les Comités sur les additifs alimentaires et les contaminants, une fois établis, seraient invités à réviser leurs mandats de consultation ainsi que leurs desseins.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Point 4 de l'ordre du jour)³

11. Le Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA a présenté, au nom de la FAO et de l'OMS, le document de travail CX/FAC 06/38/3. Le Comité a été informé que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires fournit des avis scientifiques depuis sa création en 1956 et que la soixante-septième réunion qui va se tenir du 20 au 29 juin 2006 marquera le cinquantième anniversaire du JECFA. Le Comité a exprimé sa gratitude et a reconnu l'importance de l'avis scientifique du JECFA dans ses travaux et a souligné que l'action continue du JECFA devrait être appuyée. Il a rappelé aux membres du Comité l'obligation des États membres concernant des contributions supplémentaires en vue de soutenir ces travaux et /ou la priorité donnée au travail de l'OMS.

Travaux sur les principes régissant l'évaluation de l'exposition liée aux aromatisants

12. Le Comité a noté que, suite à la recommandation formulée par le JECFA lors de sa soixante-cinquième session, le Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA a constitué un groupe de travail d'experts pour examiner les questions soulevées sur la procédure actuellement utilisée par le JECFA pour effectuer l'évaluation de l'exposition aux aromatisants. Les conclusions et les recommandations du groupe de travail feront l'objet de débats à la soixante-septième réunion du JECFA.

13. Le Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA a informé le Comité que pour les évaluations futures des aromatisants soumis pour examen au JECFA, il sera nécessaire de fournir une information actualisée et complète sur le poids exact (production annuelle) et sur les niveaux d'utilisation.

² CX/FAC 06/38/2; CX/FAC 06/38/2, Add.1.

³ CX/FAC 06/38/3

Publication du répertoire des normes pour les additifs alimentaires

14. Le Comité a été informé que la publication d'un répertoire des normes pour les additifs alimentaires actualisé sera disponible au cours de la première moitié de 2006. Le nouveau répertoire, première publication d'une nouvelle collection de monographies du JECFA, consiste en 4 volumes, 3 volumes portant sur les normes pour les additifs alimentaires et le quatrième portant sur les méthodes analytiques, les procédures de tests et les solutions de laboratoire nécessaires et citées comme référence dans les normes pour les additifs alimentaires. Cette publication remplace le document de la FAO Alimentation et Nutrition n° 52 et ses 13 addenda, et le document de la FAO Alimentation et Nutrition n° 5, rév. 2.

15. Les normes sont disponibles en ligne sur le site Internet JECFA de la FAO⁴ dans une base de données actualisée offrant des pages d'enquête et des informations générales en cinq langues (anglais, espagnol, français, arabe et chinois). Les normes contiennent l'information relative aux DJA et aux numéros SIN.

Fourniture d'avis scientifique

16. Le Comité a été informé qu'un nouvel appel à candidature d'experts intéressés à se joindre au JECFA de 2007 à 2011 a été lancé et qu'il est disponible sur le site Internet JECFA de la FAO⁵. Cet appel est particulièrement destiné aux personnes expertes en additifs alimentaires, notamment leur fabrication, leur qualité et leur utilisation, et aux personnes expertes en contaminants et en toxines, et leur prévalence, leur dépistage et leur prévention et l'évaluation de l'exposition. Par ailleurs, l'OMS sollicite à tout moment les candidatures d'experts en toxicologie chargés d'effectuer les évaluations de sécurité des additifs alimentaires, des contaminants et des toxines.

17. Le Comité a également été informé qu'une compilation de toutes les procédures suivies par la FAO et l'OMS concernant la fourniture d'avis scientifique sera terminée et publiée fin 2006. Qui plus est, le récent rapport d'une réunion tenue par la FAO et l'OMS dans le but d'explorer les approches susceptibles d'inciter la participation d'experts et l'utilisation de données provenant des pays en développement à des fins de fourniture d'avis scientifique a récemment été distribué à tous les services centraux de liaison avec le Codex.

La Convention de Stockholm sur les polluants organiques persistants (POP)

18. Le représentant de l'OMS a informé le Comité concernant l'enquête mondiale actuellement en cours sur les POP, y compris les dioxines et les PCB de type dioxine, présents dans le lait maternel qui fournira les niveaux de base à l'évaluation de l'efficacité des interventions visant à réduire les polluants environnementaux.

Application de l'analyse du risque du méthylmercure dans le poisson

19. Le Comité a été informé que l'OMS, en collaboration avec la FAO et le PNUE, prépare un document d'orientation destiné à permettre aux gestionnaires du risque, qui reprend le modèle de l'analyse du risque, pour examiner les bénéfices et les risques sanitaires liés à la consommation du poisson. Le document a fait l'objet d'une consultation d'experts en janvier 2006. Le document est destiné à fournir des avis aux gouvernements nationaux dans le cadre d'activités de communication du risque liées à la consommation de poisson par les groupes vulnérables de la population. En réponse à la question de la délégation des États-Unis, le représentant de l'OMS a indiqué que le projet de document pourrait être mis à la disposition du Comité. Le Comité a été informé qu'à l'heure actuelle il n'existe aucune méthode scientifique et pas assez d'information pour réaliser l'évaluation quantitative des bénéfices et des risques liés à la consommation de poisson eu égard au méthylmercure.

⁴ <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search/html?lang=en>

⁵ http://www.fao.org/ag/agn/jecfa/experts_en.stm

Régimes régionaux de GEMS/aliments et études de l'alimentation totale

20. Le représentant de l'OMS a annoncé la fin des travaux portant sur le treizième régime régional de GEMS qui ont été réalisés à partir des données du bilan alimentaire de la FAO pour la période allant de 1997 à 2001. Le Comité a été informé que les régimes régionaux ont été présentés à la trente-huitième session du Comité du Codex sur les pesticides (CCPR) et qu'ils serviront aux prochaines réunions du JECFA et du JMPR.

21. Le Comité a été informé que l'OMS, en collaboration avec la FAO et les centres chinois de contrôle des maladies, organisera un stage de formation de 5 jours en octobre 2006 portant sur les études de l'alimentation totale, ainsi qu'un atelier sur les méthodes de pointe relatives à ce domaine scientifique.

INFOSAN et INFOSAN urgence

22. Le Comité a été informé par l'OMS des derniers développements concernant la création d'un réseau permettant d'échanger l'information concernant la sécurité sanitaire des aliments et d'améliorer la collaboration entre les autorités chargées de la sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN), y compris d'un réseau d'urgence pour les maladies d'origine alimentaire (INFOSAN urgence) en tant que part intégrante.

SOIXANTE-CINQUIEME REUNION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (point 4a de l'ordre du jour)⁶

23. Le Secrétariat conjoint OMS du JECFA a attiré l'attention du Comité sur la situation financière difficile à laquelle l'OMS, partie du JECFA, doit toujours faire face. On a signalé que le programme du JECFA ne pourra être poursuivi au niveau actuel si des fonds additionnels ne sont pas mis à sa disposition. En particulier, le budget actuel de l'OMS du JECFA pour 2007 ne fournit des fonds que pour une unique réunion du JECFA. Des ressources budgétaires supplémentaires, allouées spécifiquement au JECFA sont réclamées afin de pouvoir poursuivre le travail.

24. Le représentant de la FAO a informé le Comité du souci profond qu'il se fait à propos de cette situation. Le Comité a été également informé que la FAO, qui suit les recommandations établies par la récente évaluation du Codex et vu la priorité qui est donnée par les organes directeurs de la FAO au Codex et les activités affiliées au Codex, avait augmenté de façon substantielle son allocation budgétaire au Codex et à tous les organes experts, y compris le JECFA afin que les conseils scientifiques nécessaires pour assurer la sécurité alimentaire, soient fournis. Toutefois, à cause de la nature mixte des activités de la FAO et de l'OMS en ce qui concerne la dotation de conseils scientifiques, l'allocation accrue des ressources de la FAO peut être menacée par le manque de ressources de l'OMS.

25. Le Secrétariat conjoint au JECFA a présenté les résultats de la soixante-cinquième réunion (juin 2005) ainsi qu'ils ont été rapportés dans le Résumé et les Conclusions des réunions.

26. Le JECFA a évalué lors de sa soixante-cinquième réunion 13 additifs alimentaires, 7 d'entre eux pour prescriptions seulement, et un supplément nutritif.

27. Un groupe DJA a été établi pour des extraits de quillaia de type 1 et de type 2 basé sur un contenu de saponine. Une DJA "non spécifiée" a été attribuée à la pullulanase. En ce qui concerne la cire d'abeille et la cire de candellila, le JECFA a conclu qu'il n'y avait pas de problème de sécurité à l'exposition diététique prévue.

28. Le JECFA a conclu qu'il n'y avait pas de problème de sécurité relatif à l'emploi du sel de calcium de l'acide méthyltetrahydrofolate en tant que remplaçant pour l'acide folique en qualité de supplément diététique. La sécurité de la fortification au folate comme telle n'a pas été évaluée.

⁶ Projet de rapport disponible en ligne sur les pages Web du secrétariat conjoint à l'OMS <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>.

29. Le JECFA a également évalué 138 substances dans sept groupes en qualité d'agents aromatiques en utilisant la procédure actuelle du JECFA, 4 d'entre elles seulement pour la définition de normes. Tous les agents aromatiques, à l'exception d'un, ont été considérés comme sans danger lors de leur utilisation selon les normes prévues et selon les doses d'ingestion estimées.

30. Le JECFA a noté que les données disponibles pour l'acétamide ont indiqué que la substance est cancérigène chez les rongeurs et qu'un mécanisme génotoxique ne peut pas être exclu. Par conséquent, le JECFA est d'avis que l'emploi de cette substance en tant qu'agent aromatique ou à d'autre fin en tant qu'additif alimentaire était inapproprié.

31. Le JECFA a également préparé des normes pour 152 additifs alimentaires y compris les agents aromatiques.

32. Le JECFA a réaffirmé l'emploi du concept de « seuil de risque toxicologique » en tant qu'approche pour l'évaluation de la sécurité des agents aromatiques et considère que cette approche pourrait aussi être appliquée à l'évaluation d'autres substances présentes en petites quantités dans les aliments. Le JECFA a recommandé que des travaux ultérieurs soient entrepris pour développer des directives dans ce domaine. Ces travaux doivent encore être accomplis.

33. Le JECFA a également examiné les principes relatifs à la détermination des risques pour l'évaluation des enzymes produits par des microorganismes génétiquement modifiés et a recommandé que des directives soient développées afin de déterminer les informations nécessaires requises pour les préparations d'enzymes, ainsi que pour la caractérisation des souches microbiennes impliquées en prenant en compte le travail du Groupe de travail intergouvernemental *ad hoc* du Codex sur les aliments dérivés de la biotechnologie. Ces travaux doivent encore être accomplis.

MESURES A PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APORTEES AUX DOSES JOURNALIERES ADMISSIBLES (DJA) ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4b de l'ordre du jour)⁷

34. Le comité a noté les actions réclamées par le CCFAC en conséquence des modifications apportées aux doses journalières admissibles existantes et/ou l'établissement de nouvelles doses journalières admissibles pour les additifs alimentaires, ou autres recommandations toxicologiques relatives aux contaminants comme cela a été recommandé par la soixante-cinquième réunion du JECFA.

35. Le Comité a souscrit à la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* de la NGAA à savoir qu'aucune action n'était requise pour la Phospholipase A1 issue de *Fusarium venenatum* exprimée dans *Aspergillus oryzae* en vue de la recommandation toxicologique du JECFA. Il a également été décidé que les recommandations du JECFA relatives à la cire d'abeille (SIN 901) et à la cire Candelilla (SIN 902) seraient débattues dans le point 6b de l'ordre du jour « Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ».

36. Le Comité, après avoir noté que le JECFA a évalué la pullulanase (SIN 1204) en tant que « Non spécifiée », est convenu de l'introduire dans le tableau 3 de la NGAA à l'étape 4 et de demander les limites d'emploi maximales proposées dans les catégories d'aliments répertoriées dans l'annexe au tableau 3.

37. Le Comité a souscrit à la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* à savoir que la question de la nécessité ou non d'assigner des numéros SIN distincts à l'extrait de Quillaia de type 1 et à l'extrait de Quillaia de type 2, devrait être examinée dans le point 9b de l'ordre du jour « Propositions d'additions et/ou d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires ».

38. Les recommandations finales du Comité sont résumées dans l'Annexe III.

⁷ CX/FAC 06/38/4. CRD 2 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* de la NGAA); CRD 6 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments).

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITÉES DANS LES NORMES CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

39. Conformément à la section du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius relative aux relations entre les comités s'occupant des produits et les comités s'occupant des questions générales, le Comité a examiné les dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques que lui ont soumis pour approbation les comités du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNSFDU), sur le lait et les produits laitiers (CCMMP), et sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (CCCPL).

40. Le Comité est convenu de ne pas approuver les dispositions relatives à l'utilisation des extraits de rocou (SIN 160b), figurant dans plusieurs projets et avant-projets de normes, compte tenu du fait que le JECFA a attribué une DJA provisoire à cet additif.

41. Le Comité a noté que l'examen du point 9b de l'ordre du jour « Propositions d'additions et/ou d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires » permettrait d'éclaircir les questions concernant le numéro SIN des additifs alimentaires suivants inclus dans les projets et avant-projets de normes: les extraits naturels de bêta-carotène (SIN 160aai); les sels d'acides gras (ayant pour base Al, Ca, Na, Mg, K, et NH₄) (SIN 470), et les mélanges concentrés de tocophérol (SIN 306), l'alpha-tocophérol (SIN 307); et l'acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride d'acétate (SIN 1420) et l'acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle (SIN 1421).

Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime

42. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme révisée pour les aliments traités à base de céréales pour les nourrissons et enfants en bas âge qui ont été soumises par le CCNFSDU à l'issue de sa vingt-septième session après quelques modifications jugées nécessaires.

43. Le Comité a également approuvé les dispositions supplémentaires présentées dans le document de séance CRD 24 relatives à la section 3.9 « Aromatisants » du projet de norme et a recommandé que la Commission du Codex Alimentarius les intègre à la section 4 « Additifs alimentaires ». Il a précisé que l'acronyme « RTU » correspond à « ready to use » pour « prêt à l'emploi ». Le Comité a noté que la demande de l'Association internationale pour le développement des gommes naturelles (AIDGUM) visant à inclure la gomme d'acacia à la liste des additifs alimentaires sera soumise pour examen à la prochaine session du CCNFSDU.

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

44. Le Comité a approuvé toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'exception de l'acide gluconique (SIN 574), dans les projets et avant-projets de normes soumises par le CCMMP à sa septième session, après quelques modifications.

45. Le Comité a approuvé l'inclusion des deux listes de dispositions relatives aux additifs alimentaires destinés à être utilisés dans les laits fermentés nature et dans les laits fermentés traités à la chaleur (nature) dans la norme Codex pour les laits fermentés, et a demandé au CCMMP d'examiner si la cellulose microcristalline (SIN 460i) et la Cellulose en poudre (SIN 460ii) pouvaient être utilisées dans ces produits.

⁸ CX/FAC 06/38/5; CRD9 (Observations soumises par la Malaisie et l'Association internationale pour le développement des gommes naturelles); CRD 24 (Approbation et /ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires dans les Normes du Codex - CCNFSDU proposition additionnelle).

Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses

46. Le Comité a approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme pour les nouilles instantanées soumises par le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses, après quelques modifications. Il est convenu de supprimer de la liste tous les additifs associés à la fonction technologique « Édulcorant » à la lumière de l'information communiquée par les membres que les édulcorants n'entrent pas dans la fabrication des nouilles instantanées à proprement parler.

47. Le Comité a également noté que les concentrations maximales pour la tartrazine (SIN 102), le jaune soleil FCF (SIN 110), l'amarante (SIN 123), le vert solide FCF (SIN 143), la curcumine (SIN 100i) et les carmins (SIN 120) pourront faire l'objet d'un examen ultérieur, suivant le résultat de l'évaluation de l'exposition alimentaire par le JECFA.

État d'avancement de la confirmation et/ou de la révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques citées dans les Normes Codex

48. L'état d'avancement de la confirmation et /ou de la révision des concentrations maximales pour les additifs alimentaires citées dans les Normes Codex, qui prend en compte le résultat des considérations examinées au titre des autres points de l'ordre de jour, figure en annexe IV du présent rapport.

EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)**PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6a de l'ordre du jour)⁹**

49. M. Junshi Chen (Chine), Président de Groupe de travail classique sur les Principes de fonctionnement de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires¹⁰ qui s'est réuni le 20 avril 2006, a présenté le rapport de la réunion. Le Comité a été informé que le Groupe de travail classique a examiné: i) le projet de révision du Préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires; et ii) le rapport du Groupe de travail électronique sur les Principes de fonctionnement de la Norme générale pour les additifs alimentaires, établi à sa trente-septième session, conformément à CX/FAC 06/38/7.

i) Projet de révision du Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

50. Le Comité a pris en considération les changements proposés par le Groupe de travail classique au projet de révision du Préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires, conformément à l'annexe 2 de CRD 1, et, outre quelques modifications de pure forme (par ex., utilisation uniforme du terme « limite maximale d'utilisation » dans tout le texte), est convenu des points suivants:

⁹ ALINORM 05/28/12, annexe VII; CX/FAC 06/38/6 (Observations à l'étape 6 en réponse à la lettre circulaire CL 2005/36-FAC soumises par le Canada, le Mexique, le Maroc, les États-Unis, l'ELC et l'IFU); CX/FAC 06/38/6, add.1 (Observations soumises par la Norvège); CX/FAC 06/38/7 (Rapport du Groupe de travail électronique sur les Principes de fonctionnement de la Norme); CX/FAC 06/38/7, add.1 (Observations soumises par le Canada, le Costa Rica, la Communauté européenne, les États-Unis, le Venezuela, CEFS, ICGMA, IDF et IFU); CX/FAC 06/38/7, add.2 (Observations soumises par la Norvège); CRD 1 (Rapport de la réunion du Groupe de travail sur les Principes de fonctionnement de la Norme); CRD 10 (Observations soumises par Cuba); CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie).

¹⁰ Mme Marike Herbts (Afrique du Sud) et M. John van den Beuken (Nouvelle-Zélande) ont assumé la fonction de rapporteur du Groupe de travail classique.

Section 1.2 – Aliments dans lesquels les additifs peuvent être utilisés

51. Le Comité est convenu de maintenir le texte de la section tel qu'il a été préalablement rédigé et de remplacer la troisième phrase concernant les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex par le texte suivant « La Norme générale pour les additifs alimentaires doit être l'unique référence autorisée en matière d'additifs alimentaires », qui exprime la décision prise à la vingt-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius. Il est ensuite convenu de ne pas maintenir les deux sous-sections, proposées par le Groupe de travail classique, sur le rôle des comités de produits et du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, et de soumettre ces sous-sections au Groupe de travail électronique pour examen des amendements au Manuel de procédure du Codex (voir para. 68-69).

Section 4.1 - Conditions relatives au transfert des additifs alimentaires

52. Le Comité a déplacé la deuxième phrase du premier paragraphe après les alinéas numérotés pour que la section soit plus claire.

Section 5 – Système de classification des aliments

53. Le Comité est convenu de supprimer la dernière phrase du premier principe énoncé proposé par le Groupe de travail classique et de le soumettre au Groupe de travail électronique pour examen des amendements au Manuel de procédure.

Section 7 – Examen et révision de la Norme

54. Le Comité est convenu de supprimer la totalité de la section vu que son contenu est déjà inclus dans les « Procédures pour l'examen de l'entrée et de la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires ».

État d'avancement du projet de révision de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

55. Le Comité est convenu de soumettre le projet révisé du Préambule à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 (voir annexe V).

ii) Rapport du Groupe de travail électronique sur les Principes de fonctionnement de la NGAA

56. Le Comité a noté que le Groupe de travail classique avait formulé des recommandations sur les trois parties du rapport du Groupe de travail électronique: Partie I « Procédure pour l'examen de l'entrée et de la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires » ; Partie II « Analyse de la relation entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, et celles dans les normes de produits, y compris les options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme générale pour les additifs alimentaires »; et Partie III « Révisions proposées dans le Manuel de procédure du Codex ».

Partie I « Procédure pour l'examen de l'entrée et de la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA »

57. Le Comité a été informé que le Groupe de travail classique avait largement débattu les procédures proposées et qu'il avait modifié le diagramme de sorte à exprimer avec davantage d'exactitude la procédure proposée décrite dans le texte. Il a signalé que les procédures proposées contenaient par ailleurs des dispositions visant à obtenir les commentaires des comités de produits sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les aliments normalisés.

58. Le Comité a examiné la procédure révisée proposée par le Groupe de travail classique, conformément à l'annexe 3 du CRD 1. Le Comité a rappelé que le Groupe de travail classique, au cours de l'examen de la section 7 du préambule, avait révisé la sous-section « Révision ». Tout en signalant que ces amendements n'étaient pas exprimés dans les procédures proposées, il a convenu des changements suivants à l'alinéa « Limite maximale d'utilisation d'un additif alimentaire dans certaines catégories alimentaires » de la section « Révision »:

- ajouter à la fin du premier alinéa « bien que dans certains cas, la limite BPF soit appropriée »;
- ajouter un nouvel alinéa « Pour les additifs alimentaires à DJA « admissible », soit une limite maximale d'utilisation numérique pour la dose limite nécessaire au traitement de l'aliment soit une limite conforme aux BPF, compatible avec l'évaluation du JECFA »;
- remplacer « de cette Norme » dans les quatrième et sixième alinéas par « de la Norme ».

59. Le Comité est convenu de quelques modifications de détail dans le diagramme, par exemple le rajout de deux flèches manquantes.

État d'avancement des procédures proposées pour l'examen et la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA

60. Compte tenu de ces changements, le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail classique de transmettre les procédures proposées à la Commission du Codex Alimentarius, par le biais du comité du Codex sur les Principes généraux, pour adoption et inclusion dans le Manuel de procédure du Codex (voir annexe VI).

Partie II « Analyse de la relation entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, et celles dans les normes de produits, y compris les options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme générale pour les additifs alimentaires »

61. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail électronique concernant l'inclusion dans la Norme des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex qui ont une relation bi-univoque (une à une) avec la catégorie alimentaire de la Norme, c'est-à-dire que le champ de la catégorie alimentaire correspond exactement à la norme de produit unique et ne contient aucun aliment non normalisé. Il est notamment convenu que l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex qui sont en relation bi-univoque avec une catégorie alimentaire de la Norme doit reposer sur les principes suivants:

- a) Seuls les additifs alimentaires évalués par le JECFA et ayant une DJA complète seront considérés pour inclusion dans la Norme;
- b) Seuls les additifs alimentaires ayant un numéro SIN seront considérés;
- c) La limite maximale d'utilisation pour l'additif alimentaire figurant dans la catégorie alimentaire correspondante sera inscrite dans la Norme;
- d) Les additifs alimentaires de même DJA de groupe attribuée par le JECFA seront inscrits dans la Norme sous le nom du groupe (par ex., phosphates) sans autre restriction, à moins de prouver qu'un ou plusieurs additifs dans le groupe présentent un risque pour la santé ou trompent le consommateur. Ces exceptions devront être pleinement justifiées et être le plus limitées possible;
- e) Les additifs alimentaires dont le besoin technologique ne peut pas être justifié sur la base des critères énoncés dans les sous-paragraphes a) à d) de la section 3.2 du Préambule à la Norme ne seront pas être inclus dans la Norme;
- f) Les additifs alimentaires qui appartiennent à des catégories d'effets fonctionnels multiples seront inscrits dans la Norme sans aucune autre restriction à la catégorie de leur effet fonctionnel.

62. Le Comité a noté qu'en raison de la nature hiérarchique du système de classification des aliments de la Norme, l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex en relation bi-univoque avec les catégories alimentaires de la NGAA entraînera des changements non seulement dans les catégories alimentaires correspondantes, mais aussi dans les catégories alimentaires affiliées. Il sera par conséquent nécessaire de révoquer et/ou de suspendre les travaux portant sur et/ou de réassigner un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA.

63. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail classique de:

- transmettre à la Commission du Codex Alimentarius pour inclusion dans la NGAA les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits du Codex en relation bi-univoque avec les catégories alimentaires de la NGAA et de recommander à la Commission de révoquer les dispositions relatives aux additifs alimentaires correspondantes dans la Norme qui sont incompatibles avec ces dispositions (voir annexe VII), y compris les changements qui s'en suivent dans les catégories alimentaires mères, conformément à CX/FAC 06/38/7, annexe IV qui devrait être préparé par le Secrétariat du Codex.
- transmettre à la Commission du Codex Alimentarius pour introduction dans la NGAA une annexe amendée au tableau 3 de la NGAA, de sorte que les dispositions générales du tableau 3 ne s'appliquent pas à ces catégories alimentaires ou à ces aliments normalisés, conformément à l'annexe VIII;
- suspendre les travaux portant sur les autres avant-projets et projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires, conformément à CX/FAC 06/38/7. Il a été convenu que ces dispositions seraient incluses dans l'annexe du projet et de l'avant-projet des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui seront suspendues, suite à l'examen du point 6 b de l'ordre du jour « Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires » (voir Annexe XIII);
- demander à la Commission du Codex Alimentarius de remplacer la liste des additifs alimentaires des normes qui sont en relation bi-univoque avec les catégories alimentaires de la Norme par un texte qui renvoie aux dispositions des catégories correspondantes de la Norme, conformément à l'Annexe IX;
- recommander que la Commission demande aux comités de produits du Codex qui examinent l'entrée ou les révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits de fournir au Comité la justification du besoin technologique des additifs alimentaires conformément à la section 3.2 du Préambule à la NGAA.

64. Le Comité a examiné les recommandations du Groupe de travail classique concernant les catégories alimentaires de la Norme qui couvrent plusieurs normes de produits du Codex en relation co-univoque (une à plusieurs) et qui peuvent ou non contenir des aliments non normalisés. Il est convenu de constituer un Groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis¹¹, chargé d'élaborer un document de travail détaillant les impacts des révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories correspondantes de la Norme en relation co-univoque avec une norme de produits, pour distribution, observations et examen supplémentaire à la prochaine session du Comité. Il a été convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait uniquement en anglais.

65. Le Comité est convenu que le document devra aussi contenir des propositions concernant la révision de la Norme visant à intégrer les dispositions relatives aux additifs alimentaires contenues dans les normes de produits du Codex et a invité le Groupe de travail à envisager des solutions qui pourraient être appliquées uniformément à toutes les denrées.

66. Il a été convenu qu'au cours de l'élaboration de ces propositions, toutes restrictions supplémentaires à l'utilisation des additifs alimentaires faisant exception aux principes généraux utilisés dans la Norme seront examinées par rapport aux critères suivants:

- a) L'utilisation d'un additif alimentaire donné dans un aliment conforme à toutes les autres dispositions (par ex., le nom, l'étiquetage, et l'hygiène) d'une norme de produit du Codex individuelle pose un risque.

¹¹ Avec la collaboration de l'Australie, du Canada, de la Chine, de Cuba, de la France, de la Communauté européenne, de l'Inde, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, de la Nouvelle-Zélande, de la République de Corée, de la Suisse, de la Thaïlande, IDF et IFT.

- b) L'additif alimentaire donné ne produit pas l'effet fonctionnel prévu dans l'aliment normalisé par le Codex en raison de considérations physico-chimiques de l'additif alimentaire et de l'aliment normalisé.
- c) L'utilisation d'un additif alimentaire donné dans un aliment conforme à une norme de produit du Codex individuelle peut tromper le consommateur.
- d) Toute exception aux principes généraux de la Norme doit être pleinement documentée et appuyée par l'information soumise au Comité.

67. Le Comité est également convenu que, dans la mesure du possible, les exceptions aux principes généraux de la Norme seraient mises en œuvre de la façon la plus simple, la plus transparente et pragmatique possible, par exemple, à l'aide de notes dans les tableaux 1 et 2 des additifs alimentaires de la Norme, de révisions de l'annexe du tableau 3, ou de révisions au système de classification des aliments.

Partie III « Révisions proposées au Manuel de procédure du Codex »

68. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail classique de constituer un Groupe de travail électronique dirigé par la Suisse¹² chargé d'examiner les amendements correspondants au Manuel de procédure, y compris: i) le modèle des normes de produits du Codex, section sur les additifs alimentaires; ii) la relation entre les comités de produits et les comités s'occupant des questions générales, section sur les additifs alimentaires et les contaminants; et iii) le mandat du Comité, et de préparer un rapport contenant une première proposition d'amendements au Manuel de procédure pour distribution, observations et examen supplémentaire à la prochaine session du Comité. Il a été convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait uniquement en anglais.

69. Il a été également convenu d'informer la Commission du Codex Alimentarius et le Comité du Codex sur les principes généraux au sujet de ces travaux et que les changements proposés dans le Manuel de procédure doivent être compatibles avec les changements apportés au Préambule de la NGAA.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GENERALE DU CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6b de l'ordre du jour)¹³

Groupe de travail ad hoc sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

70. Le Comité a rappelé que lors de sa trente-septième session, il a été décidé de reconvoquer le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) avant sa trente-huitième session et de rétablir le Groupe de travail électronique sur la NGAA, pour fournir un rapport avec des recommandations sur le projet de limites maximales pour les additifs alimentaires répertoriés dans l'Annexe VIII de son rapport¹⁴ à la trente-huitième session du Comité.

¹² Avec la collaboration du Brésil, de la Chine, de Cuba, de la France, de la Communauté européenne, de l'Inde, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, de Serbie et Monténégro, de Sri Lanka, de la Thaïlande, des États-Unis et d'ELC.

¹³ CX/FAC 06/38/8 (Document de travail pour Information et soutien à la Discussion sur la Norme générale pour les additifs alimentaires); CRD 2 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA); CL 2005/34-FAC (Requête pour observations et informations sur les normes des additifs alimentaires pour les additifs alimentaires prioritaires dans la NGAA); CL 2005/45-FAC (Requête pour information sur le Néotame - SIN 961, l'alcool polyvinyle - SIN 1203 et l'Aspartame acesulfame - SIN 962); CL 2005/50-FAC (Requête pour information sur la Lutéine issue de *Tagetes erecta* L - SIN 161b, la Zéaxanthine - SIN 161h et les solutions antimicrobiennes peroxyacides); CX/FAC 06/38/9, Parties 1 et 2 (observations en réponse aux lettres circulaires CL 2005/34-FAC, CL 2005/45-FAC et CL 2005/50-FAC par le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, l'Iran, la Malaisie, le Mexique, Sri Lanka, Venezuela, CEFS, CEFIC, CIAA, ELC, FEDIOL, IADSA, ICBA, ICGA, IFAC, IFU, ISA, ISDI, NATCOL, OIV et WSRO)); CX/FAC 06/38/10 (Rapport du Groupe de travail électronique sur la NGAA); CX/FAC 06/38/11 (Document de travail sur les normes des additifs alimentaires dans les enrobages pour aliments); (observations du Canada, du Japon, de la Malaisie, de la Thaïlande et de CEFIC); CRD 13 (observations de IADSA).

¹⁴ ALINORM 05/28/12, par. 68 et 70.

71. M. Dr Dennis Keefe (États-Unis), Président du Groupe de travail sur la NGAA¹⁵, qui s'est réuni le 21 Avril 2006, a introduit le rapport de la réunion et a proposé différentes recommandations générales pour approbation par le Comité.

Recommandations générales

72. Le Comité a souscrit à la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* à savoir de demander au Secrétariat du Codex de rédiger chaque année une version actualisée du « document de travail pour information et pour soutenir la discussion au sujet de la NGAA » similaire à CX/FAC 06/38/8.

73. Le Comité a noté que les recommandations du Groupe de travail *ad hoc* qui impliquent des questions relatives aux numéros SIN ainsi que la liste prioritaire du JECFA seraient examinées lors de la discussion du point 9b de l'ordre du jour « Propositions d'additions et/ou d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires » et du point 15 « liste révisée prioritaire des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA » respectivement.

74. Le Comité a décidé, de re-convoquer le Groupe de travail physique *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires avant sa prochaine session sous la présidence des États-Unis. Il est convenu que le Groupe de travail physique travaillerait en anglais seulement.

Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

Recommandations pour la lutéine, la Zéaxanthine, le sel d'aspartame-acesulfame et les solutions antimicrobiennes péroxyacides.

75. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* d'incorporer dans la NGAA les dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires : pour la lutéine provenant de l'erecta L de tagète (SIN 161b(i)) et la Zéaxanthine (SIN 161h) soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2005/50-FAC à l'étape 4 et pour le sel d'aspartame-acesulfame (962) soumis en réponse à la lettre circulaire CL 2005/45-FAC à l'étape 3. Il est également convenu d'inclure les solutions microbiennes péroxyacides dans l'Inventaire des auxiliaires technologiques en qualité d'agents antimicrobiens. Il a été noté que dans certaines conditions d'emploi, les Membres du Codex considèrent les solutions microbiennes péroxyacides comme des auxiliaires technologiques. Certains, membres du Codex mais pas tous ont noté que dans d'autres conditions d'emploi les péroxyacides sont considérés comme des additifs alimentaires.

Recommandations pour adoption du projet (à l'étape 8) et de l'avant-projet (à l'étape 5/8) des dispositions pour les additifs alimentaires

76. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* de renvoyer à la Commission pour adoption à l'étape 8 ou à l'étape 5/8 le projet ainsi que l'avant-projet des dispositions prises sur les additifs alimentaires répertoriés dans l'Annexe II de CRD2, à l'exception des extraits de Quillaia dans la catégorie 14.1.4 (les boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons « pour sportifs » ou « électrolytes » ainsi que les boissons concentrées) parce qu'il n'était pas clair quel type d'extrait de Quillaia était référencé et si la limite d'emploi était basée sur un contenu de saponine. Un observateur a noté que la limite d'emploi était basée sur l'extrait de Quillaia (Type 1) et a suggéré d'employer le contenu maximum de saponine dans la norme (26%) pour exprimer la limite maximale basée sur le contenu de saponine. Il a été noté en outre que la norme de l'additif alimentaire pour l'emploi de BHA dans la catégorie d'aliments 2.4 (les desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts lactés de la catégorie d'aliments 01.7) a été omise par inadvertance de la liste.

¹⁵ Mme Ingvild Tommerberg (Norvège) a servi de rapporteur du Groupe de travail classique.

Recommandations pour la révocation de normes d'additifs alimentaires adoptées

77. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* de révoquer un certain nombre de dispositions sur les additifs alimentaires répertoriées dans l'Annexe III du CRD 2 à l'exception des normes pour l'emploi de la couleur Caramel, Classe III et couleur Caramel, Classe IV et BHT. Il a été noté que les dispositions pour l'emploi de BHT et pour l'emploi de BHA dans la catégorie d'aliments 02.3 (Émulsions grasses essentiellement de type huile-dans-l'eau, incluant les produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses) et 02.4 (les desserts à base de matière grasse à l'exception des desserts lactés de la catégorie 01.7) ont été introduites par inadvertance dans la liste.

Recommandations pour l'interruption du projet et de l'avant-projet sur les normes pour les additifs alimentaires.

78. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* d'interrompre le travail sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions pour les additifs alimentaires répertoriés dans l'Annexe IV de CDR2, à l'exception des normes suivantes pour lesquelles des informations supplémentaires seront requises (voir par. 80) : les benzoates dans la catégorie d'aliments 04.1.2.5 (confitures, gelées et marmelades); Polydiméthylsiloxane dans la catégorie d'aliments 12.9.1.3 (autres produits à base de soja y compris la sauce de soja non fermentée); esters diacétyltartriques et esters glycérides d'acides gras alimentaires dans les catégories d'aliments 01.4 (la crème (nature et semblable), 09.2.2 (Poisson surgelé frit, filets de poisson et produits dérivés y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes) et 09.2.3 (Produits à base de poisson surgelé en miette et à la crème y compris les mollusques, les crustacés et les échinodermes), et 09.4 (Poisson et produits de la pêche, en conserve, y compris fermentés ou en boîte, y compris mollusques, crustacés et échinodermes); Sulfites dans la catégorie d'aliments 11.3 (Solutions et sirops, aussi (partiellement) invertis, y compris sirop de canne et mélasses, et exceptés les produits de la catégorie 11.1.3); et la Canthaxanthine dans les catégories d'aliments 14.1.4.3 (Solutions et sirops, aussi partiellement invertis) et 15.1 (Produits apéritif à base de pomme-de-terre, de céréales, de farine ou d'amidon (provenant de racines et tubercules, de légumes à cosse et de légumineuses).

Recommandations pour le travail du Groupe de travail électronique (additifs alimentaires prioritaires identifiés pour discussion ultérieure et requête pour information additionnelle)

79. Le Comité a adopté la recommandation faite par le Groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA de rétablir le Groupe de travail électronique présidé par les États-Unis¹⁶ afin d'examiner les recommandations en suspens contenues dans CX/FAC 06/38/10, les commentaires contenus dans CX/FAC 06/38/9 Parties 1 et 2, les décisions pertinentes du trente-septième et du trente-huitième CCFAC ainsi que les nouvelles observations soumises en réponse à la lettre circulaire pour publication par le Secrétariat du Codex (voir par. 80). Il est convenu que le Groupe de travail électronique adopterait une approche horizontale lors de sa discussion des normes pour les colorants ainsi que les édulcorants dans sa liste prioritaire et que le rapport contiendra des informations au Comité afin d'avancer ces normes dans le processus par étapes du Codex et en faisant des progrès sur la NGAA. Il est convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait en anglais seulement.

80. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* à savoir de demander au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire séparée demandant des observations pour le 15 septembre 2006 sur les dispositions sur les additifs alimentaires contenues dans l'Annexe X de ce rapport avec l'accord que si cette information n'était pas fournie, la prochaine session du Comité interrompra le travail sur ces dispositions sur les additifs alimentaires. Des observations seront également exigées sur les dispositions sur les additifs alimentaires pour le sel d'aspartame acesulfame à l'étape 3 (voir par. 75). Il a été entendu que les observations soumises en réponse à la Lettre circulaire seront soumises au Groupe de travail électronique et ne seront pas publiées.

¹⁶ Avec l'assistance de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, de l'Indonésie, du Japon, de la Malaisie, du Mexique, de la Nouvelle-Zélande, de la Norvège, de la République de Corée, de la Thaïlande, de l'Afrique du Sud, de la Suisse, ELC, IADSA, ICBA, ICGA, ICGMA, IDF, IFAC, IFDI, IFU, ISA et ISDI.

Statuts des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

81. Le Comité est convenu :

- de renvoyer le projet ainsi que l'avant-projet des dispositions prises sur les additifs alimentaires de la NGAA à la vingt-neuvième session de la Commission pour adoption à l'étape 8 et à l'étape 5/8 (avec la recommandation d'omettre l'étape 6 et 7) (voir Annexe XI) ;
- de demander à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius de révoquer un certain nombre de dispositions sur les additifs alimentaires (voir Annexe XII);
- d'interrompre le travail sur un certain nombre du projet sur les additifs alimentaires et de l'avant-projet sur les dispositions pour les additifs alimentaires (voir Annexe XIII).
- De distribuer pour observations à l'étape 3 et 6 et de donner des informations sur un certain nombre de dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe X et par. 80).

Document de travail sur les dispositions sur les additifs alimentaires relatives aux agents d'enrobage pour aliments¹⁷

82. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il a été convenu que la délégation du Canada préparerait un document de discussion dans lequel seraient proposées des options permettant de traiter de manière uniforme et cohérente les dispositions sur les additifs alimentaires relatives aux agents d'enrobage pour aliments dans la Norme.¹⁸

83. Après une brève introduction, la délégation du Canada a expliqué que la portée du document s'étend au-delà des seuls « agents d'enrobage » et qu'elle comprend toute préparation appliquée à la surface des aliments, y compris les enduits, les encres de marquage et les préparations décoratives. Il a expliqué qu'à l'heure actuelle, la Norme contient de nombreuses dispositions relatives aux limites maximales d'utilisation des additifs alimentaires accompagnées de notes renvoyant à ces dernières pour les enduits, les agents d'enrobage, les préparations à base de viande ou d'œufs ou les décoration externes. Par ailleurs, il a également indiqué que le système de classification des aliments prévoyait certains agents d'enrobage et enduits en tant que tels.

84. Le Comité a reconnu l'importance de clarifier la Norme en abordant de manière plus transparente la liste des additifs entrant dans la composition des agents d'enrobage, des enduits, des encres de marquage et des préparations décoratives. Cependant, face à la nécessité de procéder à l'entrée des dispositions relatives aux additifs alimentaires évalués par le JECFA dans la Norme et d'intégrer les additifs alimentaires énumérés dans les normes de produits du Codex, il a été convenu de reporter l'examen de cette question à une date ultérieure.

¹⁷ CX/FAC 06/38/11.

¹⁸ ALINORM 05/28/12, par. 67.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION DE DIRECTIVES SUR LES AROMATISANTS (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁹

85. Le Comité a rappelé que lors de sa trente-septième session il est convenu d'initier un nouveau travail sur l'élaboration de directives qui se réfère aux évaluations effectuées par le JECFA et qui établisse des conditions fiables pour l'emploi de substances aromatisantes ainsi que les complexes d'aromatisants naturels, conformément aux principes pour l'emploi fiable d'additifs alimentaires contenus dans le Préambule de *la Norme générale du Codex pour les additifs alimentaires*. Le Comité a établi un Groupe de travail électronique chargé de préparer un document de travail portant sur l'élaboration des directives en tenant compte des différents termes et définitions relatifs aux « aromatisants » et qui devrait inclure un descriptif de projet portant sur la mise en œuvre d'une nouvelle activité, en vue d'une éventuelle soumission à la Commission du Codex Alimentarius.²⁰

86. La délégation des États-Unis, qui préside le Groupe de travail électronique, a brièvement introduit le document de travail.

87. Vu qu'il n'y avait pas d'objection, le Comité est convenu de débiter une nouvelle activité sur l'élaboration d'une Directive pour l'emploi des aromatisants. Il a révisé le descriptif de projet en identifiant un besoin pour les industries de fournir au JECFA un "poids" actualisé ainsi que des données sur la limite d'emploi et est convenu de soumettre le document à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption en qualité de nouvelle activité (Annexe XIV). Il est en outre convenu que, soumis à l'approbation de la Commission, un Groupe de travail électronique présidé par les États-Unis²¹ préparerait un nouvel avant-projet de directive pour distribution, commentaires à l'étape 3 et examen ultérieur à sa prochaine session. Il a été suggéré que les données sur l'estimation d'ingestion des agents aromatisants par le JECFA et autres données pertinentes devraient être prises en considération lors de l'élaboration du projet de directives.

88. En outre, le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail classique avant sa prochaine session, sous la présidence de la Communauté européenne, afin d'examiner le nouvel avant-projet de directive ainsi que les observations soumises à l'étape 3. Il est convenu qu'à la fois le Groupe de travail électronique et le Groupe de travail classique travailleraient en anglais seulement.

RÉPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES, LISTE ACTUALISÉE (Point 8 de l'ordre du jour)²²

89. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il avait accepté l'offre de la délégation néozélandaise de préparer une nouvelle version actualisée du répertoire des auxiliaires technologiques, qui contiendrait aussi les propositions faites au cours de la session, pour examen à la présente session et qu'un texte d'introduction expliquant les modifications et contenant les suggestions relatives à l'utilisation du répertoire lui serait inclus.²³

90. La délégation néozélandaise a présenté le document CX/FAC 06/38/13 contenant le répertoire actualisé qui intègre les décisions antérieures du Comité concernant les auxiliaires technologiques, les propositions et l'information soumises par les membres, le JECFA et l'industrie. Le Comité a exprimé son appréciation à la délégation néozélandaise.

¹⁹ CX/FAC 06/38/12; CX/FAC 06/38/12, Add.1 (observations du Canada, de la Communauté européenne, de la Nouvelle-Zélande, des États-Unis, ICBA, ICGA et IOFI); CX/FAC 06/38/12, Add.2 (observations du Kenya et de la Norvège); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de L'Indonésie).

²⁰ ALINORM 06/29/12, par. 102.

²¹ Avec l'assistance de l'Australie, du Canada, de la Communauté européenne, de la France, de l'Indonésie, du Japon, du Mexique, de la Norvège, de la Suisse, FAO, WHO, CIAA, ICBA, IFT, IOFI et ISDI.

²² CX/FAC 06/38/13.

²³ ALINORM 05/28/12, par. 99.

91. Une délégation a proposé de diviser le répertoire en deux parties, l'une pour les auxiliaires technologiques qui ont été évalués par le JECFA et l'autre pour les auxiliaires technologiques qui n'ont pas été évalués par le JECFA, et de supprimer les auxiliaires qui sont aussi utilisés comme additifs alimentaires. A ce sujet, le Comité a rappelé sa décision d'utiliser le répertoire des auxiliaires technologiques comme document d'information pour le Comité.

92. Le Comité est convenu d'une nécessité d'orientation concernant l'utilisation des auxiliaires technologiques. À cet effet, il a été convenu d'établir un Groupe de travail électronique, dirigé par l'Indonésie²⁴, chargé d'élaborer un document de travail sur les directives et les principes régissant l'utilisation des auxiliaires technologiques, et qui traiterait de: justification technologique; utilisation sans risque et contrôles adéquats des auxiliaires technologiques; relation entre les auxiliaires technologiques et les additifs alimentaires; et autres questions liées aux auxiliaires technologiques. Il a été convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait uniquement en anglais.

93. Le Comité a accepté l'offre de la délégation néozélandaise de préparer une nouvelle mise à jour du répertoire des auxiliaires technologiques pour examen à sa prochaine session avec les améliorations indiquées dans CX/FAC 06/38/13, para. 16.

SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET DE REVISION DES NOMS DE CATEGORIES ET DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION CODEX - CAC/GL 36-1989 (Point 9a de l'ordre du jour)²⁵

94. Le Comité a noté qu'à sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius avait approuvé la révision des *Noms de catégories et du Système international de numérotation Codex* comme nouvelle activité du Comité.²⁶ Il a rappelé qu'à sa trente-septième session, il a été convenu de reconduire le mandat du Groupe de travail spécial sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA chargé d'examiner la section 2 révisée « Tableau des classes fonctionnelles, des définitions et des utilisations technologiques » ainsi que les observations soumises à l'étape 3.²⁷

95. M. Brian Whitehouse (Royaume-Uni), président et Mme Harriet Wallin en tant que Rapporteur du Groupe de travail *ad hoc* qui s'est réuni le 23 avril 2006, M. Whitehouse a présenté une brève introduction du rapport de la réunion et a déclaré que le Comité a approuvé la version révisée de la section 2, telle qu'elle figure dans le document de séance CRD 3. Le rapport a signalé que la discussion doit cependant se poursuivre pour trouver un accord concernant les supports et les gaz d'emballage, selon qu'ils doivent être considérés comme additifs alimentaires ou auxiliaires technologiques, et sur leur inclusion dans le tableau. Il a ensuite expliqué que la colonne de gauche du tableau contient les classes fonctionnelles à des fins d'étiquetage, dont les définitions figurent dans la colonne centrale et que la colonne de droite contient les utilisations technologiques des additifs, pour utilisation ultérieure dans la Norme et par le JECFA.

96. Le Comité a approuvé le tableau révisé préparé par le Groupe de travail spécial et a révisé la définition de « Sel émulsifiant » pour l'élargir jusqu'à couvrir les aliments en général et pas uniquement le fromage. Il a supprimé « modificateur de goût » suite à son incompatibilité avec la définition de « exhausteur de goût ». Un observateur a noté que les modificateurs d'arômes constituaient une aire active d'innovation et a suggéré que le Comité réexamine la question dans le futur.

²⁴ Avec la collaboration de la Nouvelle-Zélande, de la Russie, d'AMFDP, ETA, IDF, IFAC et IFT.

²⁵ CL 2005/32-FAC (Demande d'observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de révision des Noms de catégories et du Système international de numérotation Codex – CAC/GL 36-1989); CX/FAC 06/38/14 (Observations à l'étape 3 soumises par le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, les États-Unis, le Venezuela, EFEMA, ELC, IDF, IFAC, ISA et ITF); CX/FAC 06/38/14, add.1 (Observations soumises par la Communauté européenne); CRD 3 (Rapport du Groupe de travail sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA); CRD 10 (Observations soumises par Cuba); CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie).

²⁶ ALINORM 05/28/41, par. 93 et annexe VIII.

²⁷ ALINORM 05/28/12, par. 95.

97. Pour ce qui est des supports et des gaz d'emballage, le Comité a noté que la Norme contient des additifs qui possèdent ces fonctions et, par conséquent, il est convenu de maintenir ces deux classes fonctionnelles dans le tableau et de demander au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires de préciser les exigences de l'étiquetage relatif aux supports et aux gaz d'emballages. Dans l'attente de cette clarification, le Comité est convenu d'inscrire ces deux termes entre crochets.

État d'avancement de l'avant-projet de révision des Noms de catégories et du Système international de numérotation Codex (CAC/GL 36-1989) (N07-2005)

98. Le Comité est convenu de transmettre la section 2 révisée (Tableau des classes fonctionnelles, des définitions et des utilisations technologiques) des *Noms de catégories et du Système international de numérotation* Codex pour adoption à l'étape 5 de la vingt-neuvième session de la Commission Codex Alimentarius (voir annexe XV).

99. Il a été également convenu de transmettre le tableau révisé au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) pour observations ainsi qu'au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNSFDU) pour information.

PROPOSITIONS D'ADDITIONS ET/OU D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9b de l'ordre du jour)²⁸

100. Le Comité a noté que le Groupe de travail sur le système international de numérotation (SIN), présidé par Mme H.C. Wallin (Finlande), avait examiné les observations soumises en réponse à la circulaire CL 2005/38-FAC, l'information soumise par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers²⁹ à sa septième session et la recommandation du Groupe de travail spécial sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants (voir par.73).

101. La présidente du Groupe de travail a présenté le document et a rappelé au Comité que le système international de numérotation est destiné à permettre l'identification des additifs alimentaires dont l'utilisation a été approuvée dans un ou plusieurs pays mais que l'attribution d'un numéro SIN ne signifie pas qu'il a reçu l'approbation du Codex sur le plan technologique, et qu'il ne s'agit que d'un moyen d'identifier les additifs alimentaires à l'échelle mondiale. La liste s'étend bien au-delà des additifs en cours d'évaluation par le JECFA.

102. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail suivantes:

- ajouter « Régulateur de l'acidité » aux fonctions technologiques du carbonate de calcium (SIN 170 (i)), du lactate de sodium (SIN 325), du tartrate monosodique (SIN 335 (i)), du tartrate disodique (SIN 335 (ii)), du tartrate monopotassique (SIN 336 (i)), du tartrate dipotassique (SIN 336 (ii)), et du tartrate de potassium-sodium (SIN 337);
- ajouter « Stabilisant » aux fonctions technologiques des citrates de calcium (SIN 333), de l'alginate de propylène glycol (SIN 405), du chlorure de potassium (SIN 508), et du chlorure de calcium (SIN 509);
- ajouter « agent de turbidité » aux fonctions technologiques de la cire d'abeille (SIN 901) et de la cire candelilla (SIN 902);
- ajouter « support » aux fonctions technologiques de la bêta-cyclodextrine (SIN 459);
- modifier les numéros SIN et les noms, comme suit: lutéines (SIN 161b), lutéine de *Tagetes erecta* (SIN 161b (i)), extrait de *Tagetes* (SIN 161b (ii)); zéaxanthines (SIN 161h), zéaxanthine-(synthétique) (SIN 161h (i)), zéaxanthine riche en extrait de *Tagetes erecta* (SIN 161h (ii)); sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium (470 (i)), sels d'acide oléique avec calcium, potassium et

²⁸ CL 2005/38-FAC (Demande d'observations sur le système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires du Codex ; CX/FAC 06/38/14; CX/FAC 06/38/15; CRD 6 (Rapport du Groupe de travail sur le système international de numérotation); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 14 (observations de AAC)

²⁹ CX/FAC 06/38/2, add.1.

sodium (SIN 470 (ii)); extraits de quillaia (SIN 999), extrait de quillaia de type I (SIN 999 (i)), et extrait de quillaia (type 2) (SIN 999 (ii));

- réunir l' « acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride acétique » (SIN 1420) et l' « acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle » (SIN 1421) sous le numéro SIN unique 1420 et sous le nom d' « acétate d'amidon », et supprimer l'actuel SIN 1421 (acétate d'amidon estérifié avec de l'acétate de vinyle), et ajouter « Liant » et « Émulsifiant » aux fonctions technologiques de ce nouveau SIN 1420;
- attribuer les nouveaux numéros de SIN et les fonctions technologiques comme suit: SIN 1451 à l' « amidon oxydé acétylé » avec comme fonction technologique « Stabilisant », « Épaississant », « Liant » et « Émulsifiant », et SIN 1452 au « succinate octénylique aluminique d'amidon » avec comme fonction technologique « Antiagglomérant », « Support » et « Stabilisant ».

103. Le Comité a noté que le Groupe de travail a dû remettre à la prochaine session l'examen des demandes suivantes, suite à la soumission tardive des demandes ou par manque de temps. Elles comprennent:

- examiner les numéros SIN de tous les composés actuellement regroupés sous le numéro SIN 160a;
- envisager l'amendement du SIN attribué aux amidons modifiés pour une meilleure cohérence entre les normes du JECFA sur les amidons modifiés et la liste du système de numérotation internationale. La demande concerne des amendements aux fonctions technologiques, l'attribution d'un nouveau nom à certaines substances et la suppression possible des substances dont la fabrication et l'utilisation n'est plus d'actualité (SIN 1423 et 1443);
- préciser les numéros SIN des dérivés du tocophérol en raison des incompatibilités remarquées entre les numéros SIN dans la liste du système international de numérotation et les normes du JECFA

État d'avancement des travaux relatifs à l'amendement du système international de numérotation des additifs alimentaires

104. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet d'amendements au système international de numérotation des additifs alimentaires à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-neuvième session, pour adoption à l'étape 5/8 (en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7) (voir annexe XVI).

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10 de l'ordre du jour)³⁰

105. Le Comité a rappelé qu'à l'issue de sa trente-septième session, il était convenu d'organiser une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur les normes d'identité et de pureté avant la présente session³¹.

106. Le Groupe de travail spécial s'est réuni le 23 avril 2006. La session a été présidée par M. Paul Kuznesof (États-Unis); Mme H.C. Wallin (Finlande) a assumé les fonctions de rapporteur et Mme I. Meyland (Danemark) a assumé les fonctions de contrôleur de catégories. Le Groupe de travail spécial a examiné les monographies sur les normes relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires et des agents aromatisants qui ont été établies par le JECFA à sa soixante-cinquième session, et qui ont été publiées dans le document de la FAO Alimentation et Nutrition n°52, addendum 13 (FNP 52-add.13) et affichées sur le site Internet du JECFA en septembre 2005. Les observations soumises sur le document FNP 52-add.13 ont également été examinées.

³⁰ CX/FAC 06/38/16; CX/FAC 05/37/16, add.1 (Observations soumises par le Canada); CRD 4 (Rapport du Groupe de travail spécial sur les normes d'identité et de pureté). CRD 10 (observations de Cuba)

³¹ ALINORM 05/28/12, par. 112.

État d'avancement des travaux du Groupe de travail spécial sur les normes d'identité et de pureté

107. Le Comité a décidé d'organiser, avant sa prochaine session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur les normes d'identité et de pureté, sous la présidence du Danemark. Il est convenu que le Groupe de travail travaillerait uniquement en anglais. Le Comité a exprimé son appréciation à M. Kuznesof pour sa contribution au Groupe de travail et au Comité pendant de nombreuses années.

NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DECOULANT DE LA SOIXANTE-CINQUIEME REUNION DU JECFA

108. Le Comité a fait siennes les recommandations suivantes du Groupe *ad hoc* de travail spécial:

- approuver les normes de la catégorie I des 6 additifs alimentaires et des 130 aromatisants et les transmettre pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session en tant que Normes Codex;
- approuver, après modifications de pure forme, les normes de la catégorie II d'un additif alimentaire et d'un aromatisant et les transmettre pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session en tant que Normes Codex;

109. Le Comité a été informé que les monographies provisoires sur les normes d'identité et de pureté du phosphate monomagnésien et du diphosphate trisodique ont été retirées par le JECFA à sa soixante-cinquième session, en raison d'une réponse insuffisante à son appel d'information visant à résoudre leur statut provisoire. Par ailleurs, il a été noté dans le CRD 4 que les monographies sur les normes d'identité et de pureté pour les substances désignées comme provisoires (catégorie V) par le JECFA à sa soixante-cinquième session seraient retirées sous réserve que l'information demandée dans le document FNP 52-add.13 soit soumise au JECFA avant la fin de 2006.

État d'avancement des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA

110. Le Comité est convenu de transmettre les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième réunion du JECFA à la Commission à sa vingt-neuvième session pour adoption à l'étape 5/8 (en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7) en tant que normes conseillées par le Codex (voir annexe XVII).

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS STIPULES DANS LES NORMES DU CODEX (Point 11 de l'ordre du jour)³²

111. Conformément à la section concernant les relations entre les Comités de produits et les Comités généraux du Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, toutes les dispositions en matière de contaminants contenus dans les normes sur les produits du Codex devraient être soumises pour approbation au Comité du Codex sur les Additifs Alimentaires et les Contaminants.

112. Le Comité a noté qu'il n'y avait pas de limites maximales pour les contaminants qui avaient été soumises pour approbation depuis sa trente-cinquième session et par conséquent aucune action n'était requise.

³² ALINORM 06/38/17 (Non publié).

EXAMEN DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (Point 12 de l'ordre du jour)³³**RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES (Point 12a de l'ordre du jour)³⁴**

113. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session il a été décidé de reconduire le Groupe de travail *ad hoc* sur les Contaminants et les Toxines dans les aliments avant sa trente-huitième session³⁵. M. Frans Verstraete (Communauté européenne) a présidé la réunion Dr Paul Brent (Australie), Dr Rob Theelen (Les Pays-Bas) ainsi que Dr Maria Cecilia Toledo (Brésil) ont fonctionné en qualité de rapporteurs.

114. Le président du Groupe de travail a brièvement résumé les discussions et a proposé différentes recommandations générales pour adoption par le Comité. En plus des recommandations relatives à des points spécifiques, le Comité a discuté des points suivants.

Disponibilité des documents et besoins de références

115. Le Comité a noté des questions soulevées par le Groupe de travail *ad hoc* concernant la mise à disposition tardive des documents et de l'emploi de références scientifiques. Le Groupe de travail a insisté sur la nécessité de la préparation et de la distribution des documents de travail dans les termes afin de permettre d'avoir du temps pour la préparation des observations. Il a été également insisté sur la nécessité d'employer des références scientifiques pour soutenir les thèses et les conseils formulés lors de la préparation des documents de travail et des Codes d'usages.

Document de travail pour information et à l'appui des débats sur la Norme générale pour les Contaminants et les Toxines présents dans les denrées alimentaires.

116. Le Comité a remercié les délégations du Japon et des Pays-Bas pour avoir rassemblé un document qui fournisse un support utile aux discussions sur les contaminants et les toxines et a adopté la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* à savoir que ces deux délégations préparent une version actualisée du document pour emploi à sa prochaine session.

Statut du Groupe de travail ad hoc sur les contaminants et les toxines dans les aliments

117. Le Comité est convenu de reconduire le Groupe de Travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines avant la prochaine session du Comité sous la présidence de la Communauté Européenne. Il est également convenu que la Réunion du Groupe de travail se déroulerait en anglais seulement.

NORME GENERALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS, Y COMPRIS LE TABLEAU I (Point 12b de l'ordre du jour)³⁶

118. Le Comité a été informé qu'à sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius avait noté que des concentrations maximales/limites indicatives Codex pour des contaminants et des toxines avaient été intégrées dans le tableau I de la *Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments* (NGCTA) alors qu'elles n'avaient pas été officiellement transmises à la Commission pour adoption et que la Commission était convenue de reporter à sa prochaine session l'annulation des concentrations maximales/limites indicatives de Codex individuelles, comme proposé par le Comité, dans l'attente de la soumission par le CCFAC du tableau Schedule I de la NGCTA à la Commission.³⁷

³³ CX/FAC 06/38/18 (Document de travail pour information et emploi dans les discussions sur la NGCTA)

³⁴ CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les Contaminants et les toxines dans les aliments); CRD 10 (Observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie).

³⁵ ALINORM 05/28/12, par. 122.

³⁶ CX/FAC 06/38/19, CRD 10 (Commentaires de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 25 (observations du Japon).

³⁷ ALINORM 05/28/41, par. 90.

119. Le Comité a souscrit aux amendements recommandés par le Groupe de travail *ad hoc* et au fait d'ordonner à nouveau le Tableau I en trois catégories principales : mycotoxines, métaux lourds et autres et d'avoir les contaminants répertoriés dans chaque catégorie par ordre alphabétique. Le Comité a adopté les recommandations suivantes du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines :

- De renvoyer, après introduction des amendements convenus, la Norme générale pour les Contaminants et les Toxines dans les aliments, y compris le tableau I à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption (voir l'Annexe XVIII);
- De recommander à la Commission du Codex Alimentarius que les références spécifiques à la NGCTA soient incluses dans la section sur les contaminants des normes sur les produits du Codex, par ex. "Les produits couverts par cette norme respecteront les limites maximales de la Norme générale du Codex pour les Contaminants et les Toxines dans les aliments (CODEX/STAN 193-1995) et les limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires par le CAC".
- De remettre à la Commission du Codex Alimentarius un projet de document (voir Annexe XIX) pour nouvelle activité afin de réviser le préambule de la NGCTA pour retirer les dispositions procédurales; de les inclure dans le Manuel de procédure; d'actualiser les dispositions dans le Manuel de procédure en ce qui concerne les contaminants ; d'amender "le système complémentaire de catégorisation des aliments pour la NGCTA"; pour harmoniser le langage du Préambule avec les définitions contenues dans le Manuel de Procédure; et d'établir Un Groupe de travail électronique, présidé par la Communauté européenne³⁸, pour entreprendre ce travail, dans l'attente de l'approbation de la Commission. Il est convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait en anglais seulement ;
- De demander Au Comité du Codex sur les résidus de Pesticide (CCPR) de traiter la révision du système du Codex de la catégorisation de l'alimentation humaine et animale en tant qu'item prioritaire.

120. Le Comité a noté qu'après l'adoption par la 29^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius, ces limites maximales et directives avancées à l'étape 8 et à l'étape 5/8 à la présente session seraient soit incluses dans le tableau I ou remplaceraient les limites existantes.

MYCOTOXINES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET L'ALIMENTATION ANIMALE (Point 13 de l'ordre du jour)

AVANT-PROJET D'ANNEXE AU CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS A COQUES PAR LES AFLATOXINES (N08-2005) (Point 13a de l'ordre du jour)³⁹

121. Le Comité a noté que lors de sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'une Annexe au *Code d'usages pour la prévention et la réduction des fruits à coques par les aflatoxines* (CAC/RCP 55-2004) afin de définir des mesures supplémentaires relatives à la prévention et à la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines au titre de nouvelle activité pour le Comité (N08-2005)⁴⁰.

³⁸ Avec l'assistance de l'Australie, la Belgique, le Brésil, la France, l'Inde, le Japon, les Pays-Bas et les Philippines.

³⁹ CX/FAC 06/38/20; CX/FAC 06/38/20, Add.1 (observations à l'étape 3 par le Brésil); CX/FAC 06/38/20, Add.2 (observations à l'étape 3 par la Communauté européenne et le Kenya). CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie).

⁴⁰ ALINORM 05/28/12, par. 93 et Annexe VIII).

122. Le Comité a souscrit aux amendements de l'avant-projet d'Annexe au Code d'usages proposés par le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments, qui ont pris en compte les observations soumises à l'étape 3. En outre, le dernier paragraphe de l'Annexe a été révisé afin qu'il soit plus d'une plus grande clarté.

Statut de l'avant-projet d'Annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arbres à fruits à coques par les aflatoxines- Mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine des noix du Brésil (N08-2005)

123. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet d'Annexe à la Commission du Codex Alimentarius Commission pour adoption à l'étape 5/8 avec l'omission des étapes 6 et 7 (voir Annexe XX).

AVANT-PROJET DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LA CONTAMINATION PAR LES AFLATOXINES PRESENTES DANS LES AMANDES, LES NOIX DU BRÉSIL, LES NOISETTES ET LES PISTACHES (N07-2004) (Point 13b de l'ordre du jour)⁴¹

124. Le Comité a rappelé que lors de sa trente-septième Session, il a renvoyé à l'étape 2 l'avant-projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches et est convenu de demander à un Groupe de travail électronique de réviser le document sur la base des nouvelles informations qui seront disponibles dans le futur pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à la présente.⁴²

125. Le Comité est convenu d'élaborer plus avant l'avant-projet de plan d'échantillonnage une fois qu'une limite maximale aurait été établie par le Comité et d'inclure les examens du projet d'échantillonnage pour les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches dans le document de travail sur les limites d'aflatoxines totales dans les fruits à coque transformés (voir point 13c de l'ordre du jour).

Statut de l'avant-projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, des noix du Brésil, les noisettes et les pistaches (N07-2004)

126. Le Comité est convenu de maintenir l'avant-projet de plans d'échantillonnage à l'étape 4 en attendant les résultats du document de travail sur les limites maximales des aflatoxines dans les arbres à fruits à coque (voir Annexe XXI).

⁴¹ CX/FAC 06/38/21; CX/FAC 06/38/21, Add.1 (observations à l'étape 3 soumis par le Brésil, le Canada et la Communauté européenne); CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie).

⁴² ALINORM 05/28/12, par. 144.

PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRÉSENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES NON TRANSFORMÉES ET AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRÉSENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES TRANSFORMÉES (Point 13c de l'ordre du jour)⁴³

127. Le Comité a noté que lors de sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté l'avant-projet de limite maximale de 15 µg/kg pour la teneur en aflatoxine totale présente dans les amandes, noisettes, et pistaches non transformées à l'étape 5 et l'avait avancé à l'étape 6.⁴⁴ Il a été en outre rappelé qu'à sa trente-septième session, le Comité a décidé de distribuer pour observations à l'étape 3, l'avant-projet de limite maximale de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches transformées et avait créé un Groupe de travail électronique pour préparer un document de travail proposant une limite maximale pour les teneurs en aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les pistaches transformées, étayée par une justification appropriée, pour distribution, observations et examen à la présente session.⁴⁵

128. Un certain nombre de délégations ont suggéré qu'une concentration de 8µg/kg pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches transformées pourrait être renvoyée pour examen. Le Comité a eu une discussion sur la limite maximale à fixer et a reconnu le besoin existant d'informations supplémentaires sur les risques pour la santé à différents taux d'aflatoxines et sur la distribution des aflatoxines entre les lots. A la lumière des conclusions de l'évaluation du JECFA, il a été estimé qu'il existait peu de chances que des différences significatives, en ce qui concerne les dangers sur la santé dans une population normale, dérivent des limites maximales entre 10 et 20 µg/kg pour l'aflatoxine totale dans les noix au sol, le maïs et leurs produits; un certain nombre de pays ont proposé une limite maximale de 15 µg/kg parce que cela était fiable et réalisable, tandis que d'autres étaient d'avis que l'application du *Code d'usages pour la Prévention et la réduction de l'Aflatoxine dans les arbres à fruits* récemment adopté, aurait contribué à une réduction des taux d'aflatoxines et permettrait d'accepter des limites maximales plus basses.

129. Le Comité a décidé d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par la Commission européenne⁴⁶, pour élargir le document de travail sur la limite d'aflatoxine dans les fruits à coques prêts à consommer, en examinant i) les données détaillées sur la distribution des aflatoxines entre les lots, ii) les risques pour la santé du consommateur des différents taux d'aflatoxine dans les fruits à coque prêts à consommer et iii) plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches, iv) les effets des Codes d'usage, et v) la terminologie de 'prêt à consommer' et de 'transformation ultérieure' pour distribution, observations et examen à la prochaine session. Le Groupe de travail électronique travaillera en anglais.

130. Le Comité est convenu de demander au JECFA de conduire une évaluation d'exposition diététique sur les arbres à fruits à coque (prêts à consommer), en particulier dans les amandes, les noisettes et les pistaches, les noix du Brésil, et l'impact sur l'exposition en prenant en compte les limites hypothétiques de 4, 8, 10 et 15 µg/kg, en mettant dans le contexte de l'exposition d'autres sources et les évaluations d'exposition antérieures sur le maïs et les noix au sol (voir par. 200).

⁴³ ALINORM 05/28/12, Annexe XXII; CL 2005/22-FAC (demande d'observations à l'étape 3); CL 2005/36-FAC (demande d'observations à l'étape 6); CX/FAC 06/38/22 (observations à l'étape 3 de l'Argentine, du Brésil et du Canada; observations à l'étape 6 du Canada); CX/FAC 06/28/23 (Document de travail avec des propositions pour une limite maximale pour les aflatoxines dans les amandes, noisettes et pistaches transformées); CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les Contaminants et les Toxines dans les aliments); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 15 (observations de la Communauté européenne).

⁴⁴ ALINORM 05/28/41, par. 76 et Annexe VI.

⁴⁵ ALINORM 05/28/12, par. 141.

⁴⁶ Avec l'assistance du Brésil, de l'Iran, de l'Indonésie, de Sri Lanka, de la Turquie, du Royaume-Uni, des États-Unis (conduisant le plan d'échantillonnage), de l'OMS et de l'INC

131. Le Comité a clarifié le fait que les arbres à fruits à coque « transformés » et « non transformés » faisaient référence à « prêts à consommer » et les noix « pour transformation ultérieure », respectivement, et est convenu de modifier la terminologie en conséquence. Le comité a estimé qu'il était important de montrer une progression dans l'attente de données ultérieures sur l'impact des limites alternées et par conséquent a renvoyé un avant-projet de limite maximale de 8 µg/kg pour l'aflatoxine totale pour les amandes, les noisettes et les pistaches, prêtes à consommer. La délégation d'Iran a exprimé sa réserve sur cette décision et a donné sa préférence à une limite maximale de 10 µg/kg pour l'aflatoxine totale pour les amandes, les noisettes et les pistaches, prêtes à consommer parce qu'on avait décidé qu'il était nécessaire d'attendre les résultats de l'évaluation du JECFA.

Statut du projet et de l'avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines présentes dans les amandes, noisettes, et pistaches non transformées et transformées

132. Le Comité a souscrit aux catégories rebaptisées des arbres à fruits à coques (amandes, noisettes et pistaches) et de maintenir à l'étape 7 la limite maximale de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arbres à fruits à coque pour transformation ultérieure et d'avancer à l'étape 5 l'avant-projet de limite maximale de 8µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arbres à fruits à coques prêts à consommer (voir Annexe XXII). Il est convenu que le travail sur cette matière serait achevé en 2008.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRÉSIL PAR LES AFLATOXINES (Point 13d de l'ordre du jour)⁴⁷

133. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session il a été convenu de poursuivre le travail sur la contamination des noix du Brésil par l'aflatoxine vu que de nouvelles données détaillées sont devenues disponibles. Le Comité avait établi un Groupe de travail électronique pour préparer un document de travail révisé pour examen à la présente session.⁴⁸

134. Le Comité a adopté les recommandations du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments de rétablir un Groupe de travail électronique, présidé par le Brésil⁴⁹, pour réviser le document de travail pour distribution et observations et examen à la prochaine session du Comité en vue des données additionnelles sur l'occurrence de l'aflatoxine dans les noix du Brésil et en particulier sur la contribution de la portion de la coque sur la teneur en aflatoxine vu que les limites maximales s'appliquent à la partie comestible. Il est convenu que le Groupe de travail électronique travaillerait en anglais seulement.

135. Le Comité est également convenu que la discussion relative au plan d'échantillonnage pour les noix du Brésil devrait être effectuée en tant que partie de la discussion en cours sur un plan d'échantillonnage pour l'aflatoxine dans les arbres à fruits à coque (voir point 13b) et que, de préférence, un plan d'échantillonnage devrait être développé pour tous les arbres à fruit à coque, à moins que les données aient indiqué la nécessité d'un plan séparé.

136. Le Comité a décidé qu'il n'était pas approprié de discuter d'une éventuelle limite maximale pour l'aflatoxine dans les noix du Brésil lors de sa présente réunion.

⁴⁷ CX/FAC 06/38/24; CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 18 (observations de la Communauté européenne).

⁴⁸ ALINORM 05/28/12, paragraphes 146-147.

⁴⁹ Avec l'assistance du Royaume-Uni, des États-Unis et d'INC.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE DEOXYNIVALENOL (DON) (Point 13 e de l'ordre du jour)⁵⁰

137. Le Comité a rappelé que lors de sa trente-septième session, il a été décidé d'établir un Groupe de travail électronique pour rédiger un document de travail présentant des données pertinentes détaillées, y compris sur l'occurrence du déoxynivalénol et sur les effets de la transformation sur les teneurs en DON, pour examen à la présente session.⁵¹

138. Le Comité est convenu d'approuver la recommandation du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments à savoir de rétablir le Groupe de travail électronique⁵² présidé par les États-Unis afin de réviser et de mettre à jour le document de travail sur le DON avec : davantage de données issues de régions pour lesquelles des données sur les teneurs en DON sont manquantes ou inadéquates ; données additionnelles, particulièrement sur les teneurs en Don dans le maïs ; informations sur l'effet des variations saisonnières sur les teneurs ; et informations sur l'effet de la transformation sur les teneurs en DON dans les denrées alimentaires. En outre, il a été recommandé que des indications détaillées sur les informations qui pourraient devenir disponibles dans un futur proche, y compris sur la programmation, soient également fournies afin de faciliter la possibilité pour le JECFA de programmer une évaluation sur le DON. Le Groupe de travail électronique mènera son travail en anglais.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA LIMITE MAXIMALE D'OCRATOXINE A DANS LE VIN (Point 13f de l'ordre du jour)⁵³

139. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il avait été convenu de créer un Groupe de travail électronique chargé de rédiger un document de travail sur la limite maximale d'ochratoxine A dans le vin pour examen à la présente session.⁵⁴

140. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines dans les aliments d'entreprendre une nouvelle activité sur l'élaboration d'un Code d'usages et de préciser que cette nouvelle activité se limitera uniquement au vin. Il est convenu que le Code devra inclure une déclaration spéciale limitant son application uniquement aux régions où des niveaux élevés d'ochratoxine A ont été détectés dans le vin. Il est aussi convenu que les limites maximales pour l'ochratoxine A dans le vin pourront faire l'objet d'un examen futur, sous réserve de la collecte des données sur les concentrations d'ochratoxine dans le vin et de l'évaluation des conclusions tirées du Code d'usages.

141. Le Comité est convenu d'avancer le descriptif de projet portant sur l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et le contrôle de la contamination du vin par l'ochratoxine A pour approbation par la Commission du Codex Alimentarius comme nouvelle activité du Comité (voir Annexe XXIII).

142. Après avoir confirmé sa volonté de collaboration, le Comité est convenu de confier à l'Office international de la vigne et du vin (OIV) la rédaction d'une première ébauche du Code d'usages. Il est ensuite convenu que, sous réserve de l'approbation de la Commission, l'avant-projet du Code d'usages sera distribué pour observations à l'étape 3 et examiné à la prochaine session du Comité.

⁵⁰ CX/FAC 06/38/25; CRD 10 (observations de Cuba); CRD 17 (observations de la Communauté européenne).

⁵¹ ALINORM 05/28/12, par. 150.

⁵² Avec l'assistance de l'Australie, la Belgique, le Canada, la Communauté européenne, la France, l'Allemagne, le Japon, les Pays-Bas, la République de Corée, le Royaume-Uni.

⁵³ CX/FAC 06/38/26; CRD 10 (observations de Cuba); CRD 15 (observations soumises par la Communauté européenne).

⁵⁴ ALINORM 05/28/12, par. 228.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DU CAFÉ ET DU CACAO PAR L'OCHRATOXINE A (Point 13g de l'ordre du jour)⁵⁵

143. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il avait été convenu de créer un Groupe de travail électronique chargé de l'élaboration d'un document de travail sur la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A, qui tient compte de l'évaluation du JECFA, des conclusions du projet coordonné par la FAO intitulé « Amélioration de la qualité du café grâce à la prévention du feutrage » et autre information pertinente, pour examen à la présente session.⁵⁶

144. Tout en prenant note de la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines d'élaborer deux documents de travail distincts sur la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A, une délégation a observé que ces produits, comparés à d'autres, apportent une faible contribution à la DHTP totale et s'est interrogée sur la nécessité d'entreprendre des travaux sur l'ochratoxine A dans le café compte tenu du travail considérable déjà réalisé par la FAO pour l'élaboration d'un Code de pratique. Il a aussi été noté que des évaluations d'exposition de risque récentes ont montré que le café et le vin contribuent largement à l'exposition à l'ochratoxine A dans la Communauté européenne et que les niveaux d'ochratoxine A dans le cacao étaient quelque peu préoccupants, et que cette information, accompagnée de celle recueillie par la FAO, pourrait servir de base à l'élaboration future de documents de travail.

145. Le Comité a fait sienne les recommandations du Groupe de travail spécial de créer deux groupes de travail électronique distincts, dirigés par le Brésil⁵⁷ et le Ghana⁵⁸, chargés de préparer des documents de travail distincts sur l'ochratoxine A dans le café et l'ochratoxine A dans le cacao pour distribution, observations et examen à sa prochaine session, qui permettront de décider si l'élaboration des Codes de pratique étaient appropriées. Il a été convenu que les deux Groupes de travail électronique travailleraient uniquement l'anglais.

CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX PRESENTS DANS LES ALIMENTS (POINT 14 DE L'ORDRE DU JOUR)**PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE PLOMB DANS LE POISSON (Point 14 a de l'ordre du jour)⁵⁹**

146. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il a été convenu de maintenir le projet de concentration maximale de 0,2 mg/kg pour le plomb dans le poisson à l'étape 7 et de décider de la concentration à la présente session, en se fondant sur les informations contenues dans le document de travail rédigé par un Groupe de travail électronique, qui présenterait une compilation des informations nécessaires pour développer une limite maximale appropriée⁶⁰.

⁵⁵ CX/FAC 06/38/27 (non présenté); CRD5 (Rapport du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines présentes dans les aliments); CRD16 (Document de travail sur l'ochratoxine A dans le café et le cacao préparé par Ghana).

⁵⁶ ALINORM 05/28/12, par. 230.

⁵⁷ Avec la collaboration du Canada, de la Communauté européenne, de la France, du Ghana, de l'Indonésie, de la Suisse, du Royaume-Uni et de l'Ouganda et IFT.

⁵⁸ Avec la collaboration du Brésil, de la Communauté européenne, de l'Indonésie, de la Suisse, du Royaume-Uni et des États-Unis.

⁵⁹ ALINORM 05/28/12, Annexe XXIII; CX/FAC 06/38/28 (Document de travail sur la limite maximale pour le plomb dans le poisson); CRD 11 (observations de l'Indonésie) CRD 19 (observations de la Communauté européenne et des Philippines).

⁶⁰ ALINORM 05/28/12, paragraphes 156-157.

147. La délégation des Philippines a brièvement introduit le document de travail et a souligné que :

- i) Les données analytiques relatives au plomb dans le poisson avaient montré que la plupart des poissons peut parvenir à une limite maximale de 0,2 mg/kg. et qu'il existe d'autres espèces qui réclament des limites maximales plus élevées de 0,4-0,5;
- ii) Le JECFA a mené une évaluation quantitative des risques particulièrement ciblée sur les nourrissons et les enfants et est arrivé à la conclusion que les niveaux de plomb actuellement trouvés dans les aliments auront des effets négligeables sur le développement neurocomportemental des nourrissons et des enfants;
- iii) les modifications de la limite maximale de 0,2 mg/kg à 0,5mg/kg auront qu'un effet infime sur la santé;
- iv) un problème commercial potentiel à une limite maximale de 0,2 mg/kg est apparue à cause d' "un taux de violation" potentiel de 7% pour le poisson dans le commerce utilisant la base de données sur les aliments de GEMS/OMS sur les concentrations de plomb dans le poisson; et v) à moins qu'un investissement important ait été fait dans un équipement cher, le plomb était difficile à détecter de façon précise et analysé à une concentration de 0.2 mg/kg.

148. L'inquiétude a été exprimée que les niveaux de plomb dans le sang étaient proches d'avoir ou avaient des doses induisant un effet néfaste dans certains groupes vulnérables, y compris celui des enfants, et qu'une concentration plus élevée que 0,2 mg/kg dans certaines espèces de poisson pourrait résulter en des effets nocifs pour la santé d'un tel groupe. Il a également été indiqué que l'analyse du plomb dans le poisson à une concentration de 0,2 mg/kg pourrait être effectuée en utilisant des méthodes validées par l'association des chimistes analytiques officiels (AOAC) qui pourraient aussi être utilisées par les pays en développement et que les données d'échantillonnage actuelles indiquaient que moins de 1% excédait 0,2 mg/kg et que par conséquent cette limite maximale était possible.

149. D'autres délégations ont exprimé leur inquiétude à propos du fait qu'une limite maximale de 0,2 mg/kg dans le poisson pourrait exclure certaines espèces de poisson du commerce et ont insisté sur leurs difficultés à atteindre la limite de quantification requise par cette limite maximale dans les laboratoires courants et ont proposé l'établissement d'une limite plus élevée pour certaines espèces de poissons.

150. Afin de faire quelques progrès, la suggestion a été faite de cibler la discussion sur les espèces de poisson qui ont un impact sur le commerce international des aliments et d'identifier les circonstances qui conduisent à ce que ces espèces atteignent et dépassent la limite proposée de 0,2 mg/kg.

151. En réponse à une suggestion selon laquelle le Comité pourrait considérer l'application d'une limite maximale de 0,2 mg/kg pour tous les poissons, et cela en combinaison avec des conseils fournis au consommateur pour la consommation d'espèce de poissons qui ne pourrait atteindre une limite de 0,2 mg/kg, le secrétariat du JECFA a signifié que le contribuant majeur à l'exposition au plomb n'était pas le poisson et que, par conséquent, il ne serait pas approprié de traiter cette question de la même manière que celle qui est appliquée aux questions concernant d'autres contaminants là où le poisson est la source principale de contributeur d'exposition tel que le méthylmercure.

152. Le Comité a rappelé que le débat à ce sujet a été à l'ordre du jour du Comité pendant plusieurs années et que différentes options ont été examinées, y compris des tentatives pour identifier et classer différentes catégories d'espèces auxquelles les limites maximales distinctes pourraient être assignées. Le Comité a examiné une proposition des Philippines d'une concentration maximale de 0,3 mg/kg et y voit une façon de faire quelque progrès sur ce travail. En raison de l'évaluation du JECFA, il a été convenu de présenter un projet de concentration maximale de 0,3 mg/kg dans le poisson. Les délégations de la Communauté européenne et des États-Unis ont émis des réserves à l'égard de cette décision.

Statut du projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson

153. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de limite maximale de 0,3 mg/kg pour le plomb dans le poisson à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe XXIV).

PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM (Point 14b de l'ordre du jour)⁶¹

154. À sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'avant-projet de limites maximales de 0,4 mg/kg dans le riz poli, de 1,0 mg/kg dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et de 1,0 mg/kg dans les céphalopodes (sans viscères) à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6⁶².

Projet de limite maximale pour le cadmium dans le riz poli

155. La délégation japonaise a appuyé la limite maximale de cadmium de 0,4 mg/kg sur la base de la teneur naturelle élevée de cadmium contenu dans le sol de son pays, ainsi que dans d'autre pays, et a exprimé l'avis que le projet de limite maximale protégeait suffisamment la santé humaine sur la base de l'évaluation de l'exposition alimentaire réalisée par le JECFA à sa soixante-quatrième session qui a conclu que l'effet de limites maximales différentes sur l'ingestion globale de cadmium serait minimale et de l'évaluation de l'exposition conduite par le Japon. Cette limite maximale a été soutenue par un grand nombre de délégations, même si d'autres se sont montrés en faveur d'un niveau inférieur parce que le riz est un aliment de consommation courante chez les humains et que la teneur naturellement présente semble être une caractéristique régionale et n'affecte qu'un faible pourcentage du riz faisant l'objet d'un commerce international.

156. Le Comité a décidé d'avancer la limite maximale de 0,4 mg/kg et a pris note des réserves exprimées par les délégations de la Communauté européenne, de l'Égypte et de la Norvège à l'égard de cette décision.

Projet de limite maximale pour le cadmium dans les mollusques

157. Le Comité a examiné l'avant-projet de limite maximale pour le cadmium présent dans les mollusques. Certaines délégations se sont opposées à l'avant-projet de limites maximales de 1,0 mg/kg pour les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et pour les céphalopodes (sans viscères) en raison de la présence naturelle de cadmium dans ces denrées dans leur pays.

158. Après discussion, le Comité est convenu de changer le projet de limite maximale pour les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et pour les céphalopodes (sans viscères) à 2 mg/kg, pour adoption par la Commission. La délégation de la Communauté européenne a exprimé des réserves à l'égard de cette décision.

État d'avancement du projet de limites maximales pour le cadmium

159. Le Comité est convenu d'avancer le projet de limites maximales pour le cadmium dans le riz poli et dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et les céphalopodes (sans viscères) pour adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session (voir Annexe XXV).

⁶¹ ALINORM 05/28/12, annexe XXIV; CL 2005/36-FAC (Demande d'observations à l'étape 6); CX/FAC 06/38/29 (Observations à l'étape 6 soumises par l'Australie, le Canada, le Costa Rica, le Japon et l'Afrique du Sud); CX/FAC 06/38/29, add.1 (Observations à l'étape 6 soumise par la Communauté européenne); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 20 (observations de la Thaïlande).

⁶² ALINORM 05/28/41, par. 77 et annexe VI.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RELATIF A LA PREVENTION ET A LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES PRODUITS DESTINES A L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE PAR LES DIOXINES ET LES PCB DE TYPE DIOXINE (Point 14c de l'ordre du jour)⁶³

160. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session il est convenu de retourner l'avant-projet de Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine à l'étape 2 pour reformulation par un Groupe de travail électronique pour examen à la présente session.⁶⁴

161. Le Comité a examiné le texte révisé par le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments, comme contenu dans le document de séance CRD 5, Annexe 5.

162. Une délégation a proposé le retrait de la référence aux Bonnes Pratiques de Laboratoire (GLP) issues du Code en accord avec les autres codes pour la prévention et la réduction des contaminants dans les aliments. Toutefois, la proposition n'a pas été soutenue en tant que méthodes d'analyse et les Bonnes pratiques de Laboratoire sont considérées comme étant très importantes dans les méthodes d'analyse pour les dioxines et les PCB de type dioxine.

163. Le Comité a confirmé que, tandis qu'une référence est faite dans le Code aux sources environnementales de Contamination, ce Code se focalise sur des mesures appliquées à la production de l'alimentation animale et de l'alimentation humaine, vu que ces aspects font partie du champ du Comité.

164. Le Comité a noté la Remarque faite par l'observateur d'IDF à savoir que les taux de dioxines et des PCB de type dioxine dans le lait proviennent essentiellement des sources environnementales, vu que le complément nutritif est uniquement une petite partie de la diète des vaches en lactation. Le Comité a noté que l'alimentation animale comprend tous les aliments consommés par les animaux mais est convenu de modifier la quatrième phrase du paragraphe 28 à lire comme "les mesures pour réduire les taux de dioxine et les PCB de type dioxine dans l'alimentation animale auraient un effet immédiat sur les taux de contaminant de l'alimentation d'origine animale provenant des animaux de ferme, y compris le poisson de ferme."

165. En réponse à d'autres inquiétudes soulevées par une délégation à savoir la difficulté pour les fermiers, en particulier dans les pays en développement d'effectuer des programmes de surveillance comme cela est décrit dans le paragraphe 66, le Comité tout en sachant que cela n'est pas obligatoire, est convenu de remplacer « fermiers, alimentation animale industrielle et fabricants d'alimentation par « opérateurs dans la chaîne de l'alimentation animale et de l'alimentation humaine dans la mesure du possible » dans la première phrase du paragraphe 58.

166. Le Comité est également convenu de faire les amendements suivants afin de rendre la description claire et est convenu de renvoyer l'avant-projet de Code à la vingt-neuvième Commission du Codex Alimentarius pour adoption.

- d'ajouter « conformément aux exigences nationales » au second point dans le paragraphe 30.
- de remplacer « lait » par « aliments d'origines animales » et « animaux en lactation » par « animaux » dans la deuxième phrase du paragraphe 32.

167. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que les facteurs d'équivalence toxique mammaliens (TEFS) pour les dioxines et les PCB de type dioxine ont été récemment révisés. Le nouveau OMS-TEF sera publié bientôt et sera accessible à partir du Site Web du programme international sur la sécurité chimique de l'OMS et encouragera les pays à utiliser le nouveau OMS-TEF.

⁶³ CX/FAC 06/38/30; CX/FAC 06/38/30, Add.1 (observations à l'étape 3 du Canada, du Japon, des États-Unis et CEFS); CX/FAC 06/38/30, Add.2 (observations à l'étape 3 de la Communauté européenne); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 20 (observation de la Thaïlande).

⁶⁴ ALINORM 05/28/12, par. 180.

168. En réponse à la forme interrogatoire du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) sur la méthode d'analyse, le Comité a décidé de répondre au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage que le travail sur les méthodes d'analyse était nécessaire pour le dépistage de la présence de dioxine et de PCB de type dioxine dans l'alimentation animale et dans l'alimentation humaine, et éventuellement pour le développement de critères de performance pour le dépistage et les méthodes de confirmation.

Statut de l'avant-projet du Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine.

169. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Code d'usages pour adoption à l'étape 5/8 avec l'omission de l'étape 6 et 7 (voir Annexe XXVI).

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA DIMINUTION DES TENEURS EN CHLOROPROPANOLS LORS DE LA PRODUCTION DE PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) ET DE PRODUITS CONTENANT CE TYPE DE PROTEINES (N05-2005) (Point 14d de l'ordre de jour)⁶⁵

170. Le Comité a noté qu'à sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'un Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines comme nouvelle activité du Comité (N05-2005)⁶⁶ et que, sous réserve de l'approbation de la Commission, le Comité était convenu, à sa trente-septième session, qu'un Groupe de travail électronique élaborerait un avant-projet de Code d'usages pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à la présente session.⁶⁷

171. Le Comité a signalé que la plupart des données concernant la diminution des teneurs en chloropropanols proviennent des laboratoires et que seule une information limitée était disponible sur la diminution des chloropropanols en milieu industriel. Il a également noté que les industries avaient soumis des données au JECFA et avaient contribué à ces travaux. L'observateur de l'HIPC a souligné les difficultés de l'industrie à fournir certaines données et à réaliser des essais à l'échelle industrielle, mais il a confirmé la volonté de l'industrie de continuer à contribuer à ces travaux. Certaines délégations ont expliqué que lors de la définition des mesures de réduction de la teneur en chloropropanols, les effets sur les propriétés organoleptiques doivent être pris en compte.

172. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines d'encourager les organisations professionnelles et les gouvernements à fournir des données supplémentaires sur les mesures visant à réduire la teneur en chloropropanols dans les PVHA produites dans des conditions industrielles, en tenant compte, notamment, de celles qui respectent les propriétés organoleptiques.

⁶⁵ CX/FAC 06/38/31; CX/FAC 06/38/31, add.1 (Observations à l'étape 3 soumises par le Canada, la Communauté européenne et l'HIPC); CX/FAC 06/38/31, add.2 (Observations à l'étape 3 soumises par le Japon). CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires); CRD 10 (Observations soumises par Cuba); CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie); CRD 20 (Observations soumises par la Thaïlande).

⁶⁶ ALINORM 05/28/12, par. 93 et annexe VIII.

⁶⁷ ALINORM 05/28/12, par. 183.

173. Le Comité est également convenu de reconstituer le Groupe de travail électronique sous la présidence du Royaume-Uni⁶⁸, qui révisera l'avant-projet sur la base des observations écrites soumises à la présente session, des arguments soulevés plus haut et de la conclusion de l'évaluation du soixante-septième JECFA. Lors de la révision du Code d'usages, le Groupe de travail électronique devra considérer la révision du titre de sorte à faire spécifiquement référence aux 3-MCPD, par suite de la co-occurrence des 3-MCPD et des autres chloropropanols. Le Groupe de travail électronique travaillera uniquement en anglais.

État d'avancement de l'avant-projet du Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines (N05-2005)

174. Le Comité est convenu de renvoyer le projet de Code d'usages à l'étape 2 pour révision par le Groupe de travail électronique, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE 3-MCPD DANS LES CONDIMENTS LIQUIDES CONTENANT DES PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) (Point 14e de l'ordre du jour)⁶⁹

175. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, après de longs débats sur différentes concentrations maximales et afin de dégager un consensus, il était convenu d'utiliser comme point de départ la limite maximale de 0,4mg/kg pour les 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des PVHA (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle) et de créer un Groupe de travail électronique chargé de préparer un document de travail dans lequel les différents produits contenant des 3-MCPD seront définis et qui présentera des informations sur les autres produits contenant des 3-MCPD.⁷⁰

176. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines de reconstituer le Groupe de travail électronique, dirigé par le Royaume-Uni⁷¹, qui se chargera de mettre à jour le document de travail en tenant compte des résultats de l'évaluation par le JECFA et de tout autre information pertinente aux débats sur les concentrations maximales, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session. Il a été convenu de réexaminer la concentration maximale proposée à la lumière du document révisé.

⁶⁸ Avec la collaboration du Canada, de la Communauté européenne, du Japon, de la Thaïlande, de la République de Corée, des États-Unis, de l'AIIBP, ICGMA, HIPC.

⁶⁹ ALINORM 05/28/12, annexe XXVIII.; CL 2005/22-FAC (Demande d'observations soumises à l'étape 3 sur l'avant-projet de concentrations maximales pour les 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des PVHA); CX/FAC 06/38/32 (Observations soumises à l'étape 3 par le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, le Mexique, les États-Unis, AIIBP/FAIBP, HIPC); CX/FAC 06/38/32 (Observations soumises à l'étape 3 par la Communauté européenne, le Japon et AIIBP/FAIBP); CX/FAC 06/38/33 (Document de travail sur les produits contenant des PVHA et les autres produits contenant des chloropropanols); CRD 10 (Observations soumises par Cuba); CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie); CRD 20 (Observations soumises par la Thaïlande).

⁷⁰ ALINORM 05/28/12, par. 189-190. CRD 5 (Rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires); CRD 10 (Observations soumises par Cuba); CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie); CRD 20 (Observations soumises par la Thaïlande).

⁷¹ Avec la collaboration de l'Australie, du Canada, de la Chine, de la Communauté européenne, de l'Indonésie, du Japon, de la Pologne, de la République de Corée, de la Thaïlande, des États-Unis, AIIBP, ICGMA et HIPC.

État d'avancement de l'avant-projet de concentration maximale pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des PVHA (N08-2004)

177. Le Comité est convenu de maintenir l'avant-projet de concentration maximale à l'étape 4 (voir annexe XXVII).

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ÉTAİN (Point 14f de l'ordre du jour)⁷²

178. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session il est convenu de distribuer l'avant-projet de limites maximales pour l'étain pour observations à l'étape 3 et pour examen ultérieur à la session actuelle.⁷³

179. La délégation de la Communauté européenne soutenue par la Norvège a réitéré ses commentaires faits à la trente-septième session, en se référant à l'opinion du JECFA, que le tain peut provoquer des irritations gastriques chez certains individus lorsqu'il est présent dans des boissons au-dessus de 150 mg/kg et lorsqu'il est présent dans d'autres aliments en conserve au-dessus de 250 mg/kg et que les limites établies doivent être conformes aux conseils scientifiques pour protéger la sécurité du consommateur et, en particulier, ces individus qui peuvent être sensibles au tain. Il a été proposé que la limite maximale devrait être de 200 mg/kg dans les aliments en conserve autres que les boissons et de 100mg/kg dans les boissons en conserve parce que les données ont montré que ces limites sont facilement réalisables et que, en outre, la mise en place des mesures telles qu'elles sont exposées dans le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'étain inorganique des aliments en conserve devraient réduire davantage ces limites.

180. De nombreuses délégations ont soutenu l'avant-projet de limites maximales pour l'étain de 250 mg/kg dans les aliments en conserve autres que les boissons et de 150mg/kg dans les boissons en conserve, vu que ces limites étaient conformes à l'objectif du Codex à savoir de protéger la santé du consommateur et de faciliter le commerce international. Certaines délégations ont exprimé l'avis que les effets soudains et réversibles d'irritation gastrique chez certains individus n'étaient pas suffisamment sévères pour justifier la réduction plus avant des limites et que des limites plus basses n'étaient pas possibles. En outre, les effets fonctionnels importants de l'étain, avec le respect des caractéristiques organoleptiques et la durée de conservation des produits en conserve ont été indiqués.

181. Le secrétariat du JECFA a signifié que la soixante-quatrième réunion a conclu que le tain inorganique à des concentrations plus élevées que 150mg/kg dans les boissons en conserve peuvent produire des effets subis d'irritation gastrique chez certains individus. Par conséquent, la limite proposée de 150mg/kg dans les boissons en conserve est compatible avec l'évaluation de la sécurité.

182. Le Comité est convenu de maintenir les limites maximales pour l'étain de 150mg/kg dans les boissons en conserve et de 250 mg/kg pour les aliments en conserve autres que les boissons. La Communauté européenne a exprimé sa réserve à l'égard de cette décision.

Statut de l'avant-projet de limites maximales pour l'étain

183. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de limites maximales à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe XXVIII). Il est convenu que le travail sur cette question sera achevé en 2007/2008.

⁷² ALINORM 05/28/12, Annexe XXIV; CL 2005/22-FAC (demande d'observations à l'étape 3); CX/FAC 06/38/34 (observations à l'étape 3 par l'Argentine, le Brésil et le Canada); CX/FAC 06/38/34, Add.1 (observations à l'étape 3 par la Communauté européenne, ICGMA et IFU); CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie); CRD 20 (observations de la Thaïlande).

⁷³ ALINORM 05/28/12, par. 163.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ACRYLAMIDE (Point 14g de l'ordre du jour)⁷⁴

184. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il était convenu de créer un Groupe de travail chargé de réviser le présent document de travail, en tenant compte de l'évaluation de l'acrylamide effectuée par le JECFA à sa soixante-quatrième session; des stratégies nationales de réduction; du rôle des transformateurs d'aliments, des restaurants et services annexes et des consommateurs. Par ailleurs, le Comité était convenu que le document de travail devrait également présenter, dans ses grandes lignes, un Code d'usages et un descriptif de projet relatif à la mise en œuvre d'une nouvelle activité sur l'élaboration du Code d'usages pour distribution, observations et examen à la présente session.⁷⁵

185. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines d'avancer le descriptif de projet relatif à l'élaboration du Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide présente dans les aliments pour approbation comme nouvelle activité par la Commission (voir annexe XXIX). Le Comité est convenu que, sous réserve de l'approbation de la Commission, un Groupe de travail électronique⁷⁶ dirigé par les États-Unis et le Royaume-Uni et dont le travail s'effectuera uniquement en anglais, élaborera le projet initial de Code d'usages pour distribution et observations à l'étape 3 et examen à la prochaine session du Comité. Par ailleurs, il a été reconnu que des données sont nécessaires concernant les concentrations d'acrylamide dans les pays en développement, notamment pour les aliments de production nationale.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES PAR LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) (Point 14 h de l'ordre du jour)⁷⁷

186. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il était convenu de créer un Groupe de travail chargé de réviser le présent document de travail, en accordant une attention particulière à la dernière évaluation effectuée par le JECFA et de définir les grandes lignes d'un Code d'usages, en donnant notamment des avis de nature générale sur les pratiques susceptibles d'entraîner de fortes concentrations de HAP dans les aliments, et un descriptif de projet relatif à la mise en œuvre d'une nouvelle activité portant sur l'élaboration du Code d'usages, pour distribution, observations et examen à la présente session.⁷⁸

187. Le Comité a fait sienne les recommandations du Groupe de travail spécial d'entreprendre une nouvelle activité portant sur l'élaboration d'un Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les HAP et de limiter son champ d'application aux procédés de fumage et de séchage direct.

⁷⁴ CX/FAC 06/38/35; CX/FAC 06/38/35, add.1 (Observations soumises par la Communauté européenne, le Japon, l'OMS et ICGMA).CRD 5 (rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les aliments) CRD 10 (observations de Cuba); CRD 11 (observations de l'Indonésie);

⁷⁵ ALINORM 05/28/12, par. 194 et 196;

⁷⁶ Avec la collaboration du Canada, de la Chine, du Danemark, de la Communauté européenne, de l'Allemagne, de l'Indonésie, du Japon, des Pays-Bas, de la République de Corée, de la Suède, de la Thaïlande, de l'OMS, de CIAA, ICGMA, IFT, INC

⁷⁷ CX/FAC 06/38/36; CX/FAC 06/38/36, add.1 (Observations soumises par l'Australie, le Canada et les États-Unis); CX/FAC 06/38/36, add.2 (Observations soumises par la Communauté européenne), CRD 5 (Rapport du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines dans les aliments), CRD 10 (observations soumises par Cuba),CRD 11 (Observations soumises par l'Indonésie) et CRD 21 (observations soumises par la République de Corée).

⁷⁸ ALINORM 05/28/12, par. 199-200.

188. Le Comité est convenu d'avancer le descriptif de projet relatif à l'élaboration d'un Code d'usages pour approbation comme activité nouvelle par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-neuvième session (voir annexe XXX). Il est convenu, sous réserve de l'approbation de la Commission, qu'un Groupe de travail électronique dirigé par le Danemark⁷⁹ élaborerait le projet initial pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session. Le Groupe de travail électronique travaillera uniquement en anglais.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES LIMITES INDICATIVES POUR LE METHYLMERCURE DANS LE POISSON (Point 14i de l'ordre de jour)⁸⁰

189. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-septième session, il était convenu de créer un Groupe de travail chargé de réviser le présent document de travail pour traiter les points suivants: méthodes d'analyse du méthylmercure; élaboration du mandat d'une consultation d'experts sur les risques et les bénéfices liés à la consommation de poisson; et élaboration d'une éventuelle demande adressée au JECFA.⁸¹

190. Le Comité a examiné les difficultés à établir une liste des poissons prédateurs à l'échelle mondiale. Il a reconnu la prédominance du méthylmercure sur le mercure total dans la plupart des espèces halieutiques, bien que certaines délégations aient signalé que le rapport entre le méthylmercure et le mercure total dans les coquillages risquent d'être inférieur à celui des poissons à nageoires.

191. En prenant note des questions soulevées par la FAO et l'OMS concernant les données disponibles et l'insuffisance des ressources, le Comité est convenu de faire sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires de transmettre une demande à la Commission dans le but d'organiser une consultation d'experts FAO/OMS sur les risques sanitaires liés au méthylmercure et aux dioxines et PCB de type dioxine dans le poisson et sur les bénéfices sanitaires liés à la consommation de poisson, dont le mandat sera le suivant:

Évaluations des risques sanitaires liés à la consommation de poisson et autres fruits de mer:

- Identifier et étudier les contaminants posant un risque éventuel qui sont présents dans le poisson (méthylmercure et dioxines et PCB de type dioxine).
- Décrire le profil de la contamination par les différents contaminants dans les espèces de poissons concernées comme les poissons prédateurs, les poissons gras, etc.
- Identifier les groupes de population vulnérables qui risquent de subir une exposition plus grande que le consommateur moyen (par ex., les nouveaux-nés, les femmes enceintes, les gros consommateurs).
- Indiquer aux différents pays les moyens d'identifier les régions dans lesquelles les populations sont davantage susceptibles d'être exposées à des niveaux élevés de contaminants en raison de leur comportement nutritionnel différent ou de la contamination locale.

Évaluation des bénéfices sanitaires liés à la consommation de poisson et autres fruits de mer:

- Examiner et étudier l'information attestant des facteurs nutritionnels bénéfiques liés à la consommation de poisson (par ex., source de protéines et de substances nutritives indispensables comme la vitamine D, l'iode et les acides gras omega-3).

⁷⁹ Avec la collaboration de l'Australie, de la Belgique, de Cuba, de la Communauté européenne, du Ghana, de l'Inde, du Japon, de la Thaïlande, des Philippines, de la Pologne, de l'Espagne, du Royaume-Uni et de l'IFT et l'INC.

⁸⁰ CX/FAC 06/38/37; CX/FAC 06/38/37, add.1 (non présenté).

⁸¹ ALINORM 05/28/12, par. 203.

Comparaison entre les risques sanitaires et les bénéfices sanitaires liés à la consommation de poisson et autres fruits de mer:

- Élaborer une méthodologie et identifier les données nécessaires à l'évaluation quantitative des risques et des bénéfices liés à la consommation de poisson et autres fruits de mer.
- Comparer les bénéfices nutritionnels avec les effets indésirables, y compris les incertitudes, en tenant compte de tous les groupes de population, et si possible en utilisant les comparaisons quantitatives des risques et des bénéfices sanitaires de la consommation de poisson et de fruits de mer pour l'homme.

192. Le Comité est également convenu de reporter la considération de la nécessité de réviser les limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson après avoir pris connaissance des conclusions de la consultation d'experts FAO/OMS demandée et d'appliquer dans l'intérim les limites indicatives Codex en vigueur.

193. Par ailleurs, il a été décidé de ne pas établir la liste des poissons prédateurs et de ne pas entreprendre la collecte des données sur les proportions de méthylmercure et de mercure total contenus dans les différentes espèces de poissons, mais de l'envisager à une date ultérieure en se concentrant particulièrement sur les différentes proportions contenues dans les coquillages.

194. Le Comité est également convenu de reporter la discussion sur les aspects de la communication du risque lié au méthylmercure après un examen général de la question par Codex qui permettra d'orienter le débat sur cette question. Dans ce contexte le Comité a noté la séance de travail qui avait été programmée pour le 27 avril 2006 en parallèle avec la session du Comité.

AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES REVISEES POUR LES RADIONUCLEIDES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES APPLICABLES DANS LE CONTEXTE DU COMMERCE INTERNATIONAL (Point 14j de l'ordre du jour)⁸²

195. A sa trente-septième session (avril 2005), le CCFAC a renvoyé⁸³ le projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international ⁸⁴ à l'étape 2 pour révision par un Groupe de travail présidé par la Communauté européenne et l'AIEA pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa trente-huitième session. Il a été convenu en outre que le Groupe de travail examinerait le texte de projet actuel dans sa totalité, en accordant une attention particulière à :

- Les révisions du champ d'application des limites indicatives afin de préciser qu'elles ne s'appliquent qu'aux situations associées aux accidents nucléaires ou aux événements radiologiques et non aux activités de contrôle courantes.
- La distinction entre des limites indicatives pour les catégories générales et pour les catégories d'aliments pour nourrissons.

⁸² CX/FAC 06/38/38; CX/FAC 06/38/38-Add. 1 (observations soumises par le Canada, la Lituanie (éliminée de façon subséquente), les États-Unis et le Venezuela ; CRD 10 (observations de Cuba) ; CRD 22 (observations du Japon et UNEP).

⁸³ ALINORM 05/28/12, paragraphe 215

⁸⁴ ALINORM 04/27/12, Annexe XXII

196. Le représentant de AIEA a noté que le Groupe de travail *ad hoc*⁸⁵ sur l'avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international s'est réuni au siège de l'AIEA à Vienne, en Autriche du 8 au 9 Septembre 2005. Comme demandé par la trente-septième session du CCFAC, le Groupe de travail a révisé et a atteint un consensus sur le texte de projet dans sa totalité, en accordant une attention particulière aux révisions sur le champ des directives pour clarifier le fait que les limites indicatives ne s'appliquent uniquement ne s'appliquent qu'aux situations associées aux accidents nucléaires ou aux événements radiologiques et non aux activités de contrôle courantes. et à la distinction entre des limites indicatives pour les catégories générales et pour les catégories d'aliments pour nourrissons. En atteignant ce consensus, Le Groupe de travail a également effectué des amendements supplémentaires importants au texte, y compris une révision du titre et du texte pour spécifier que les limites indicatives s'appliquent uniquement aux situations associées aux accidents nucléaires ou aux événements radiologiques (c'est-à-dire non aux activités de contrôle courantes).

197. Le Comité a souscrit à la suggestion d'ajouter une note de bas de page relative à ³⁵S (similaire au tritium) à lire de comme suit "Ceci représente la valeur pour le soufre combiné organique".

Statut de l'avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international

198. Le Comité est convenu de renvoyer le nouveau rebaptisé avant-projet de limites indicatives pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées suite à un accident nucléaire ou un événement radiologique pour l'emploi dans le commerce international (voir Annexe XXX) à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (avec l'omission des étapes 6 et 7) et l'introduction dans la Norme générale du Codex pour les Contaminants et les toxines dans les aliments.

LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, CONTAMINANTS ET SUBSTANCES TOXIQUES NATURELLEMENT PRÉSENTES À ÉVALUER EN PRIORITÉ PAR LE JECFA (Point 15 de l'ordre du jour)⁸⁶

199. À sa trente-septième session, le Comité était convenu de demander au Secrétariat du Codex de solliciter, en coordination avec le Secrétariat conjoint du JECFA, et dans le cadre d'une lettre circulaire, de nouvelles propositions d'ajouts ou d'amendements à la liste des priorités pour examen à la présente session.

Rapport du Groupe de travail sur la liste des priorités

200. M. I. Pratt (Irlande), en tant que rapporteur, a présenté le rapport du Groupe de travail sur la liste des substances à évaluer en priorité par le JECFA. Le Comité a noté que le Groupe de travail, présidé par M. W. Tas (Pays-Bas) avait pris en considération les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2005/31-FAC, l'information fournie par le Comité de Codex sur le lait et les produits laitiers à sa septième session, la recommandation du Groupe de travail spécial sur la Norme (voir par. 73), et les recommandations du Groupe de travail spécial sur les contaminants (voir par. 130). M. Pratt a communiqué au Comité l'ordre du jour de la soixante-septième réunion du JECFA, qui comprend un grand nombre d'additifs alimentaires et de contaminants pour lesquels des demandes d'évaluation ont été présentées par le Comité à sa trente-septième session.

⁸⁵ Présidé par EC et AIEA, avec l'assistance de la Belgique, de la Finlande, de la France, de l'Allemagne, de la Suisse, du Royaume-Uni et des États-Unis

⁸⁶ CL 2005/31-FAC (Demande d'observations sur la Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques d'origine naturelle à évaluer en priorité par le JECFA); CX/FAC 06/38/39 (Observations soumises par la Communauté européenne, la Suisse, les États-Unis et IFAC); CX/FAC 06/38/39, add. 1 (Observations soumises par NATCOL); CRD 7 (Rapport du Groupe de travail sur la liste des priorités); CRD 10 (Observations soumises par Cuba). CRD 23 (Observations soumises par le Danemark et la Communauté européenne).

201. Le Groupe de travail a recommandé que les composés suivants inscrits sur la liste des priorités et approuvés à la trente-septième session du Comité, soient maintenus sur la liste des priorités: arômes (environ 325), solution acidifiée de chlorite de sodium, carraghénane, Euchema transformée (PES), cyclotétraose, isoamylase issu de *Pseudomonas amyleroderamos*, sodium iron EDTA trihydrate

202. Le Groupe de travail est aussi convenu de proposer les ajouts suivants à la liste des priorités des additifs alimentaires: Carraghénane - sans risque pour les nourrissons de 0 à 6 mois (quand utilisé dans les préparations pour nourrissons); jaune sunset (révision de la norme pour inclure la limite pour le rouge soudan); ligninsulfonate; phytostérols, phytostanols et leurs esters; nisine (révision de la norme); lauric arginate éthyl ester; diphosphate trisodique (norme); phosphate monomagnésien (norme); extrait de paprika/oléorésine de paprika à utiliser comme colorant alimentaire; phospholipase A1 issu de *Fusarium venenatum* produit dans *Aspergillus oryzae*; asparaginase exprimée dans *Aspergillus oryzae*; sulfate de sodium aluminium; les colorants alimentaires curcumine, amarante, tartrazine, jaune sunset FCF, vert solide FCF et carmin (évaluation de l'exposition); tartrazine, jaune sunset FCF, amarante et vert solide FCF (évaluation du potentiel de réponse à l'hypersensibilité); et l'évaluation de l'exposition alimentaire aux sulfites contenus tous les aliments.

203. La délégation brésilienne a fait part de sa préoccupation à l'égard de l'inclusion des phytostérols, phytostanols and leurs esters à la liste des additifs alimentaires, compte tenu qu'ils respectent la définition d'un additif alimentaire et que leur emploi peut être celui d'ingrédient alimentaire, et non d'additif alimentaire. Le Secrétariat du JECFA a noté que le JECFA a dans le passé fait l'évaluation de substances pouvant être utilisées comme ingrédients alimentaires outre leurs utilisations comme additifs alimentaires. Le Comité est convenu que le Secrétariat du JECFA, en collaboration avec le Secrétariat du Codex, préparera pour la prochaine session du Comité un document de travail sur cette question pour inclusion éventuelle dans le Manuel de procédure de précisions supplémentaires sur le mandat du Comité concernant la portée des demandes d'avis scientifiques soumises au JECFA.

204. Afin de classer les nombreuses demandes d'évaluations soumises au JECFA par ordre de priorité, le Groupe de travail a recommandé d'accorder la plus haute priorité aux composés figurant sur la liste des priorités approuvées à la trente-septième session du Comité, mais dont l'évaluation n'a pas encore été prévue par le JECFA. Qui plus est, il a été recommandé que les deux enzymes soumises pour évaluation soient traitées en haute priorité et qu'elles soient évaluées en même temps que la demande d'évaluation en attente de l'isomylase. On a proposé d'ajouter la nouvelle demande concernant l'évaluation de la carraghénane pour son utilisation sans risque dans les préparations pour nourrisson à la demande déjà soumise d'évaluation de la sécurité des carraghénanes. Le Groupe de travail a également recommandé que la demande émanant du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers, concernant l'oléorésine paprika soit considérée comme hautement prioritaire.

205. Le Groupe de travail a recommandé de maintenir les contaminants et les toxines déoxynivalénol, ochratoxine A, patuline, et phénylhydrazines (y compris l'agaritine) sur la liste des priorités.

206. Le Groupe de travail a recommandé d'ajouter une question concernant le potentiel de toxicité du 3-acétyl et 15-acétyl déoxynivalénol à la demande déjà soumise pour l'évaluation du déoxynivalénol; et de demander l'évaluation de l'exposition aux aflatoxines totales due aux fruits à coque, y compris l'évaluation de l'impact de l'exposition aux limites hypothétiques de 4, 8, 10, 15 ppb. L'évaluation par le JECFA de l'exposition aux aflatoxines totales due aux figues sèches a aussi été recommandée, quand des données suffisantes seront disponibles.

207. Le Groupe de travail est convenu d'accorder aux demandes concernant l'ochratoxine A et les aflatoxines un degré de priorité plus élevé que les autres contaminants, conformément à la disponibilité des données qui a été signalée.

208. Le Comité a approuvé les recommandations concernant les ajouts et les amendements à la liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques naturellement présentes à évaluer en priorité par le JECFA, tels que présentés en annexe XXXII. Les substances devant être traitées avec la plus haute priorité sont indiquées en notes de bas de page.

209. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex, en collaboration avec le Secrétariat du JECFA, de solliciter de nouvelles propositions d'ajouts et d'amendements à la liste des priorités pour examen à sa prochaine session par lettre circulaire distincte, qui contiendra aussi le questionnaire de soumission.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 16 de l'ordre du jour)

TRAVAUX FUTURS (Point 16 a) de l'ordre du jour)

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE LIMITE MAXIMALE POUR LES AFLATOXINES DANS LES FIGES SÈCHES⁸⁷

210. Le Comité a noté que ce point de l'ordre du jour a été ajouté à l'ordre du jour à la demande du gouvernement turc. En introduisant ce document, la délégation de la Turquie a expliqué que les contaminations par l'aflatoxine des figes sèches est devenue une question d'une importance croissante à cause de l'expansion de la production et des aires de consommation et a proposé que le Comité examine un nouveau travail sur l'élaboration d'une limite maximale pour les aflatoxines dans les figes sèches ainsi qu'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine dans les figes sèches.

211. Le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par la Turquie⁸⁸, qui travaillerait en anglais seulement, pour réviser le document et introduire des informations supplémentaires et des données sur l'occurrence des aflatoxines dans les figes sèches et pour mieux décrire les difficultés de commerce pour distribution, et examen à sa prochaine session. Le document de travail comprendrait aussi un cadre de Code d'usages pour la prévention et le contrôle de l'aflatoxine dans les figes sèches ainsi qu'un projet de document pour débiter un nouveau travail sur l'élaboration d'un Code d'usages.

212. Le Comité est également convenu de demander que les aflatoxines dans les figes sèches soient ajoutées à la liste prioritaire du JECFA jusqu'à ce que des données soient disponibles et que, en outre, une requête puisse être prise en compte dans un appel de données du JECFA.

DESCRIPTEUR DES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES DANS LE SYSTEME DE CLASSIFICATION DES DENREES ALIMENTAIRES DE LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES⁸⁹

213. L'observateur de l'Alliance internationale des associations des compléments diététiques/alimentaires (IADSA) a demandé au Comité d'amender la catégorie d'aliments 13.6 "compléments alimentaires" du Système de catégorie alimentaire de la Norme Générale Codex pour les Additifs Alimentaires (NGAA) pour l'harmoniser au directives du Codex pour les compléments alimentaires en vitamines et minéraux (CAC/GL 55-2005).

214. Le Comité est convenu de demander à la vingt-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius de réviser la description de la catégorie d'aliments 13.6 de la NGAA « compléments alimentaires », comme indiqué dans l'Annexe XXXIII.

⁸⁷ CX/FAC 06/38/40

⁸⁸ Avec l'assistance de la France, la Grèce, la Communauté européenne, le Royaume-Uni, les États-Unis, l'OMS et INC.

⁸⁹ CRD 13 (observations par l'IADSA).

REVISION DU SYSTEME DE CLASSIFICATION DES DENREES ALIMENTAIRES DE LA NGAA⁹⁰

215. En réponse à la requête de la délégation de l'Indonésie de réviser le système de classification des denrées alimentaires (FCS) de la NGAA, le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail électronique présidé par l'Indonésie⁹¹, pour rédiger un document de travail et, conformément à la procédure établie à sa 36^{ème} Session⁹², d'introduire un projet de document pour la révision du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA (pour distribution et examen à sa prochaine session). Le Groupe de travail travaillerait seulement en anglais.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 17 de l'ordre du jour)

216. Le Comité a noté que la date et le lieu de sa prochaine session seront soumis à la discussion de la 29^{ème} Session de la Commission du Codex Alimentarius relative à la division du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et des Contaminants et, comme approprié, à la discussion entre le Codex et les secrétariats des pays d'accueil désignés.

⁹⁰ CRD 11 (observations de l'Indonésie).

⁹¹ Avec l'assistance de la Chine, du Japon, de la Corée, Sri Lanka, de la Thaïlande, de la Tunisie, et des États-Unis.

⁹² ALINORM 04/27/12, par. 66.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| OBJET | ÉTAPE | SUITE À DONNER PAR: | RÉFÉRENCE (ALINORM 06/29/12) |
|--|---------------|--|---|
| Projet de révision du Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires | 8 | 29 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA) | Paragraphe 55 et Annexe V |
| Projet de limite maximale pour le plomb dans le poisson | 8 | 29 ^e session de la CCA | Par. 153 et Annexe XXIV |
| Avant-Projet de limites maximales pour le cadmium dans le riz poli et dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et dans les céphalopodes (viscères non compris) | 8 | 29 ^e session de la CCA | Par. 159 et Annexe XXV |
| Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) | 8 et 5/8 | 29 ^e session de la CCA | Par. 63 et 81 et Annexes VII et XI |
| Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires | 5/8 | 29 ^e session de la CCA | Par. 104 et Annexe XVI |
| Spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-cinquième session du JECFA | 5/8 | 29 ^e session de la CCA | Par. 110 et Annexe XVII |
| Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines – Avant-projet d'annexe sur des mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines (N08-2005) | 5/8 | 29 ^e session de la CCA | Par. 123 et Annexe XX |
| Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine | 5/8 | 29 ^e session de la CCA | Par. 169 et Annexe XXVI |
| Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international | 5/8 | 29 ^e session de la CCA | Par. 198 et Annexe XXXI |
| Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires, y compris le tableau I | Pour adoption | 29 ^e session de la CCA | Par. 119 et Annexe XVIII |
| Révision de la description de la catégorie d'aliments 13.6 de la NGAA "compléments alimentaires" | Pour adoption | 29 ^e session de la CCA | Par. 214 et Annexe XXXIII |
| Révision proposée de l'Appendice au Tableau 3 de la NGAA | Pour adoption | 29 ^e session de la CCA | Par. 63 et Annexe VIII |
| Procédures proposées pour l'examen de l'entrée et la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires | Pour adoption | CCGP et CCA | Par. 60 et Annexe VI |
| Projet de limite maximale pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts | 7 | Prochaine session du Comité | ALINORM 04/27/12, par. 136 et Annexe XVII |
| Projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, noisettes et pistaches, pour transformation ultérieure | 7 | Prochaine session du Comité | Par. 132 et Annexe XXII |

| OBJET | ÉTAPE | SUITE À DONNER PAR: | RÉFÉRENCE (ALINORM 06/29/12) |
|---|--------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires | 6 et 3 | Secrétariat du Codex | Par. 81 et Annexe X |
| Avant-projet de révision des Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires – CAC/GL 36-2003 (N07-2005) | 5 | 29 ^e session de la CCA | Par. 98 et Annexe XV |
| Avant-projet de concentration maximale pour les aflatoxines présentes dans les amandes, noisettes et pistaches, pour transformation ultérieure et “prêtes à consommer” | 5 | 29 ^e session de la CCA | Par. 132 et Annexe XXII |
| Avant-projet de limites maximales pour l'étain dans les aliments en boîte (autres que les boissons) et dans les boissons en boîte | 5 | 29 ^e session de la CCA | Par. 183 et Annexe XXVIII |
| Avant-projet de limites maximales pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle) | 4 | Prochaine session du Comité | Par. 177 et Annexe XXVII |
| Avant-projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches (N07-2004) | 4 | Prochaine session du Comité | Par. 126 et Annexe XXI |
| Avant-projet du Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines (N09-2005) | 2/3 | Groupe de travail | Par. 174 |
| Directives pour l'emploi d'aromatisants (nouvelle activité) | 1/2/3 | 29 ^e session de la CCA | Par. 87 et Annexe XIV |
| Revision du Préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (nouvelle activité) | 1/2/3 | 29 ^e session de la CCA | Par. 119 et Annexe XIX |
| Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine A (nouvelle activité) | 1/2/3 | 29 ^e session de la CCA | Par. 140 et Annexe XXIII |
| Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide présent dans les aliments (nouvelle activité) | 1/2/3 | 29 ^e session de la CCA | Par. 185 et Annexe XXIX |
| Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par les HAP issue de procédé de la fumaison et du séchage direct (nouvelle activité) | 1/2/3 | 29 ^e session de la CCA | Par. 188 et Annexe XXX |
| Suppression de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires | --- | 29 ^e session de la CCA | Par. 63 et 81 et Annexes VII et XII |
| Texte qui remplace la liste des additifs alimentaires des normes Codex de produits (en relation bi-univoque avec les catégories d'aliments NGAA) | --- | 29 ^e session de la CCA | Par. 63 et Annexe IX |
| Interruption des travaux sur des projets et avant-projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la NGAA | --- | Secrétariat du Codex | Par. 81 et Annexe XIII |

| OBJET | ÉTAPE | SUITE À DONNER PAR: | RÉFÉRENCE (ALINORM 06/29/12) |
|---|-------|--------------------------------|------------------------------|
| Document de travail sur les impacts des révisions des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les catégories d'aliments correspondantes de la NGAA en relation co-univoque avec une norme de produits | --- | Groupe de travail électronique | Par. 64 |
| Document de travail sur les amendements au Manuel de procédure (modèle des normes de produits du Codex; relations entre les comités de produits et les comités s'occupant des questions générales; le mandat du comité) | --- | Groupe de travail électronique | Par. 68 |
| Document de travail pour information et pour soutenir la discussion au sujet de la NGAA | --- | Secrétariat du Codex | Par. 72 |
| Document de travail sur les directives et les principes régissant l'utilisation des auxiliaires technologiques | --- | Groupe de travail électronique | Par. 92 |
| Répertoire des auxiliaires technologiques (nouvelle mise à jour) | --- | Nouvelle-Zélande | Par. 93 |
| Document de travail pour information et support utile aux discussions sur la NGAA | --- | Pays-Bas et Japon | Par. 116 |
| Document de travail sur les limites maximales d'aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les pistaches "prêtes à consommer" | --- | Groupe de travail électronique | Par. 129 |
| Document de travail sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines | --- | Groupe de travail électronique | Par. 134 |
| Document de travail sur le déoxynivalénol (DON) | --- | Groupe de travail électronique | Par. 138 |
| Document de travail sur l'ochratoxine A dans le café | --- | Groupe de travail électronique | Par. 145 |
| Document de travail sur l'ochratoxine A dans le cacao | --- | Groupe de travail électronique | Par. 145 |
| Document de travail sur la contamination par les aflatoxines dans les figues sèches | --- | Groupe de travail électronique | Par. 211 |
| Document de travail sur la révision du système de classification des denrées alimentaires de la NGAA | --- | Groupe de travail électronique | Par. 215 |
| Rapport du Groupe de travail électronique sur la NGAA | --- | Groupe de travail électronique | Par. 79 |
| Liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle à évaluer en priorité par le JECFA | --- | Secrétariat du Codex | Par. 229 et Annexe XXXII |

LIST OF PARTICIPANTS¹
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson of the Session:

Président de la Session:

Presidente de la Reunión:

Mrs Annie de Veer
 Deputy Director of Food Quality and Animal Health
 Ministry of Agriculture, Nature
 and Food Quality
 P.O. Box 20401
 2500 EK The Hague
 The Netherlands
 Tel.: + 31 70 378 5686
 Fax: + 31 70 378 6141
 E-mail: a.de.veer@minlnv.nl

ANGOLA

Mr Miguel EUGIALIA

Coordinator
 Codex-Angola
 Ministry of Agriculture
 Luanda
 Tel.: +222 33 1165
 Fax.: +244 2 233724
 E-mail: secretariat_secret.codexl@yahoo.com.br

Ms Maria de Fatima da Coneica MELO

Coordinator
 Codex-Angola
 Ministry of Agriculture
 Luanda
 Tel.: +222 33 1165
 Fax.: +244 2 233724
 E-mail: secretariat_secret.codexl@yahoo.com.br

ARMENIA

Dr Karine GRIGORYAN

Head Laboratory of Food
 Yerevan State University
 8 Charents street
 375025 Yerevan
 ARMENIA
 Tel.: +374 10 552352
 E-mail: foodlab@inbox.ru

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Dr Paul BRENT

Section Manager
 Food Standards Australia New Zealand
 55 Blackall Street, Barton
 Canberra ACT 2610
 AUSTRALIA
 Tel.: +61 2 6271 2279
 Fax.: +61 2 6271 2278
 E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Ms S. BATTEN

Policy Officer
 Australian Government Department of Agriculture,
 Fisheries & Forestry
 PO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Tel.: +61 2 6272 4674
 Fax.: +61 2 6272 4367
 E-mail: sally.batten@daff.gov.au

Ms Gwendeline LEE

Policy Officer
 Australian Government Department of Agriculture,
 Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 AUSTRALIA
 Tel.: +61 2 6272 4062
 Fax.: +61 2 6272 5697
 E-mail: Gwendeline.Lee@daff.gov.au

¹ Participants are listed in alphabetical order, Heads of delegations are listed first

AUSTRIA/AUTRICH**Mr Dieter JENEWEIN**

Coordinator
Austrian Agency for Health and Food Safety
Spargelfeldstrasse 191
1220 Vienna
AUSTRIA
Tel.: +43 664 8398030
Fax.: +43 5 0555 25802
E-mail: dieter.jenewein@ages.at

Dr Heribert HOLZER

Austrian Agency for Health and Food Safety
Beethovenstrasse 8
8010 Graz
AUSTRIA
Tel.: +43 316 327588 303
Fax.: +43 316 3257588 396
E-mail: heribert.holzer@ages.at

Mr Philip LANDON

General Secretariat of the Council of the EU
Rue de la Loi 175
B-1048 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 235 4966
Fax.: +32 385 6198
E-mail: philip.landon@consilium.eu.int

Dr Michael SULZNER

Federal Ministry of Health
Radetzkystrasse 2
1130 Vienna
AUSTRIA
Tel.: + 43 1 71100 4793
Fax.: + 43 1 7137 952
E-mail: michael.sulzner@bmgf.gv.at

BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA**Dr Christine VINKX**

Expert additives and contaminants
Federal Public Service Health
Food Chain Safety and Environment
Bloc II, 7th Floor
Place Victor Horta 40 Box 10
1060 Brussels
BELGIUM
Tel.: + 32 2 524 7359
Fax.: + 32 2 524 7399
E-mail: Christine.Vinkx@health.fgov.be

Mrs Emmanuelle MOONS

Engineer Expert
FASFC
WTCIII Bd. S. Bolivar 30
1000 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 208 4737
Fax.: +32 2 208 4743
E-mail: emmanuelle.moons@afsca.be

Mrs Leen RASSCHAERT

Engineer – expert
FASFC
Boulevard Simon Bolivar 30
1000 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 208 4736
Fax.: +32 2 208 4743
E-mail: leen.rasschaert@favv.be

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL**Mrs Ligia L. SCHREINER**

Expert on Regulation
National Health Surveillance Agency
SEPN 511 BLOCO A EDIFICIO BITTAR II
70750-541 Brasilia
BRAZIL
Tel.: +55 61 3448 6286
Fax.: +55 61 3448 6274
E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Ms Ester AGUIAR

Veterinary Food Inspector
Ministry Agriculture
Esplanada dos Ministerios
Bloco D, Anexo A sala 443
70043-9001 (Brasilia)
BRAZIL
Tel.: +55 61 32182438
Fax.: +55 61 32182727
E-mail: eaguiar@agricultura.gov.br

Ms Daniela ARQUETE

Expert on Regulation
National Health Surveillance Agency
SEPN 511 - Bloco A - Edificio Bittar II
CEP: 70.750-541 Brasilia
BRAZIL
Tel.: +55 61 3448 6284
Fax.: +55 61 3448 6274
E-mail: daniela.arquete@anvisa.gov.br

Mr Luis BARACAL

Regulatory Affairs Coordinator
Food Industry Brazilian Association
Regulatory Affairs
Av. Invernada, S/N Portaria 6
Centro Valinhos
BRAZIL
Tel.: +55 19 3869 9929
Fax.: +55 19 3869 9979
E-mail: luis.baracal@unilever.com

Mr Paulo GUIMARAES

First Secretary
Head of the Economic and Trade Sector
Embassy of Brazil
Mauritskade 19
2514 HD Den Haag
Tel.: +31 70 302 3968
Fax.: +31 70 302 3950
E-mail: pguimaraes@brazilianembassy.nl

Mr Ricardo RASKI

Food Inspector
 Ministry of Agriculture
 Esplanada dos Ministerios
 Bloco D-Anexo B- Sala 346
 70043-900 Brasilia
 BRAZIL
 Tel.: +55 61 3218 2627
 E-mail: ricardoraski@agricultura.gov.br

Mr Rogério P. Da SILVA

Coordainaton for Codex Alimentarius Matters Ministry
 of Agriculture, Livestock and Food Supply
 Esplanada dos Ministérios
 Bloco "D", Edifício Sede, Sala 339
 70043-900 Brasilia – DF
 BRAZIL
 Tel.: +55 61 3218 2834
 Fax.: +55 61 3225 4738
 E-mail: rogeriops@agricultura.gov.br

Ms Maria Cecilia F. TOLEDO

Professor
 State University of Campinas
 Faculty of Food Engineering
 PO Box 6121
 CEP 13083-862 Campinas SP
 BRAZIL
 Tel.: +5519 37882170
 Fax.: +5519 37882170
 E-mail: macecil@fea.unicamp.br

Mr Milton C. de VASCONCELOS NETO

Director
 Sanitary Surveillance
 Av. Afonso Pena, 2300, Fifth floor 503
 30-130-007 Belo Horizonte
 BRAZIL
 Tel.: +55 31 2361 8779
 Fax.: +55 61 3261 6125
 E-mail: miltonc@saude.mg.gov.br

CAMBODIA**Mr Sopha CHAN**

Deputy Director
 Ministry of Industry, Mines and Energy
 Norodom Boulevard 45
 Phnom Penh
 CAMBODIA
 Tel.: +855 12 889 485
 Fax.: +855 23 216 086
 E-mail: discinfo@camnet.com.kh

CAMEROON**Mr SAA**

Secretariat Général des Services du Premier Ministère
 Yaounde
 CAMEROON
 Tel.: +237 761 4443
 E-mail: saa1150@yahoo.fr

Mr Pierre AZANBOU

Diplomat
 Ministry of External Relations
 Minrex-Yaounde
 CAMEROON
 Tel.: +237 981 1144
 E-mail: azanbou@yahoo.fr

Mr Georges OKALA

Sub-Director of Food and Nutrition
 Ministry of Public Health
 Yaounde
 CAMEROON
 Tel.: +237 775 8365
 E-mail: okalageorges@yahoo.fr

CANADA/CANADÁ**Mr John SALMINEN**

Chief
 Bureau of Chemical Safety, Food Directorate Health
 Products and Food Branch
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 2201B1, 1 Ross Avenue
 KIA 0K9 Ottawa, Ontario
 CANADA
 Tel.: +613 957 1700
 Fax.: +613 990 1543
 E-mail: bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca

Dr Samuel BENREJEB

Director
 Bureau of Chemical Safety Health Canada
 KIA 0K9 Ottawa
 CANADA
 Tel.: +613 957 0973
 Fax.: +613 941 4775
 E-mail: bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca

Dr Kelly HISLOP

Scientific Evaluator
 Food Additives and Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Food Directorate Health
 Products and Food Branch
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 2201B1, 1 Ross Avenue
 KIA 0K9 Ottawa
 CANADA
 Tel.: +613 957 3835
 Fax.: +613 990 1543
 E-mail: bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca

Dr Bruce H. LAUER

Head, Food Additives and Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Food Directorate Health
 Products and Food Branch
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 2201B1, 1 Ross Avenue
 KIA 0K9 Ottawa
 CANADA
 Tel.: + 613 957 1696
 Fax.: + 613 990 1543
 E-mail: bcsc-bipc@hc-sc.gc.ca

CHILE/CHILI**Mrs Enedina LUCAS**

Instituto Salud Publica, Min Salud
Av. Marathon 1000
Santiago
CHILE
Tel.: +56 2 350 7477
Fax.: +56 2 350 7589
E-mail: elucas@ispch.cl

CHINA/CHINE**Dr Junshi CHEN**

Professor
Chinese Centre for Disease Control and Prevention
Nan Wei Road 29
100050 Beijing
CHINA
Tel.: +86 10 8313 2922
Fax.: +86 10 8313 2922
E-mail: jshchen@ilsichina.org

Ms Dongmei DUAN

Director
Ministry of Health, Bureau of Health Supervision
Xizhimenwai Nanlu 1
Beijing
CHINA
Tel.: +8610 68792386
Fax.: +8610 68792345
E-mail: dmduan@sina.com

Dr Yuk-yin HO

Consultant
Food and Environmental Hygiene Department,
45F Queenway Government Offices, 66 Queensway
HongKong
CHINA
Tel.: +852 2867 5600
Fax.: +852 2526 8279
E-mail: yyho@feh.d.gov.hk

Mr Erming JI

Engineer
Standardization Administration of PRC,
Agriculture, Light Industry and Local Standardization
Madian Donglu 9
Beijing
CHINA
Tel.: +86 10 82262638
Fax.: +86 10 82260687
E-mail: jiem@sac.gov.cn

Mr Dr Ka-sing LEUNG

Senior Chemist
Food and Environmental Hygiene Department,
HongKong SAR
43/F, Queensway Government Offices, 66 Queensway
HongKong
CHINA
Tel.: +852 28675022
Fax.: +852 28933547
E-mail: ksleung@feh.d.gov.hk

Ms Jinglei LI

Engineer
SCCR, AQSIQ, China, SPS Enquiry Point
Madian Donglu 9
Beijing
CHINA
Tel.: +86 10 82262431
Fax.: +86 10 82262449
E-mail: lijl@aqsiq.gov.cn

Prof. Dr Yongning WU

Professor and Department Director
Monitoring & Control for Contaminants
National Institute of Nutrition and Food Safety Chinese
Center for Disease Control and Prevention
Nanwei Road 29
100050 Beijing
CHINA
Tel.: +86 10 83132933
Fax.: +86 10 83132933
E-mail: wuyun@public.bta.net.cn

Mr Dr Jinjing ZHANG

Deputy Director General
State Food and Drug Administration
Department of Food Safety Coordination
A38, Beilishilu
100810 Beijing
CHINA
Tel.: +86 10 8837 5679
Fax.: +86 10 8837 5679
E-mail: jjzh26@yahoo.com

COSTA RICA**Mr Moises BADILLA**

Food Technologist
CACIA
Del Cementerio de Guadalupe 300m, Este, 300 m, Sur
y 25m
Noreste, San José
COSTA RICA
Tel.: +506 234 1127
Fax.: +506 234 6783
E-mail: mbadilla@cacia.org

CUBA**Mr Miguel Oscar GARCIA**

Researcher
Ministerio de Salud Publica
Institute of Nutrition and Food Hygiene
10300 La Habana
CUBA
Tel.: +537 878 2880
Fax.: +537 873 8313
E-mail: mogaroc@enet.cu

**CZECH REPUBLIC/RÉPUBLIQUE
TCHÉQUE/RÉPLUCIA CHECA****Mrs Marie CITKOVA**

Dipl. Ing.
Ministry of Agriculture, Food Production and
Legislation
Tesnov 17
1 Prague
CZECH REPUBLIC
Tel.: +420 221 812 609
Fax.: +420 222 314 117
E-mail: citkova@mze.cz

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA**Mrs Bente FABECH**

M. Sc & Pharm.
Danish Veterinary and Food Administration, Dept. of
Food Safety
Moerkhoej Bygade 19
2860 Soeborg
DENMARK
Tel.: +45 33 95 61 95
Fax.: +45 33 95 60 01
E-mail: bfa@fvst.dk

Ms Birte JENSEN

Scientific Advisor
The Danish Veterinary and Food Administration,
Division of Animal Welfare, Food Quality and
Marketing Practices
Morkhoj Bygade 19
2860 Soborg
DENMARK
Tel.: +45 33 95 61 71
Fax.: +45 33 95 62 89
E-mail: bxje@fvst.dk

Mrs Inge MEYLAND

Senior Scientific Adviser
Danish Institute of Food and Veterinary Research
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
DENMARK
Tel.: +45.72 34 70 51
Fax.: +45.72 34 70 01
E-mail: IME@DFVF.DK

EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO**Prof. Aly H. RADY**

Chairman of Nuclear Research Centre
Atomic Energy Authority
3 Ahmed El Zomor Street, El Zohaar Dist,
Nacr City
11787 Cairo
EGYPT
Tel.: +202 4620810
Fax.: +202 2876031
E-mail: alrady@yahoo.com

Dr Amel ABO HAGER

Head of Mycotoxins Lab
Central Lab for Food & Feed
Agricultural Research Center
Ministry of Agriculture
9, El Gamaa Street
Giza
EGYPT
Tel.: +20 2 573 1989
Fax.: +20 2 573 2280
E-mail: clff@intouch.com

Dr Mona KHORSED

Researcher
Central Laboratory of Residue analyses of Pesticides
and Heavy Metals in Food
Agricultural Research Center
Ministry of Agriculture
7 Nadi El Said Street, Dokki/Giza
Cairo
EGYPT
Tel.: +202 760 1395
Fax.: +202 76 11216
E-mail: monakhorshed1@hotmail.com

Dr Said MANSOUR

Agricultural Counsellor
Embassy of Arab Republic of Egypt
Via Salaria 267
00199 Rome, Italy
Tel.: +39 6 8548 956
Fax.: +39 6 8542 603
E-mail: egypt@agrioffegypt.it

EL SALVADOR**Mr Ricardo HARRISON**

Assistant to Standard Department and Codex
Alimentarius Contact Point
National Council of Science and Technology
Colonia Medica
Avenida Dr Emilio Alvarez y Pasaje
Dr Guillermo Rodriguez Pacas 51
San Salvador
EL SALVADOR
Tel.: +503 2226 2800
Fax.: +503 225 6255
E-mail: rharri@conacyt.gob.sv

ESTONIA/ESTONIE**Ms Anneli TUVIKE**

Chief Specialist
Ministry of Agriculture, Food and Veterinary
Lai street 39/41
15056 Tallinn
ESTONIA
Tel.: +372 625 6213
Fax.: +372 625 6210
E-mail: anneli.tuvike@agri.ee

Ms Maia RADIN

Chief Specialist of the Food Surveillance Bureau
 Ministry of Agriculture, Food and Veterinary
 Department
 Lai street 39/41
 Tallinn
 ESTONIA
 Tel.: +372 625 6529
 Fax.: +372 625 6210
 E-mail: maia@radin@agri.ee

**EUROPEAN COMMUNITY/COMMUNAUTE
 EUROPEENNE/COMUNIDAD EUROPEA**
Mr Alain DEHOVE

European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Rue Froissart 101 - 2/60
 1049 BRUSSELS
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 295 2538
 Fax.: +32 2 299 8566
 E-mail: alain.dehove@cec.eu.int

Ms Almut BITTERHOF

European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Rue Froissart 101, 04/57
 Brussel
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 2986 758
 E-mail: almut.bitterhof@cec.eu.int

Mr Wim DEBEUCKELAERE

European Commission
 Health and Consumer Protection DG Belliardstraat 232
 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 298 50 95
 Fax.: +32 2 29 91 856
 E-mail: wim.debeuckelaere@cec.eu.int

Mr Michel HERZEELE

European Commission
 DG Energy and Transport
 Bât J. Monnet-Plateau du Kirchberg, Office Eufo
 04/4152
 L-2920 Luxembourg
 LUXEMBOURG
 Tel.: +352 4301 36396
 Fax.: +352 4301 36280
 E-mail: Michel.Herzeele@cec.eu.int

Mr Walther QUASIGROCH

European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Rue Froissart 101 - 04/54
 Brussel
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 2996 715
 E-mail: walther.quasigroch@cec.eu.int

Mrs Olga SOLOMON

European Commission Health and Consumer
 Health and Consumer Protection DG
 Rue Belliard 232
 1049 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 295 59 59
 Fax.: +32 2 299 18 56
 E-mail: olga.solomon@cec.eu.int

Mr Frans VERSTRAETE

European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Rue Froissart 101 - 4/56
 B-1049 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32.2.295.6359
 Fax.: +32.3.299.1856
 E-mail: frans.verstraete@cec.eu.int

Mr Mark WILLIS

European Commission
 Health and Consumer Protection DG
 Belliardstraat 232
 1040 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 2954585
 Fax.: +32 2 2991856
 E-mail: mark.willis@cec.eu.int

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**Ms Liisa RAJAKANGAS**

Senior Advisor
 Ministry of Trade and Industry
 PO Box 32
 00023 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358 9 1606 3730
 Fax.: +358 9 1606 2670
 E-mail: liisa.rajakangas@evira.fi

Dr Anja HALLIKAINEN

Senior Officer Food Control
 National Food Agency
 Mustialankatu 3
 FI-00790 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358 2077 2003
 Fax.: +358 9 3931592
 E-mail: anja.hallikainen@nfa.fi

Mr Seppo HEISKANEN

Director
 Finnish Food and Drink Industries Federation
 PO Box 115
 00241 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358 400 612329
 Fax.: +358 9 1488 7201
 E-mail: seppo.heiskanen@etl.fi

Mr Esko NIEMI

Head of Section
 Customs Laboratory
 Tekniikantie 13
 02151 Espoo
 FINLAND
 Tel.: +358 20 4923 259
 Fax.: +358 9 463 383
 E-mail: esko.niemi@tulli.fi

Ms Taina RAUTIO

Senior Officer
 National Food Agency
 PO Box 28
 00581 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358.9.3931 569
 Fax.: +358.9.3931 592
 E-mail: taina.rautio@evira.fi

Ms Harriet WALLIN

Director
 Health Protection Unit
 National Food Agency
 Mustialankatu 3
 FI-00790 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358 2077 2003
 Fax.: +358 9 3931 593
 E-mail: harriet.wallin@evira.fi

FRANCE/FRANCIA**Mrs Paule ESCARGUEIL**

Inspecteur Principal
 MINEFI
 DGCCRF
 Boulevard Vincent Auriol 59
 75703 Paris Cedex 13
 FRANCE
 Tel.: +33 1 4497 3205
 Fax.: +33 1 4497 2486
 E-mail: paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Pascal AUDEBERT

CCP France
 SGAE
 Boulevard Diderot 2
 75572 Cedex 12, Paris
 FRANCE
 Tel.: +33 1 44 87 16 03
 Fax.: +33 1 44 87 1604
 E-mail: sgci-codex-fr@sgci.gouv.fr

Mrs Nelly DELFAUT

Chargee de Mission
 ATLA
 Technical questions, regulations, scientific matters
 Rue de Chateaudun 42
 75314 Paris Cedex 09
 FRANCE
 Tel.: +33 1 49 70 72 72
 Fax.: +33 1 42 80 63 62
 E-mail: trs@atla.asso.fr

Mrs Patricia DILLMAN

Inspector/Food Engineer
 Ministry of Economy and Finances
 DGCCRF
 Bd Vincent Auriol 59
 75703 Paris Cedex 13
 FRANCE
 Tel.: +33 1 44 97 32 09
 Fax.: +33 1 44 97 24 86
 E-mail: patricia.dillmann@dgccrf.finances.gouv.fr

Mme. Charlotte GRASTILLEUR

Ministry of Agriculture
 Department of Food
 Rue de Vaugirard 251
 75732 Paris Cedex 15
 FRANCE
 Tel.: +33 1 49 555007
 Fax.: +33 1 49 555948
 E-mail: charlotte.grastilleur@agriculture.gouv.fr

Mrs Nadine JOSIEN

Regulatory Affairs
 Roquette Freres
 62080 Lestrem Cedex
 FRANCE
 Tel.: +33 3 21 63 37 47
 Fax.: +33 3 21 63 38 50
 E-mail: nadine.josien@roquette.com

Mr Herve LAFFORGUE

Food Safety Manager
 Groupe Danone
 Centre for Food Safety Center
 Route Departementale 128
 92163 Palaiseau Cedex
 FRANCE
 Tel.: +33 1 6935 7465
 Fax.: +33 16935 76.97
 E-mail: herve.lafforquet@danone.com

Mr Jean-Charles LEBLANC

Head of the Quantitative Risk Assessment Team
 AFSSA/DERNS
 94701 Maisons Alfort
 FRANCE
 Tel.: +33 1 4977 1332
 Fax.: +33 1 4977 3892
 E-mail: jleblanc@inapg.inra.fr

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA**Mr Hermann BREI**

Regierungsdirektor
 Federal Ministry of Food, Agriculture
 and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49.228 529 4655
 Fax.: +49.228.529 4965
 E-mail: hermann.brei@bmvvel.bund.de

Dr Gerd FRICKE

Head of Division
 Ministry of Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49 0 228 529 3677
 Fax.: +49 0 228 529 4943
 E-mail: Gerd.Fricke@bmvvel.bund.de

Dr Angela GÖBEL

Scientific Officer
 Federal Office for Consumer Protection and Food
 Safety
 Taubenstrasse 42/43
 10117 Berlin
 GERMANY
 Tel.: +49 1888 413 3313
 Fax.: +49 1888 413 3044
 E-mail: angela.goebel@bvl.bund.de

Dr Ralph KOMBAL

Member
 Federal Ministry of Food, Agriculture
 and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1
 53123 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49 228 529 4362
 Fax.: +49 228 529 4943
 E-mail: ralph.kombal@bmelv.bund.de

Dr Hans-Henning LANDFERMANN

Federal Ministry for the Environment, Nature
 Conservation and Nuclear Safety
 Division RS II2
 PO Box 120629
 53048 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49 1888 305 2921
 Fax.: +49 1888 305 3967

Dr Rolph LANGLAIS

SRA Consultancy
 Am Oberen Werth 25
 40489 Dusseldorf
 GERMANY
 Tel.: +49 0 211 403754
 Fax.: +49 0 211 6558027
 E-mail: langlais.SRA@T-Online.de

Mr Dr Michael PACKERT

Südzucker AG Mannheim/Ochsenfurt
 Gottlieb-Daimler Strasse 12
 D-68165 Mannheim
 GERMANY
 Tel.: +49.621 421573
 Fax.: +49.621 421574
 E-mail: michael.packert@suedzucker.de

Ms Regina RAGUSE

Federal Ministry for the Environment, Nature
 Conservation and Nuclear Safety
 Division RS II2
 PO Box 120629
 53048 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49 1888 305 2921
 Fax.: +49 1888 305 3967

Dr Heino ROSNER

Scientific Officer
 Federal Ministry for the Environment,
 Nature Conservation and Nuclear Safety
 Division RS II2
 PO Box 120629
 53048 Bonn
 GERMANY
 Tel.: +49 3641 424 575
 Fax.: +49 1888 305 3967
 E-mail: heino.rosner@tiscali.de

Mrs Anke SENTKO

Advisor
 Sentko Consult GmbH
 Strasslerweg 13
 77830 Buhlertal
 GERMANY
 Tel.: +49 7223 7768
 Fax.: +49 7223 74528
 E-mail: sentko@t-online.de

GHANA**Mr Kwamina VAN ESS**

Deputy Chief Executive (Food Division)
 Food & Drugs Board, Food section
 PO Box CT 2783
 Cantonments, Accra
 GHANA
 Tel.: +233 21 910761
 Fax.: +233 21 660389
 E-mail: fdb@ghana.com

Dr Jemmy TAKRAMA

Senior Research Officer
 Cocoa Research Institute of Ghana
 Physiology and Biochemistry, Postbox 8
 Tafo-Akim
 GHANA
 Tel.: +233 243 847 913
 E-mail: jtakrama@yahoo.com

GREECE/GRÉCE/GRECIA**Dr Dimitra KARDASSI**

Head of Office
Hellenic Food Authority,
Directorate of Laboratory Control
124 Kifissias Ave. & 2 Latridou str Gr 11526
Athens
GREECE
Tel.: +30 210 6971592
Fax.: +30 210 6971501
E-mail: dkardassi@efet.gr

Dr Panagiotis PAPAGEORGIOU

Agronomist
Ministry of Rural Development and Food
Directorate of Processing
Standardization and Quality Control
Acharnon Str. 2
Athens
GREECE
Tel.: +30 210 2124345
Fax.: +30 210 212 4316
E-mail: ax2u051@minagric.gr

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA**Dr Judit SOHAR**

Head of Department of Food Additives and
Contaminants
National Institute for Food Safety and Nutrition
PO Box 52
1476 Budapest
HUNGARY
Tel.: +36 1 215 52 93
Fax.: +36 1 215 1545
E-mail: soharpe@oeti.antsz.hu

Dr Karolyne SZERDAHELYI

Senior Officer
Ministry of Agriculture and Regional Development
Kossuth tir 9-11
1055 Budapest
HUNGARY
Tel.: +36 1 301 4110
Fax.: +36 1 301 4808
E-mail: tanya.szerdahelyi@fvm.hu

INDIA/INDE**Mr Aditya Kumar JAIN**

Deputy Manager
National Dairy Development Board
Anand – 388 001
INDIA
Tel.: +91 2692 226256
Fax.: +91 2692 260157
E-mail: aditya@nddb.coop

INDONESIA/INDONÉSIE**Ir. Sri Irawati SUSALIT**

Director for Food Standardization
National Agency for Drugs and Food Control
JI Percetakan Negara 23
Gedung F.
10560 Jakarta
INDONESIA
Tel.: +62 21 42875584
Fax.: +62 21 42875780
E-mail: iras48@yahoo.com

Mr Ruli F. RUSLI

Economic Section
Indonesian Embassy
Tobaias Asserlaan 8
2517 KC Den Haag,
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 3643331

Dr SUNARYA

Deputy for Standards Application and Accreditation
National Standardization Agency of Indonesia
Manggala Wanabakti Block IV
4th Floor JI Jend. Gatot Subroto
Senayan
10270 Jakarta
INDONESIA
Tel.: +62 21 5747043
Fax.: +62 21 5747045
E-mail: bsn@bsn.or.id

Dr SUPRIYADI

Universitas Gadjah Mada
Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian
JL Sosio Yustisia 1
Bulaksumur – Yogyakarta
INDONESIA
Tel.: +274 549650
E-mail: suprif248@ugm.ac.id

Mr Rizal WIRAKARA

Third Secretary
Indonesian Embassy
Tobias Asserlaan 8
2517 KC Den Haag, The Netherlands
Tel.: +31 70 3108 117
Fax.: +31 70 364 3331
E-mail: rizal@diplomats.com

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)**Dr Ebrahim NOROOZIAN**

Head of Iranian Delegation
Shahid Bahonar University
PO Box 76175-133
Kerman
IRAN
Tel.: +98 341 3222033
Fax.: +98 341 3222033
E-mail: e_noroozian@mail.uk.ac.ir

Mr Navid ARJMAND

Chamber of Commere Representative
Iran Chamber of Commerce Kerman
Pistachio Industrial Affairs
PO Box 384
Kerman
IRAN
Tel.: +98 341 2442 835
Fax.: +98 341 2453 629
E-mail: arjmand_n@hotmail.com

Mrs Mansooreh MAZAHERY

Senior Expert of Mycotoxins
Institute of Standard and Industrial Research of Iran
PO BOX 31585 163
Karaj
IRAN
Tel.: +98 261 280 3870
Fax.: +98 261 280 3870
E-mail: man2r2001@yahoo.com

Mr Azam o sadat MESHKANI

Directing Manager
72, Shaghayegh Street, Abdollahzadeh Street
Keshararz Boulevard
Tehran
IRAN
Tel.: +98 921 317 5235
Fax.: +98 21 889 66518
E-mail: ameshkani@yahoo.com

Mr Amir PILEHVARI

Expert of Food Industries & Agricultural Products for
Export
Iran Trade Promotion Organanization
PO Box 1148
Tadjrish, Tehran
IRAN
Tel.: +98 21 220 14329
Fax.: +98 21 220 41530
E-mail: pilevari@tpo.ir

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA**Dr Iona PRATT**

Chief Specialist in Toxicology
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court
Lr. Abbey Street 1
Dublin
IRELAND
Tel.: + 353 1 817 1355
Fax.: +353 1 817 1301
E-mail: ipratt@fsai.ie

ITALY/ITALIE/ITALIA**Mr Brunella LO TURCO**

Ministry of Agriculture
Via XX Settembre 20
00187 Roma
ITALY
Tel.: +39 64 880273
Fax.: +39 64 880273
E-mail: qtc6@politicheagricole.it

JAPAN/JAPON/JAPÓN**Mr Tamaki FUSHIMI**

Head of Delegation
Director, Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100 8916
JAPAN
Tel.: +81 3 3595 2341
Fax.: +81 3 3501 4868
E-mail: fushimi-tamaki@mhlw.go.jp/codexj@mhlw.go.jp

Dr Yukiko YAMADA

Alternatie
Director, Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100 8950
JAPAN
Tel.: +81 3 3507 5716
Fax.: +81 3 3507 0389
E-mail: yukiko_yamada@nm.maff.go.jp

Mr Tomotaka AKIMOTO

Official
Food Safety Commission
Prudential Tower 6F, 2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8989
JAPAN
Tel.: +81 3 5251 9162
Fax.: +81 3 3591 2236
E-mail: tomotaka.akimoto@cao.go.jp

Mr Kenji ASAKURA

Coordinator Risk and Crisis Management
Bureau of Food Safety and Consumer Affairs
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigasekim, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel.: +81.3.3502 5716
Fax.: +81.3.3502 0389
E-mail: kenji_asakura@nm.maff.go.jp

Mr Tomokazu HASHIGUCHI

Senior Researcher
National Research Institute of Brewing
Alcoholic Beverages Science Division
3-7-1 Kagamiyama, Higashihiroshima
Hiroshima 739-0046
JAPAN
Tel.: +81 82 420 0814
Fax.: +81 82 420 0804
E-mail: hashiguchi@nrib.go.jp

Dr Shimmo HAYASHI

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel.: +81 3 3403 2111
Fax.: +81 3 3478 0059
E-mail: shinmo-hayashi@saneigenffi.co.jp

Mr Tadashi HIRAKAWA

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel.: +81 3 3403 2111
Fax.: +81 3 3478 0059
E-mail: ta-hirakawa@jafa.gr.jp

Ms Reiko INUI

Official
Food Safety Commission Secretariat
2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8989
JAPAN
Tel.: +81 3 5251 9144
Fax.: +81 3 3591 2236
E-mail: reiko.inui@cao.go.jp

Mr Shigeru KATAYAMA

Director
Plant Products Safety Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel.: +81 3 3501 3767
Fax.: +81 3 3580 8592
E-mail: shigeru_katayama@nm.maff.go.jp

Mr Daisuke KOGA

Deputy Director
Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel.: +81 3 3595 2341
Fax.: +81 3 3501 4868
E-mail: [koga-daisuke@mhlw.go.jp/
codexj@mhlw.go.jp](mailto:koga-daisuke@mhlw.go.jp/codexj@mhlw.go.jp)

Dr Terumasa MATSUOKA

Deputy Director
Standards and Evaluation Division
Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel.: +81 3 3595 2341
Fax.: +81 3 3501 4868
E-mail: [matsuoka-terumasa@mhlw.go.jp/
codexj@mhlw.go.jp](mailto:matsuoka-terumasa@mhlw.go.jp/codexj@mhlw.go.jp)

Ms Rieko MIYATA

Staff
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
JAPAN
Tel.: +81 3 5512 2291
Fax.: +81 3 3597 0329
E-mail: rieko_miyata@nm.maff.go.jp

Mr Hajime MOTOMURA

Technical Officer,
Analysis and Brewing Technology
Taxation Department
National Tax Agency
3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8978
JAPAN
Tel.: +81 3 3581 0180
Fax.: +81 3 3581 4747
E-mail: hajime.motomura@nta.go.jp

Mr Kenichi NAGANO

Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae, Shibuya-ku
Tokyo 150-0001
JAPAN
Tel.: +81 3 3403 2111
Fax.: +81 3 3478 0059
E-mail: jffma-nagano@nifty.com

Ms Tomoko NAKAYAMA

Deputy Director
Soil Environment Division
Environmental Management Bureau
Ministry of Environment
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8975
JAPAN
Tel.: +81 3 5521 8322
Fax.: +81 3 3501 2717
E-mail: tomoko_nakayama@env.go.jp

Mr Hiroyuki OKAMURA

Technical Advisor
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguummae
150-0001 Shibuya-ku/Tokyo
JAPAN
Tel.: +81.3.3403.2111
Fax.: +81.3.3478 0059
E-mail: Hiroyuki_Okamura@t-hasegawa.co.jp

Mr Masahiro SEGAWA

Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Plant Products Safety Division, Food Safety
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo
JAPAN
Tel.: +81 3 3502 5968
Fax.: +81 3 3580 8592
E-mail: masahiro_segawa@nm.maff.go.jp

Dr Hiroshi UMEDA

Deputy Director
Food Safety Commission
2-13-10 Nagatacho, Chiyoda-ku
100-8989 Tokyo
JAPAN
Tel.: +81 3 5251 9163
Fax.: +81 3 3591 2236
E-mail: hiroshi.umeda@cao.go.jp

KENYA**Dr Allan AZEGELE**

Senior Veterinary Officer
Ministry of Livestock & Fisheries
PO Kabete
00625, Kangemi
Nairobi
KENYA
Tel.: +254 20 631 287
E-mail: azegele@dvs-kabete.go.ke

REPUBLIC OF KOREA/RÉPUBLIQUE DE CORÉE/REPÚBLICA DE COREA**Dr Kwang Ho LEE**

Director
KFDA
New Hazard Chemicals Team
5 Nokbung-Dong, Eunpyung gu
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 2 380 1664
Fax.: +82 2 382 4892
E-mail: khlee@kfda.go.kr

Dr Yang Hee CHO

Team Head
Korea Health Development Institute
Department of Food and Drug Industry
Noryangjin Dong 57-1
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 2 2194 7337
Fax.: +82 2 2194 7449
E-mail: choyh@khidi.or.kr

Mr Dal-Soon CHOI

Chemist/Special Hazards Lab.
National Institute of Agricultural Science & Technology, RDA
249 Seodun-dong
Kwonseon-ku
Suwon, 441-707
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 31 290 0521
Fax.: +82 31 290 0506

Mr Yong Il. CHUNG

Researcher
Sempio Foods Co.
R&D Department
231 Maegokri Hobupmyon
Ichonsi Kyoungkido
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +31 644 4641
Fax.: +31 644 4850
Email: cyoungil@sempio.com

Dr Lee JONG OK

Team Leader
KFDA
Food Safety Evaluation
231 Jinheung-mo Eunpyung g.
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 2 380 1669
Fax.: +82 2 380 1359
Email: Leexz913@kfda.go.kr

Mr Sung Ug JUNG

Researcher
Nong Shim R&D Centre
203-1 Dany Jeony Dong
Kunpo-Si, Kyung Ki Do
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +11 772 7127
Fax.: +31 450 7004
E-mail: sujung@nongshim.com

Mr Sang Jo KIM

Ministry of Maritime Affairs and Fisheries
192-7 Ilsan 2 dang, Ilsan gu, Koyan Si
Kyunggi do
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 31 976 3024
Fax.: +82 31 976 6391
Email: jokim@momaf.go.kr

Ms Woojung KWON

Food Safety Officer
Korea Food and Drug Administration
Division of Food Import Management
Jinheungro, Eurnpyoung gu 231
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 11 9496 9128
E-mail: wjkwon@mohw.go.kr

Dr Yong Kwan KWON

Researcher
KFDA
Food Additives Division
Noko-bunt, Eunpyoung gu 231
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 2 380 1687
Fax.: +82 2 354 1399
E-mail: ykkwon@kfda.go.kr

Mr Eunggu LEE

Researcher
National Agricultural Quality Services
Seoul
KOREA, REPUBLIC OF
Tel.: +82 2 2165 6110
Fax.: +82 2 2165 6006
E-mail: gamja@naqs.go.kr

LATVIA**Ms Sarma SLEZE**

Head of Division
Ministry of Agriculture
Republikas Lauk 2
Riga
LATVIA, LV-1981
Tel.: +371 7027017
Fax.: +371 7027205
E-mail: sarma.sleze@zm.gov.lv

LITHUANIA/LITUANIE**Mrs Ieva GUDANAVICIENE**

Public Health Specialist
National Nutrition Centre
Food Safety Department
Kalvariju Street 153
08221 Vilnius
LITHUANIA
Tel.: +370 5 277 8919
Fax.: +370 5 276 8713
E-mail: ieva@rmc.lt

Prof. Grazina JUODEIKIENE

Professor at Kaunas University of Technology
Kaunas University of Technology
Food Technology Department
Radvilenu pl. 19
50254 Kaunas
LITHUANIA
Tel.: +370 37 456557
Fax.: +370 37 456647
E-mail: grazina.juodeikiene@ktu.lt

MALAWI**Mr Fred SIKWESE**

Director, Standards Development
Malawi Bureau of Standards
PO Box 946
Blantyre
MALAWI
Tel.: +265 1 670 488
Fax.: +265 1 670 756
E-mail: fred@mbs.malawi.net

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**Ms Zaleenah ZAINUDDIN**

Senior Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E, Pusat Pentadbiran
Kerajaan Persekutuan
62590 Putrajaya
MALAYSIA
Tel.: +603 8883 3518
Fax.: +603 8889 3815
E-mail: zaleenah@mok.gov.my

Prof. Dr Aminah ABDULLAH

Deputy Dean
Faculty of Science and Technology
University Kebangsaan Malaysia
43600 UKM Bangi
Selangor DE
MALAYSIA
Tel.: +603 8921 5420
Fax.: +603 8925 6086
E-mail: kama@pkrisc.cc.ukm.my

Mr Mohd.Jaaffar AHMAD

Regional Manager
 Malaysia Palm Oil Board (MPOB)
 Brickendonbury
 Hertford SG 13 8 NL
 United Kingdom
 Tel.: +44 1992 55 4347
 Fax.: +44 1992 50 0564
 E-mail: mpob@mpob.powernet.co.uk

Dr Abu Bakar HUSSIN

Director
 Food Technology Research Centre
 Malaysian Agricultural Research & Development
 Institute
 GPO Box 12301
 Pejabat Pos Besar
 50774 Kuala Lumpur
 MALAYSIA
 Tel.: +603 8943 7673
 Fax.: +603 8942 2906
 E-mail: abubakar@mardi.my

Mr Samsudin NOOR

Principal Assistant Secretary
 Ministry of Plantation Industries and Commodities
 Level 7, Lot 2G4, Precint 2
 Federal Government Administration Centre
 62654 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel.: +603 8880 3427
 Fax.: +603 8880 3441
 E-mail: sam@kppk.gov.my

Dr Roslaini RUSLI

Veterinary Officer
 Department of Veterinary Services
 Ministry of Agriculture & Agro-Based Industry
 Wisma Tani, Podium Block 1B, Precint 4,
 Federal Government Administration Centre
 62630 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel.: +603 8870 2227
 Fax.: +603 8888 6949
 E-mail: roslaini@jph.gov.my

Ms Azizah UMAM

Assistant Director
 Atomic Energy Licensing Board
 Batu 24, Jalan Dengkil
 43800 Dengkil, Selangor
 MALAYSIA
 Tel.: +603 8926 7699
 Fax.: +603 8925 4578
 E-mail: azizah@aelb.gov.my

MALI**Dr Sekouba KEITA**

Dr Veterinaire
 Agence Nationale de la Securite Sanitaire des Aliments
 Minstere de la Sante
 232 Koulouba BKO
 Bamako, MALI
 Tel.: +223 222 530
 Fax.: +223 233 0203
 E-mail: sekokake@yahoo.fr

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO**Mr Carlos ALMANZA**

Comision Federal para la Protección contra Riesgos
 Sanitarios/Secretaria de Salud
 Gerencia de Evaluación Epidemiologica de Riesgos
 Monterrey 33
 Col Roma
 Mexico D.F.
 MEXICO
 Tel.: +52 55 55148583
 E-mail: carlosalmanza@salud.gob.mx

MONGOLIA**Mrs Tungalag DAVAA**

Head of Food Division
 Department of Policy Implementation and
 Coordination
 Ministry of Food and Agriculture
 Government bldg 9
 Enchtaivan Av. 16A
 210349 Ulaanbaatar
 MONGOLIA
 Tel.: +976 11 262559
 Fax.: +976 11 452554
 E-mail: dtungalag2000@yahoo.com

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS**Mrs Jemaa BARDACH**

Chef de delegate
 Ministry de l'Agricultrue
 Station DBAGH, Avenue Hassan II
 BP 4495 Rabat
 MOROCCO
 Tel.: +212 3729 8150
 Fax.: +212 3729 8150
 E-mail: bardachj@yahoo.fr

Dr Nabil ABOUCHOAI

Médecin Vétérinaire Inspecteur
 Ministère de l'Agriculture, du développement Rural et des
 Peches Maritimes
 Rue Ahmed Cherkaoui
 Agdal – Rabat
 MOROCCO
 Tel.: +212 37 682049
 Fax.: +212 37 681366
 E-mail: anabil10@hotmail.com

Mr Omar El GUERMAZ

Chef de la Division Technique
 Laboratoire officiel d'analyses et de recherches
 Chimiques de Casablanca
 Rue Nichakra Rahal 25
 Casablanca
 MOROCCO
 Tel.: +212 22 302 196
 Fax.: +2112 22 301972
 E-mail: loarc@casanet.net.ma

NETHERLANDS/PAY-BAS/PAÍŠ BAJOS**Mrs Wieke TAS**

Head of Delegation
 Ministry for Health, Welfare and Sports
 Directorate Nutrition and Health Protection
 PO Box 20350
 2500 EJ The Haque
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 3406365
 Fax.: +31 70 3405554
 E-mail: jw.tas@minvws.nl

Mr Jaap D. KLUIFHOOFT

Regulatory Affairs Manager
 FNLI/DSM Food Specialties
 P.O.Box 1
 2600 MA Delft
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31.152.793.185
 Fax.: +31.152.793.614
 E-mail: jaap.kluihfhoft@dsm.com

Mr Gerrit M. KOORNNEEF

Food Legislation Officer
 General Commodity Board for Arable Products
 P.O. Box 29739
 2502 LS Den Haag
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31.70.3708323
 Fax.: +31.70.370.8444
 E-mail: g.m.koornneef@hpa.agro.nl

Dr Martien C. SPANJER

Senior Analytical Chemist
 Food and Consumer Product Safety Authority
 Hoogte Kadijk 401
 1018 BK Amsterdam
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 20 524 4703
 Fax.: +31 20 524 4700
 E-mail: martien.spanjer@vwa.nl

NEW ZEALAND/NOUVELLE-ZÉLANDE/NUEVA ZELANDIA**Mr John van den BEUKEN**

Programme Manager (Composition)
 New Zealand Food Safety Authority
 Joint Food Standards Group
 PO Box 2835
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel.: +64 4 463 2581
 Fax.: +64 4 463 2583
 E-mail: john.vandenbeuken@nzfsa.govt.nz

Mrs Janet GOODMAN

Senior Food Advisor
 New Zealand Food Safety Authority
 Joint Food Standards Group
 PO Box 2835
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel.: +64 4 463 2575
 Fax.: +64 4 463 2583
 E-mail: janet.goodman@nzfsa.govt.nz

NIGER/NÍGER**Mr Boureima MOUSSA**

Codex Contact Point
 BP 623
 Niamey
 NIGER
 Tel.: +227 871982
 Fax.: +227 733570
 E-mail: boureima_moussa@yahoo.fr

NIGERIA/NIGÉRIA**Ms Amal I PEPPLÉ**

Permanent Secretary
 Federal Ministry of Agriculture & Rural Development
 FCDA, Area 11
 Garki-Abuja
 NIGERIA
 Tel.: +234 9 314 1458
 Fax.: +234 9 314 2207
 E-mail: aippeple@yahoo.com

Mr Thomas A. BANTA

Director
 Federal Ministry of Agriculture & Rural Development
 Agricultural Science Department
 Block B, PMB 135
 Area 11 Garki Abuja
 NIGERIA
 Tel.: +234 9 3144 141
 Fax.: +234 9 3144 142
 E-mail: agriscience@yahoo.com

Mr Charles NWAGBARA

Principal Standards Officer
Standards Organisation of Nigeria
Codex Contact Point
PMB 2202, Jaba
NIGERIA
Tel.: 01 270 8238

Mr Ezirim LAWRENCE

Deputy Director
Strategic Grains Reserve Department
Plot 590, NAIC Building Zone AO, Centrel Area, PMB
135
Abuja
NIGERIA
Tel.: +80 3786 9862

Mrs Margaret OLELE

AGM/PR/AD/Regulatory
West African Seasoning Co. Ltd.
37 Creek Road
Apapa Lagos
NIGERIA
Tel.: +234 1 580 4920
Fax.: +234 1 580 4927

Mr M. WALI

Special Assistant to Permanent Secretary
Federal Ministry of Agriculture & Rural Development
Area 11
PMB 135
Garki-Abuja
NIGERIA
Tel.: +9 314 2728
Fax.: +9 314 2207
E-mail: metule2003@yahoo.co.uk

NORWAY/NORVÈGE/NORUEGA**Mr Anders THARALDSEN**

Advisor
Norwegian Food Safety Authority
Section for Additives and Contaminants
PO Box 383
2381 Brumunddal
0304 Oslo
NORWAY
Tel.: +47 2321 6778
Fax.: +47 2321 6801
E-mail: antha@mattilsynet.no

Mr Ragnar BERGER

Director Food Safety
Rieber & Son ASA
Nostegaten 58
Pb 987 Sentrum
5808 Bergen
NORWAY
Tel.: +47 55 96 7000
Fax.: +47 55 96 7696
E-mail: ragnar.berger@rieberfoods.com

Ms Cecile BLOM

Advisor
Norwegian Food Safety Authority
Section for Additives and Contaminants
PO Box 383
2381 Brumunddal
NORWAY
Tel.: +47 23 216772
Fax.: +47 23 216801
E-mail: ccblo@mattilsynet.no

Ms Ingvild TOMMERBERG

Advisor
Norwegian Food Safety Authority, Head Office,
Section for Additives and Contaminants
PO Box 383
2381 Brumunddal
NORWAY
Tel.: +47 2321 6764
Fax.: +47 2321 6801
E-mail: inkto@mattilsynet.no

Mr Arne VIDNES

Senior Advisor
Norwegian Food Safety Authority
Section for Additives and Contaminants
PO Box 381
2381 Brumunddal
NORWAY
Tel.: +47 23216759
Fax.: +47 23216801
E-mail: arvid@mattilsynet.no

PHILIPPINES/FILIPINAS**Dr Alicia O. LUSTRE**

Director
Food Development Center
National food Authority
FTI Complex, Bicutan
Taguig, Metro Manila
PHILIPPINES
Tel.: +63.2.8384715
Fax.: +63.2.8384692
E-mail: lustre@pacific.net.ph

Ms Christina ANAYRON

Senior Science Research Specialist
Philippine Coconut Authority
Product Development Department
Diliman
Quezon City
PHILIPPINES
Tel.: +632 928 4501
Fax.: +632 926 7431
E-mail: caanayron@yahoo.com

Mr Harris BIXLER

Technical Advisor
 Ingredients Solutions Inc.
 631 Moosehead Trail Waldo
 ME 04915 USA
 PHILIPPINES
 Tel.: +207 722 4172
 Fax.: +207 722 4271
 E-mail: pbixler@isinc.to

POLAND/POLOGNE/POLONIA**Ms Elzbieta BRULINSKA-OSTROWSKA**

Deputy Head of the Laboratory
 National Institute of Hygiene (PZH)
 Department of Food and Consumer Articles Research
 Chocimska Str. 24
 00791 Warsaw
 POLAND
 Tel.: +48 22 542 13 62
 Fax.: +48 22 542 12 25
 E-mail: ebrulinska@pzh.gov.pl

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA**Ms Dorina Simona RADULESCU**

Chief of Service
 National Sanitary Veterinary and Food Safety Authority
 Negustori Street 1B
 Bucharest
 ROMANIA
 Tel.: +40 31 3078568
 Fax.: +40 21 3124967
 E-mail: simona@ansv.ro

**RUSSIAN FEDERATION/FÉDÉRATION DE
RUSSIE/FEDERACIÓN DE RUSIA****Dr Konstantin ELLER**

Head of Division
 Russian Academy of Medical Sciences
 Institute of Nutrition
 Food Analytical Chemistry Division
 Ustinsky proezd 2/14
 109240 Moscow
 RUSSIAN FEDERATION
 Tel.: +495 298 1883
 Fax.: +495 788 4876
 E-mail: eller@ion.ru

**SERBIA AND MONTENEGRO/SERBIE-ET-
MONTÉNÉGRO/SERBIA Y MONTENEGRO****Prof. Ivan STANKOVIC**

Professor of Food Science and Food Safety Control
 Faculty of Pharmacy, Institute of Bromatology
 Vojvode Stepe 450
 11000 Belgrade (Kumodraz)
 SERBIA AND MONTENEGRO
 Tel.: +381 11 397 0379
 Fax.: +381 11 397 2840
 E-mail: istank@eunet.yu

SINGAPORE**Ms Sheot Harn CHAN**

Dy Director (Food Division)
 Health Sciences Authority
 Centre for Analytical Science
 Outram Road 11
 169078 Singapore
 SINGAPORE
 Tel.: +65 62130722
 Fax.: +65 62130749
 E-mail: Chan_Sheot_Harn@HSA.gov.sg

SLOVENIA**Dr Marija SKERLJ**

Undersecretary
 Ministry of Health
 Stefanova 5
 1000 Ljubljana
 SLOVENIA
 Tel.: +3861 478 6853
 Fax.: +3861 478 6856
 E-mail: marija.skerlj@gov.si

Ms Barbara ROGEL

Undersecretary
 Ministry of Agriculture, Forestry and Food
 Dunajska 58
 1000 Ljubljana
 SLOVENIA
 Tel.: +386 61 478 9014
 Fax.: +386 61 478 9055
 E-mail: barbara.rogel@gov.si

**SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU
SUD/SUDÁFRICA****Mrs Maryke HERBST**

Assistant Director
 Department of Health
 Private Bag X828
 0001 Pretoria
 SOUTH AFRICA
 Tel.: +27 12 312 0164
 Fax.: +27 12 326 3180
 E-mail: herbsm@health.gov.za

Mr Terry BENNETT

General Manager Aquaculture/Technical
 Irvin and Johnson Holding Company
 PO Box 1628
 8000 Cape Town
 SOUTH AFRICA
 Tel.: +27 21 402 9232
 Fax.: +27 21 402 9276
 E-mail: terryb@ij.co.za

Ms Renusha CHANDA

Senior Medical Natural Scientist
 Department of Health
 Private Bzg X828
 0001 Pretoria
 SOUTH AFRICA
 Tel.: +27 12 312 3161
 Fax.: +27 12 312 3162
 E-mail: chandr@health.gov.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA**Mr Victorio TERUEL**

Jefe de Area de Gestion de Riesgos Quimicos
 Ministerio de Sanidad Y Consumo
 Española de Seguridad Alimentaria Agencia Alcala 56
 Madrid
 SPAIN
 Tel.: +34 91 338 0122
 Fax.: +34 91 338 0169
 E-mail: vteruel@mcs.es

Mrs Isabel GARCIA FAJARDO

Jefe de Servicio
 Española de Seguridad Alimentaria Agencia Ministerio
 de Sanidad Y Consumo
 c/ALCALA 56
 Madrid
 SPAIN
 Tel.: +34 91 3380 455
 Fax.: +34 91 3380 169
 E-mail: igarciaf@msc.es

SRI LANKA**Dr Agampodi Dayaratne SILVA**

Minister of Economic and Commercial
 Permanent Mission of Sri Lanka in Geneva
 56 Rue de Moillebeau
 1209 Geneva
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 22 919 1250
 Fax.: +41 22 734 9084
 E-mail: mission.sri-lanka-wto@ties.itu.int

SUDAN/SOUDAN/SUDÁN**Ms Thoria AKASHA**

Cerial Lab (Archeif Chemist)
 Sudanese Standard & Metrology Organization,
 Technical Administration
 PO Box 32
 Khartoum
 SUDAN
 Tel.: +249 83 797897
 Fax.: +249 18 3774852
 E-mail: elnagaka@hotmail.com

Mr Baha Eldeen KHAMIS

Agricultural Consultant
 Ministry of Agriculture
 Sudan Embassy in Netherlands
 Den Haag
 Tel.: +31 6 523 30217

Mr Imad Eldin Shareif MOHAMMED

Researcher
 Sudanese Standard & Metrology Organization,
 Technical Administration
 PO Box 32
 Khartoum
 SUDAN
 Tel.: +249 941 2682757
 Fax.: +249 17 74852
 E-mail: omdassmo@yahoo.com

SWEDEN/SUÉDE/SUECIA**Mr Anders WANNBERG**

Senior Administrative Officer
 Ministry of Agriculture Food and Consumer Affairs
 Food and Animals Division
 10333 Stockholm
 SWEDEN
 Tel.: +46 8 405 1279
 Fax.: +48 8 20 6496
 E-mail: anders.wannberg@agriculture.ministry.se

Mr Östen ANDERSSON

Principal Administrative Officer
 National Food Administration
 Food Standards Department
 PO Box 622
 75126 Uppsala
 SWEDEN
 Tel.: +46 18 175500
 Fax.: +46 18 105848
 E-mail: osan@slv.se

Mrs Evelyn JANSSON ELFBERG

Principal Administrative Officer
 National Food Administration
 Food Standards Department
 PO Box 622
 75126 Uppsala
 SWEDEN
 Tel.: +46 18 175500
 Fax.: +46 18 105848
 E-mail: evelyn.jansson.elfberg@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**Mr Dr Michel DONAT**

Head of Food and Commodities Unit
 Federal Office of Public Health
 Consumer Protection Directorate
 3003 Berne
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 31 322 9589
 Fax.: +41 31 322 9574
 E-mail: michel.donat@bag.admin.ch

Dr Martin BRUGGER

Federal Office of Public Health
 Food Safety Department
 3003 Berne
 SWITZERLAND
 Tel.: +41.31.322.95.70
 Fax.: +41.31.322.95.74
 E-mail: martin.bruegger@bag.admin.ch

Mrs Karin FELTES

Global Regulatory Affairs Manager
 DSM Nutritional Products
 PO Box 3255
 4002 Basel
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 61 688 13 66
 Fax.: +41 61 688 16 135
 E-mail: karin.feltes@dsm.com

Dr Marquard IMFELD

Senior Consultant
 Bioresco Ltd.
 Bundesstrasse 29
 4054 Basel
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 61 273 77 06
 Fax.: +41 61 273 7703
 E-mail: marquard.imfeld@bioresco.com

Mrs Stephanie KRAMER-JUTANT

Regulatory Affairs International
 Nestec Ltd.
 Avenue Nestle 55
 1800 Vevey
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 21 924 4210
 Fax.: +41 21 924 4547
 E-mail: stephanie.kramer-jutant@nestle.com

Dr Manfred LütZOW

Regulatory Affairs
 Sa.qual Regulatory Affairs Services GmbH
 Feldhofweg 38
 5432 Neuenhof
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 56 406 23 58
 Fax.: +41 56 406 23 59
 E-mail: maluetzow@saqual.com

Dr Herve NORDMANN

Director Scientific & Regulatory Affairs
 Ajinomoto Switzerland AG
 En Crochet 1
 1143 Apples
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 21 800 3763
 Fax.: +41 21 800 4087
 E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

TANZANIA**Mr Raymond WIGENGE**

Chief Food Inspector
 Tanzania Food & Drugs Authority
 PO Box 77150
 Dar el Salaam
 TANZANIA
 Tel.: +255 22 2450512
 Fax.: +255 22 2450793
 E-mail: raywigenge@yahoo.com

THAILAND/THAÏLANDIE/TAÏLANDIA**Dr Songsak SRIANUJATA**

Advisor
 Institute of Nutrition Mahidol University
 Salaya, Putthamonton
 73170 Nakhornpathom
 THAILAND
 Tel.: +662 800 2380
 Fax.: +662 441 9344
 E-mail: rassn@mahidol.ac.th

Ms Churairat ARPANANTIKUL

Secretary-General
 The Federation of Thai Industries
 Food Processing Industry Club
 Queen Sirikit National Convention Centre
 Zone C 4th Fl
 60 New Ratchadapiksek Rd,
 Klongtoey 10110 Bangkok
 THAILAND
 Tel.: +662 345 1167
 Fax.: +662 345 1296
 E-mail: churairat.arpanantikul@ap.csplc.com

Dr Supapun BRILLANTES

Technical Vice-Manager
 Thai Food Processors Association
 170/21-22 9th floor, Ocean Tower 1 Bld
 New Ratchadapisek Road
 Klongtoey 10110 Bangkok
 THAILAND
 Tel.: +662 261 2684-6
 Fax.: +662 261 2996-7
 E-mail: vice.manager@thaifood.org

Mrs Wanthanee KAMLERT

Medical Scientist 8
 Bureau of Quality and Safety of Food
 Department of Medical Science
 Tiwanon Rd
 Nonthaburi 11000
 Nonthaburi
 THAILAND
 Tel.: +662 951 0000
 Fax.: +662 951 1023
 E-mail: wanth@dmsc.moph.go.th

Mrs Voranuch KITSUKCHIT

Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
Rajadammern Nok Avenue
10200 Bangkok
THAILAND
Tel.: +662 579 8384
Fax.: +662 280 3899
E-mail: kvoranuch@yahoo.com

Mrs Jutima LIKITRATANAPORN

Food Technologist
Ministry of Public Health
Food and Drug Administration
A. mounq. Tiwanon Rd.
Nonthaburi
THAILAND
Tel.: +662 2831600, ext. 1177
Fax.: +662 590 7011
E-mail: july@fda.moph.go.th

Ms Nalinthip PEANEE

Standards Officer
Ministry of Agricultural and Cooperatives
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards
3 Rajadammern Nok Avenue
10200 Bangkok
THAILAND
Tel.: +662 283 1600, ext. 1182
Fax.: +662 283 1669
E-mail: nalinthip@acfs.go.th

Dr Jirawan YAMPRAYOON

Senior Expert in Fishery Product and Inspection
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Department of Fisheries
Kaset-Klang, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel.: +662 940 6027
Fax.: +662 562 0571
jirawany@fisheries.go.th / jyamprayoon@yahoo.com

TUNISIA/TUNISIE/TUNEZ**Mr Hammadi DEKHIL**

Directeur
ANCSEP
Ministere de la Sante Publique
37 Av. Taieb MHRI
1002 Tunis
TUNISIA
Tel.: +216 71 790 283
Fax.: +216 71 789 233
E-mail: hamadi.dekhil@rns.tn

Mme. GNAOUI LEILA

Ingenieur/Chef Service
Ministry du commerce et de l'artisanat
12 Rue Arabie Saoudite
Tunis
TUNISIA
Tel.: +97 546 442
Fax.: +71 799 729
E-mail: gneoui@yahoo.fr

Mr Mohamed Chokri REJEB

Directeur General
Centre Technique de l'Agro-alimentaire
12, Rue de l'usine
Z.I. Charguia II – 2035 Ariana
TUNISIA
Tel.: +216 71 940 358
Fax.: +216 71 941 080
E-mail: rejebchokri@yahoo.fr

TURKEY/TURQUIE/TURQUİA**Mr Omer Faruk DOGAN**

Deputy Undersecretary
Republic of Turkey Prime Minister's Office
Undersecretariat for Foreign Trade
Inonu Bulv. No 36
06510 Emek Ankara
TURKEY
Tel.: +90 312 212 8731
Fax.: +90 312 212 8738
E-mail: doganof@dtm.gov.tr

Prof. Dr Uygun AKSOY

Ege University Ziraat Fakultesi
Bahce Bitkiler Bolumu
35100 Bornova Izmir
TURKEY
Tel.: +90 232 388 4000
Fax.: +90 323 388 1865
E-mail: uygun.aksoy@ege.edu.tr

Mr Ahmet CANLI

Chief of Section
Prime Ministry of Turkey Undersecretariat for Foreign
Trade
Inonu Bulv. 36
06100 Emek-Ankara
TURKEY
Tel.: +90 312 204 7670
Fax.: +90 312 205 0923
E-mail: canlia@dtm.gov.tr

Mr Rafael CIKUREL

Chairman
Aegean Exporters Associations
Ataturk cad. 382
35220 Alsoncak-Izmir
TURKEY
Tel.: +90 232 421 49 30
Fax.: +90 232 422 11 60
E-mail: franco@francofruits.com

Ms Canan INANC

Deputy Secretary General
Aegean Exporters' Associations
Ataturk cad 382
35220 Alsancak-Izmir
TURKEY
Tel.: +90 232 488 6015
Fax.: +90 232 488 6152
E-mail: c.inanc@egebirlik.org.tr

Mr Erdinc KAPKAC

Board Member
Aegean Exporter' Associations
Ataturk cad 382
35220 Alsancak-Izmir
TURKEY
Tel.: +90 232 489 2288
Fax.: +90 232 483 6330
E-mail: erdinck@pagmat.com

Mr Hayrettin OZER

Researcher
Tubitak MRC Food Institute
PO Box 21
41470 Gebze Kocaeli
TURKEY
Tel.: +90 262 641 2300
Fax.: +90 262 641 2309
E-mail: hayrettin.ozer@mam.gov.tr

Mr Ramazan TOKER

Food Engineer
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
General Directorate of Protection and Control
Food Control Services – Food Codex Division
Akay Cad. 3
06140 Bakanliklar Ankara
TURKEY
Tel.: +90 312 417 4176
Fax.: +90 312 418 9523
E-mail: ramazant@kkgm.gov.tr

UGANDA/OUGANDA**Dr Benon KYOKWIJUKA**

Ag. Assistant Commissioner, Livestock Marketing &
Public Health
Ministry of Agriculture, Animal Industry & Fisheries
Department of Animal Production & Marketing
PO Box 513
Entebbe
UGANDA
Tel.: +256 41 320578
Fax.: +256 41 321070
E-mail: benonkyokwijuka@yahoo.com

UNITED KINGDOM/ROYAUM-UNI/REINO UNIDO**Dr Wendy MATTHEWS**

Head of Mycotoxins and Process Contaminants
Food Standards Agency
Room 702c, Aviation House, Kingsway 125
WC2B 6NH London
UNITED KINGDOM
Tel.: +44.207 276 8707
Fax.: +44.207 276 8717
E-mail: wendy.matthews@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Andy CRIMES

Regulatory Affairs Manager Contaminants
Unilever R&D Colworth
Measurement, Science
Sharnbrook
MK44-ILQ Bedford
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 1234 222328
Fax.: +44 1234 222007
E-mail: andy.crimes@unilever.com

Ms Glynis GRIFFITHS

Senior Executive Officer
Food Standard Agency
Food Additives
Room 515C, Aviation House
Kingsway 125
WC2B 6NH London
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 207 276 8556
Fax.: +44 207 276 8514
E-mail: glynis.griffiths@foodstandards.gsi.gov.uk

Mrs Joy HARDINGE

Food Law Consultant
AJH Consulting
43 Mountbatten Way, Brabourne Lees
Ashford
TN25 6PZ Kent
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 1303 812569
Fax.: +44 1233 644484
E-mail: ajhconsulting@btinternet.com

Dr Simona ORIGGI

Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Chemical Safety Division
Chemical Contaminants (Mycotoxins)
Room 707c, Aviation House, Kingsway 125
WC2B 6NH London
UNITED KINGDOM
Tel.: +44 0 207 276 8722
Fax.: +44 0 207 276 8717
E-mail: simona.origgi@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr James RIDSDALE

Senior Scientific Officer
 Food Standards Agency
 Novel Foods, Additives and Supplements
 515b Aviation House
 Kingsway 125
 WC2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 207 276 8559
 Fax.: +44 207 276 8514
 E-mail: james.ridsdale@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Jillian SPINDURA

Senior Scientific Officer
 Food Standards Agency
 Room 715b, 215 Aviation House
 Kingsway 125
 WC2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 207 276 8776
 Fax.: +44 207 276 8779
 E-mail: jillian.spindura@foodstandards.gsi.gov.uk

Ms Kara THOMAS

Senior Scientific Officer
 Food Standards Agency
 Environmental Contaminants
 707c, Aviation House
 Kingsway 125
 WC2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 207 276 8727
 Fax.: +44 207 276 8717
 E-mail: kara.thomas@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Nick TOMLINSON

Head of Chemical Safety Division
 Food Standards Agency
 Chemical Safety Division
 509, Aviation House
 Kingsway 125
 C2B 6NH London
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 207 276 8562
 Fax.: +44 207 276 8513
 E-mail: nick.tomlinson@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Brian WHITEHOUSE

Consultant
 Brian Whitehouse Associates
 6 Church Bank, Richmond Road
 Bowdon, Cheshire
 WA 14 3NW1 Bowdon
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 161 9286681
 Fax.: +44 161 9286681
 E-mail: brian@churchbank.demon.co.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/ÉTATS-UNIS
D'AMÉRIQUE/ESTADOS UNIDOS DE
AMÉRICA****Dr Terry.C. TROXELL**

Director, Office of Plant and Dairy Foods
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Food & Drug Administration
 Paint Branch Parkway 5100
 HFS 300, College Park MD
 Washington 20740
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +301 436 1700
 Fax.: +301 436 2632
 E-mail: terry.troxell@fda.hhs.gov

Mr Terry B. BANE

Brache Chief
 USDA
 AMS, FVP, Processed Products Branch
 Stop 0247, 1400 Independence Ave SW
 Washington DC 20250-0247
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +202 720 4693
 Fax.: +202 690 1087
 E-mail: terry.bane@usda.gov

Dr Nega BERU

Associate Director
 Office of Plant and Dairy Foods
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food
 and Drug Administration
 Paint Branch Parkway 5100, HFS-300
 College Park MD 20740
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +301 436 1700
 Fax.: +301 436 2632
 E-mail: nega.beru@fda.hhs.gov

Mr Kyd D. BRENNER

DTB Associates LLP
 901 New York Avenue, NW - 3rd Floor
 Washington DC 20001-4413
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +202 6617098
 Fax.: +202 661 7093
 E-mail: kbrenner@dtbassociates.com

Ms Susan E. CARBERRY

Supervisory Chemist
 US Food & Drug Division Administration
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 Office of Food Additive Safety
 Division of Petition Review
 Paint Branch Parkway 5100, HFS-265
 College Park, MD20740-3835 Washington
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +301 436 1269
 Fax.: +301 436 2972
 E-mail: susan.carberry@fda.hhs.gov

Mr Bob COLLETTE

Vice President of Science and Technology
National Fisheries Institute
7918 Jones Branch Drive Suite 700
VA 22102 McLean
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +703 752 8886
Fax.: +703 752 7583
E-mail: bcollette@nfi.org

Dr Dennis M. KEEFE

Acting Associate Director for Science & Policy OFAS
Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway HFS 205
Coll. Park, MD 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +301 436 1284
Fax.: +301 436 2972
E-mail: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Dr Henry KIM

Supervisory Chemist
Division of Plant Products Safety
Office of Plant and Dairy Foods
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food & Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway (HFS 306)
College Park MD 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +301 436 2023
Fax.: +301 436 2651
E-mail: henry.kim@fda.hhs.gov

Mari KIRRANE

Wine Technical Advisor
Alcohol & Tobacco Tax & Trade Bureau
International Trade Division
221 Main Street, Suite 1340
San Francisco, CA 94105
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +415 625 5793
Fax.: +415 625 5781
E-mail: Mari.Kirrane@ttb.gov

Dr Paul M. KUZNESOF

Senior Chemist
US Food and Drug Administration
Office of Food Additive Safety (HFS-205)
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Avenue
College Park, Maryland, MD20910
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +301 436 1289
Fax.: +301 436 2972
E-mail: paul.kuznesof@fda.hhs.gov

Ms Ellen Y. MATTEN

International Issues Analyst
US Department of Agriculture
Food Safety and Inspection Service
US Codex Office
1400 Independence Ave. SW, Room 4861 South
Building
Washington DC 20250-3700
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +202 720 4063
Fax.: +202 720 3157
E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

Dr Allen W. MATTHYS

Vice President
Food Products Association
State and Federal Regulations
1350 I Street, NW, Suite 300
Washington, DC 20005
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +202 639 5960
Fax.: +202 639 5991
Email.: amatthys@fpa-food.org

Mr Robert C. PETERSON

Vice President
Regulatory Affairs Tate and Lyle
E Eldorado 2200
Decatur IL 62525
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +217 421 2189
E-mail: robert.peterson@tateandlyle.com

Dr Ken SCHRANKEL

VP Regulatory Policy and Industry Issues
International Flavors & Fragrances Inc.
Broad Street 1040
Shrewsbury NJ 07702
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1 732 578 6727
Fax.: +1 732 578 6756
E-mail: ken.schrinkel@iff.com

Mr Thomas B. WHITAKER

Research Engineer
U.S. Department of Agriculture
PO Box 7625
N.C. State University
Raleigh, North Carolina, 27695-7625
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +919 515 6731
Fax.: +919 515 7760
E-mail: tom_whitaker@ncsu.edu

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS**
ORGANIZATIONS GOUVERNAMENTALES
INTERNACIONALES
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES
INTERNACIONALES

Food and Agriculture Organization of the United Nations FAO/ Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture/ Organizacion de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentacion

Dr Annika WENNBERG

FAO JECFA Secretary
 Nutrition and Consumer Protection Division
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 6 5705 3283
 Fax.: +39 6 5705 4593
 E-mail: annika.wennberg@fao.org

Dr Maria Lourdes COSTARRICA

Senior Officer
 Nutrition and Consumer Protection Division
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 0657 056060
 Fax.: +39 0657 054593
 E-mail: lourdes.costarrica@fao.org

IAEA (International Atomic Energy Agency)

Mr David H. BYRON

Section Head
 Food and Environmental Protection
 PO Box 100
 1400 Vienna
 AUSTRIA
 Tel.: +43 1 2600 216 38
 Fax.: +43 1 26007
 E-mail: D.H.Byron@iaea.org

Mr Volodymyr BERKOVSKYY

Environmental Assessment Specialist
 Radioactive Discharges Unit
 Water Safety Section
 PO Box 100
 1400 Vienna
 AUSTRIA
 Tel.: +43 1 2600
 Fax.: +43 1 26007

IIF-IIR (Institut international du froid/International Institute of Refrigeration)

Dr C. van den BERG

Consultant
 Overkwartierstraat 5
 6585 XV Mook
 THE NETHERLANDS
 Tel.: 06-10774048
 E-mail: bnsconsult@yahoo.com

OIV (International Organisation of Vine and Wine/ Organisation internationale de la vigne et du vin/ Organización Internacional de la Viña y el Vino)

Mrs Kate HARDY

Unit Manager (Economy and Law)
 Rue d'Aguesseau 18
 75008 Paris
 FRANCE
 Tel.: +33 1 44 94 80 87
 Fax.: +33 1 42 66 90 63
 E-mail: khardy@oiv.int

Dr Jean-Claude RUF

Head of Unit "Oenology, Nutrition & Health, methods of Analysis"
 Rue d'Aguesseau 18
 75008 Paris
 FRANCE
 Tel.: +33 1 44 9480 80
 Fax.: +33 1 42 6690 63
 E-mail: jruf@oiv.int

Mr Dominique TUSSEAU

CIVC Technical Department
 5 Rue Henri-Martin
 Boite Postale 135
 51204 Epernay Cedex Paris
 FRANCE
 Tel.: +33 3 2651 1930
 Fax.: +33 3 2651 1957
 E-mail: dominique.tusseau@civc.fr

World Health Organization (WHO)/ Organisation Mondiale de la Sante (OMS)/ Organizacion Mundial de la Salud (OMS)

Dr Angelika TRITSCHER

WHO JECFA Secretary
 International Programme on Chemical Safety
 Avenue Appia 20
 1211 Geneve 27
 SWITZERLAND
 Tel.: +41 22 791 3569
 Fax.: +41 22 791 4848
 E-mail: tritschera@who.int

Dr Mohamed ELMI

Regional Advisor Food and Chemical Safety
Abdul Razzak al Sanhoury, Nasr City
PO Box 7608
11371 Cairo
EGYPT
Tel.: +202-276 5000
Fax.: +202-276 5415
E-mail: elmim@emro.who.int

Dr Gerald G. MOY

GEMS/Food Manager
Department of Food Safety, Zoonoses and Foodborne
Diseases
1211 Geneva 27
ZWITZERLAND
Tel.: +41 22 791 3698
Fax.: +41 22 791 2111
E-mail: moyg@who.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANIZATIONS
ORGANIZATIONS NON-
GOUVERNAMENTALES INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

AAC**Mr Christophe LEPRETRE**

Regulatory Affairs Manager
Avenue des Arts 43
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 289 6760
Fax.: +32 2 513 5592
E-mail: aaf@aaf-eu.org

AIIBP**Mr Dirk RADERMACHER**

Secretary General
Reuterstrasse 151
53113 Bonn
GERMANY
Tel.: +49 228 210180
Fax.: +49 228 229460
E-mail: radermacher@verbaendenbuero.de

AIDGUM**Mr Gontran DONDAIN**

President
Chemin de Croisset 129
76723 Rouen Cedex
FRANCE
Tel.: +33 6 11 385256
E-mail: dgondain@cniworld.com

Dr John LUPIEN

Professor
Via Fonte di Fruno 22
00153 Rome
ITALY
Tel.: +39 6 5725 0042
E-mail: lupien@ard.it

AMFEP**Mrs Mette Marie LADEGAARD**

Manager
Novozymes A/S
Krogshoejvej 36
2880 Bagsvaerd
DENMARK
Tel.: +45 4442 3073
Fax.: +45 4498 4647
E-mail: mml@novozymes.com

Mrs Danielle P. PRAANING

Principal Regulatory Expert
DSM Food Specialities
PO Box 1
2600 MA Delft
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 152 793960
Fax.: +31 152 793614
E-mail: danielle.praaning@dsm.com

BIOPOLYMER International**Mr Jean-Claude. ATTALE**

Regulatory Affairs Director
Degussa Texturant Systems France SAS
Place Ronde 32
92035 Paris La Defense
FRANCE
Tel.: +33 1 7100 4643
Fax.: +33 1 7100 4667
E-mail: jean.claude.attale@degussa.com

CEFS (Comité européen des fabricants de sucre)**Ms Camille PERRIN**

Scientific & Regulatory Affairs Assistant Manager
Avenue de Tervuren 182
1150 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 762 0760
Fax.: +32 2 771 0026
E-mail: camille.perrin@cefs.org

Mr Oscar RUIZ DE IMANA

Head of Scientific & Regulatory Affairs
Avenue Tervuren 182
1150 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 762 0760
Fax.: +32 2 771 0026
E-mail: oscar.ruiz@cefs.org

CIAA (Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE)**Ms Marta Bertran ESTEVE**

Manager Scientific & Regulatory Affairs
Avenue des Arts 43
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 500 8750
Fax.: +32 2 508 1021
E-mail: m.bertran@ciaa.be

Ms Clara THOMPSON

Scientific & Technical Manager
Avenue des Arts 43
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 4 9753 6179
Fax.: +32 2 508 1021
E-mail: c.thompson@ciaa.be

COFAG (Comité des fabricants d'acide glutamique de l'UE)**Mr Philippe GUION**

Executive Secretary
c/o Ajinomoto Eurolysine
Rue de Courcelles 153
75817 Paris, CEDEX 17
FRANCE
Tel.: +33.1.44.40.12.29
Fax.: +33.1.44.40.12.15
E-mail: guion_philippe@eli.ajinomota.com

EFEMA (European Food Emulsifier Manufacturers' Association)**Ms Caroline HERODY**

Regulatory Affairs Advisor
Danisco A/S
PO Box 17
1001 Copenhagen
DENMARK
Tel.: +45 3266 2000
Fax.: +45 3266 2189
E-mail: caroline.herody@danisco.com

EFFA (European Flavour and Fragrance Association)**Mr Dan DILS**

Director
Sq. Marie-Louise 49
1000 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 23 89905
Fax.: +32 2 23 00265
E-mail: ddils@effaorg.org

EFLA**Mr Guy VALKENBORG**

Director
p/a Rue de la Loi
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32.2.230 4865
Fax.: +32.2.230 8206
E-mail: guyvalkenborg@eas.be

ELC (Federation of European Food Additives and Food Enzymes Industries)**Mrs Maryse HERVE**

Secretary General
Avenue des Gaulais 9
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 736 53 54
Fax.: +32 2 732 34 27
E-mail: elc@ecco-eu.com

ETA (Enzyme Technical Association)**Dr Michael H. AUERBACH**

Senior Science Advisor
Danisco USA Inc.
Saw Mill River Road 440
10502-2605 Ardsley, New York
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +914 674 6300
Fax.: +914 674 6533
E-mail: michael.auerbach@danisco.com

EWf (European Wax Federation)**Ms Alexandra HADJIYIANNI**

Secretary General
Boulevard du Souverain 165
1160 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 566 9131
Fax.: +32 2 566 9111
E-mail: alexandra.hadjivianni@wax.org

FEFAC (European Feed Manufacturers' Federation)**Mr Alexander DORING**

Secretary General
Rue de la Loi 223
Bte 3
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 285 00 50
Fax.: +32 2 230 57 22
E-mail: fefac@fefac.org

IADSA (International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations)**Mr Peter BERRY OTTAWAY**

Technical Advisor
 EHPM
 Rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 2091145
 Fax.: +32 2 2233064
 E-mail: boa@berry.ottawa.co.uk

Mr David PINEDA ERENO

Manager Regulatory Affairs
 Rue d' Association 50
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 209 1155
 Fax.: +32 2 223 3064
 E-mail: secretariat@iadsa.be

ICA**Mr Kazuo ONITAKE**

Head of Unit, Safety Policy Service
 Japanese Consumers' Cooperative Union
 Co-op Plaza 3-29-8
 Shibuya, Shibuya-Ku
 Tokyo
 JAPAN
 Tel.: +81 3 5778 8109
 Fax.: +81 3 5778 8002
 Email: kazuo.onitake@jccu.coop

Ms Penelope ALEXANDRE

Director Regulatory and Scientific Affairs
 Rue Defacqz 1
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 569 1800
 Fax.: +32 2 539 1575
 E-mail: penelope.alexandre@caobisco.be

ICBA (International Council of Beverages Associations)**Ms Paivi JULKUNEN**

Chair, ICBA Committee for Codex
 Boulevard St. Michel 79
 1040 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 7434050
 Fax.: +32 2 7325102
 E-mail: pjulkunen@na.ko.com

Mr Kensuke WATANABE

Technical Advisor
 Department Japan Soft Drinks Association
 103-0022, 3-3-3 Nihonbashi-Muromachi
 Chuo-Ku
 Tokyo
 JAPAN
 Tel.: +81.3 3270 7300
 Fax.: +81 3 3270 7306
 E-mail: icba@j-ska.or.jp

ICGA**Mr Jean SAVIGNY**

General Counsel
 Rue Blanche 25
 1060 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32.2.541.0571
 Fax.: +32.2.541.0580
 E-mail: savigny@khlaw.be

ICGMA (International Council of Grocery Manufacturers Associations)**Dr Wu LI**

Corporate Toxicologist
 Frito-Lay, Inc.
 7701 Inc.Legacy Drive, 3T-138
 Plano, TX 75024
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +972 334 4204
 Fax.: +972 334 6830
 E-mail: wu.li@fritolay.com

Ms Moira VAN DER LINDE

Food Technologist
 CGCSA
 PO Box 41417
 Hurlingham
 Johannesburg
 SOUTH AFRICA
 Tel.: 011 789 5777
 Fax.: 011 889 4966
 E-mail: mvdll@cgcsa.co.za

Dr M. SLAYNE

Director
 PepsiCo International
 International Food Safety & Nutrition
 7701 Legacy Drive
 Plano TX 75024
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +1 972 334 4832
 Fax.: +1 972 334 6271
 E-mail: martin.slayne@intl.pepsico.com

Dr Thomas D. TRAUTMAN

Toxicology & Regulatory Affairs
 General Mills
 Number One General Mills Boulevard
 W01-B Minneapolis, MN 55426
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +763 764 7584
 Fax.: +763 764 4242
 Email: tom.trautman@genmills.com

IDF (International Diabetic Federation)**Mr Eitan BRUMMEN**

National Advisor
 Rue des Trefles 130
 Brussel
 BELGIUM
 Tel.: +32 485 554257
 E-mail: eitan@brummen.as

Mr John H. BYRNE

Head of Delegation
 Allee du Herisson 1
 Brussel
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 523 6184
 Fax.: +32 2 523 4477
 E-mail: eurobest@tiscali.be

IDF/FIL (International Dairy Federation)**Dr L BERCHT**

Secretary for Legislative and Environmental Affairs
 International Dairy Foods Association
 Postbus 165
 2700 AD Zoetermeer
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 79 343 0302
 Fax.: +31 79 343 0324
 E-mail: bercht@nzo.nl

Ms Aurelie DUBOIS

Assistant to the Technical Director
 International Dairy Federation
 Diamant Building
 Boulevard Aguste Reyers 80
 1030 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 706 8645
 Fax.: +32 2 733 0413
 E-mail: adubois@fil-idf.org

Mr Paul MATHOT

Manager
 International Dairy Foods Association
 Postbus 165
 2700 AD Zoetermeer
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31.79 343 03 09
 Fax.: +31.79 343 03 24
 E-mail: mathot@nzo.nl

Mr Allen R SAYLER

Senior Director, Regulatory Affairs & International Standards
 International Dairy Foods Association
 1250 H Street North West Suite 900
 20005 Washington DC
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +1 202 737 4332
 Fax.: +1 202 331 7820
 E-mail: asayler@idfa.org

IFAC (International Food Additives Council)**Ms Eunice CUIRLE**

Manager, Global Regulatory Affairs
 FMC Biopolymers
 Market street 1735
 19103 Philadelphia
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +215.299.6999
 Fax.: +215.299.6368
 E-mail: eunice_cuirle@fmc.com

Mr Christopher C. DEMERLIS

Manager Regulatory Affairs
 Colorcon Inc.
 PO Box 24
 PA 19486-0024 West Point
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +215 661 2766
 Fax.: +215 661 2366
 E-mail: cdemerlis@colorcon.com

Mr Jim ELFSTRUM

President
 Elfstrum Consulting LLC
 Adams Drive 6
 08512 Cranbury, New Jersey
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +609 395 8499
 Fax.: +609 395 8462
 E-mail: jelfstrum@comcast.net

Mr Carl MROZ

Director, EMEA Regulatory Affairs
 Colorcon Ltd.
 Flagship House Victory Way
 Crossways Dartford
 DA2 6QD Dartford kent
 UNITED KINGDOM
 Tel.: +44 13 2229 3000
 Fax.: +44 13 2262 7200
 E-mail: cmroz@colorcon.com

Ms Lyn O'Brien NABORS

President
 1100 Johson Ferry Road
 Suite 300
 GA 30342 Atlanta
 UNITED STATES OF AMERICA
 Tel.: +404 252 3663
 Fax.: +404 252 0774
 E-mail: inabors@kellencompany.com

IFT (Institute of Food Technologists)**Ms Gloria BROOKS-RAY**

Advisor Codex and International Regulatory Affairs
Exponent
PO Box 97
NJ 07046 Mountain Lakes
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +973 334 4652
E-mail: gbrooksray@exponent.com

Dr Cory M. BRYANT

Research Scientist
Science and Technology Projects
Connecticut Ave. NW 1025
Suite 503
20036 Washington DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +202 466 5980
Fax.: +202 466 5988
E-mail: cmbryant@ift.org

Dr James R. COUGHLIN

President
Coughlin & Associates, Consultants in Toxicology and Safety
La Paz Road 27881
Suite G
CA 92677 Laguna Niguel
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +949 916 6217
Fax.: +949 916 6218
E-mail: jrcoughlin@cox.net

Dr Rodney J.H. GRAY

Director Regulatory Affairs
Hercules Incorporated
Research Center
Hercules Road 500
DE 19808-1599 Wilmington
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1.302.995.3400
Fax.: +1.302.995.4668
E-mail: rgray@herc.com

IFU (International Federation of Fruit Juice Producers)**Mr Rudi BRAATZ**

Codex Representative and commission for Legislation Member
Boulevard des Capucines 23
75002 Paris
FRANCE
Tel.: +33 1 4742 8280
Fax.: +33 1 4742 8281
E-mail: ifu@ifu-fruitjuice.com

Mr Hany FARAG

Vice President
Quality & Regulatory Affairs
One Dole Drive
Westlake Village
CA 91362-7300
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +818 874 4857
Fax.: +818 874 6857
E-mail: hany_farag@na.dole.com

IGTC (International Glutamate Technical Committee)**Dr Takeshi KIMURA**

Chief Executive Officer
Hatchobori 3-9-5, Chuo-ku
104-0032 Tokyo
JAPAN
Tel.: +81 80 3258 1900
Fax.: +81 3 5250 8403
E-mail: takeshi_kimura@ajonomoto.com

Dr Masanori KOHUMURA

Scientific Advisor
Hatchobori 3-9-5, Chuo-ku,
104-00325 Tokyo
JAPAN
Tel.: +81 80 3258 1900
Fax.: +81 3 5250 8403
E-mail: igtc03_se@e-igtc.org

IHPC (International Hydrolyzed Protein Council)**Mrs Julia C. HOWELL**

Consultant
JC Howell Consulting, LLC
1681 Villa Rica Road, SW
Powder Springs
GA 30127 Georgia
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +770-439-6119
Fax.: +770-439-7977
E-mail: jchowell1@aol.com

INC (International Tree Nut Council)**Ms Julie G. ADAMS**

Senior Director, International and Regulatory Affairs
Almond Board of California
1150 9th Street, Suite 1500
Modesto, CA 95354
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1 209 343 3238
Fax.: +1 209 549 8267
E-mail: jadams@almondboard.com

Dr Pino CALCAGNI

President
Besana Group
Via Ferrovia 210
80040 S. Gennaro V.No (NA)
ITALY
Tel.: +39 81 865 9111
Fax.: +39 81 865 7651
E-mail: giuseppe.calcagni@unomoc.it

IOFI (International Pectin Producers' Association)**Dr Thierry CACHET**

Scientific Director
Square Marie Louise 49
1000 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 2389903
Fax.: +32 2 30 02 65
E-mail: secretariat@iofiorg.org

IPPA (International Sweeteners Association)**Dr Colin D. MAY**

Executive Secretary
PO Box 151
HR4 8YZ Wellington-Hereford
UNITED KINGDOM
Tel.: +44.1432.830529
Fax.: +44.1432.830716
E-mail: executive-secretary@ippa.info

ISA (International Sweeteners Association)**Dr Simon BROOKE-TAYLOR**

Consultant
Brooke-Taylor & Co pty Ltd.
PO Box 544
Vic 3741 Bright Vic
AUSTRALIA
Tel.: + 61 411 156 773
Fax.: +61 35 750 1893
E-mail: simon@brooketaylor.com.au

Ms Frances HUNT

Secretary General
Avenue des Gaulois 9
1040 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 736 5354
Fax.: +32 2 732 3427
E-mail: isa@ecco-eu.com

ISC (International Society of Citriculture)**Mr Charles R. ORMAN**

Director
760 E. Sunkist Street
Ontario, California
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +909 933-2257
Fax.: +909 933-2409
E-mail: corman@sunkistgrowers.com

ISDI (International Union of Food Science and Technology)**Ms Amandine DEVERGIES**

Scientific and Regulatory Affairs
IFM/MNI/IDACE
Rue de Rivoli 194
75001 Paris
FRANCE
Tel.: +33 1 53458787
Fax.: +33 1 53458780
E-mail: amandine.devergies@isdifederation.org

MARINALG INTERNATIONAL**Dr Pierre P. KIRSCH**

General Secretary
Rue Blanche 25
1060 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 473 974002
E-mail: marinalg@marinalg.org

NATCOL**Dr Mary O'CALLAGHAN**

Secretary General
PO Box 3255
Boycstown Carrigaline, Co cork
IRELAND
Tel.: 353 21 4919673
Fax.: 353 21 4919673
E-mail: secretariat@natcol.org

OFCA (Organisation des fabricants de produits celluloseux alimentaires)**Dr Evert IZEBOD**

Secretary General/Treasurer
Kerkweide 27
2265 DM Leidschendam
THE NETHERLANDS
Tel.: +31 70 3209894
Fax.: +31 70 3203759
E-mail: eizeboud@worldonline.nl

Mr George MANSVELD

Manager Regulatory Affairs EMEA
 Vervaartlaan 8
 2288 GM Rijswijk
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 5161 4279
 Fax.: +31 70 390 2715
 E-mail: gmansveld@herc.com

CODEX SECRETARIAT**Ms Annamaria BRUNO**

Food Standards Officer
 FAO/WHO Food Standards Programme
 Via delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 06570 56254
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Ms Iseki NORIKO

Senior Food Standards Officer
 FAO/WHO/ Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 06570 53195
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: noriko.iseki@fao.org

Mr Yoshihide ENDO

Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO
 Via Delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 06570 54796
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: yoshihide.endo@fao.org

Mrs Young-AE JI

Food Standards Officer
 FAO/WHO/ Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome
 ITALY
 Tel.: +39 06570 55854
 Fax.: +39 06570 54593
 E-mail: youngae.ji@fao.org

NETHERLANDS SECRETARIAT**Mr Niek SCHELLING**

Head Technical Secretariat
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 P.O. Box 20401
 2500 EK The Hague
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 4426
 Fax.: +31 70 378 6141
 E-mail: n.schelling@minlnv.nl

Dr Rob M.C. THEELEN

Policy Officer
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 PO Box 20401
 2500 EK The Hague
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 4091
 Fax.: +31 70 378 6141
 E-mail: r.m.c.theelen@minlnv.nl

Ms Elfriede ADRIAANSZ

Codex Contact Point
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 PO Box 20401
 2500 EK Den Haag
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 4104
 Fax.: +31 70 378 6141
 E-mail: E.E.E.Adriaansz@minlnv.nl

Mrs Tanja ÅKESSON

Codex Contact Point
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 PO Box 20401
 2500 EK Den Haag
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 387 4045
 Fax.: +31 70 387 6141
 E-mail: t.z.j.akesson@minlnv.nl

Mrs Sharida SARDAR

Secretariat
 Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
 PO Box 20401
 2500 EK Den Haag
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 378 4963
 Fax.: +31 70 378 6141
 E-mail: S.Sardar@minlnv.nl

Ms E. DE REE

Numico Beheer B.V.
 Manager Food Safety Quality and Food Safety R&D
 and Product Integrity
 PO Box 75538
 1118 ZN Schiphol Airport
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 20 456 9175
 Fax.: +31 20 456 8175
 E-mail: ellen.deree@numico.com

Annexe II**CALENDRIER PROPOSÉ POUR L'ACHÈVEMENT DES TRAVAUX**

| OBJET | ÉTAPE | ANNEE/SESSION |
|---|--------|----------------------------------|
| Projet de limite maximale pour le plomb dans le poisson | 8 | Vingt-neuvième session de la CCA |
| Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, y compris le diagramme | 8 | Vingt-neuvième session de la CCA |
| Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches "pour transformation ultérieure" et "prêtes à consommer" | 7 et 5 | 2008 |
| Avant projet de limites maximales pour le cadmium dans le riz poli et dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et dans les céphalopodes (viscères non compris) | 8 | Vingt-neuvième session de la CCA |
| Avant-projet de limites maximales pour l'étain dans les aliments en boîte (autres que les boissons) et dans les boissons en boîte | 5 | 2007/2008 |
| Avant-projet de limites maximales pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle) | 4 | N08-2004 |
| Avant-projet de plan d'échantillonnage des aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches | 4 | N07-2004 |
| Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires contaminées à la suite d'un accident nucléaire ou radiologique applicables dans le contexte du commerce international | 5/8 | Vingt-neuvième session de la CCA |
| Avant-projet de Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine | 5/8 | Vingt-neuvième session de la CCA |
| Avant-projet de révision des "Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires - CCA/GL 36-2003" | 5 | N07-2005 |
| Avant-projet d'annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coques par les aflatoxines, afin de définir des mesures supplémentaires relatives à la prévention et à la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines | 5/8 | N08-2005 |
| Avant-projet de Code d'usages pour la réduction des chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines | 2/3 | N09-2005 |

Annexe III

**MESURES A PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APPORTEES AUX DOSES
JOURNALIERES ADMISSIBLES (DJA) ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS
TOXICOLOGIQUES DÉCOULANT DE LA SOIXANTE-CINQUIÈME RÉUNION DU JECFA**

| Numéro SIN | Additif alimentaire | Recommandation du CCFAC à sa trente-huitième session |
|-----------------------|---|---|
| 901 | Cire d'abeille | Transmettre le projet de disposition relative à l'utilisation de la cire d'abeille dans la catégorie d'aliments 14.1.4 à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-neuvième session, pour adoption à l'étape 8. |
| 902 | Cire de candelilla | Transmettre le projet de disposition relative à l'utilisation de la cire de candelilla dans la catégorie d'aliments 14.1.4 à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-neuvième session, pour adoption à l'étape 8. |
| - | Phospholipase de type A1 de <i>Fusarium venenatum</i> exprimée dans <i>Aspergillus oryzae</i> | Aucune action. |
| 1204 | Pullulan | Inclure le Pullulan dans le Tableau 3 de la NGAA à l'étape 4 et demander des propositions de limites maximales d'utilisation dans les catégories d'aliments énumérées dans l'Annexe au Tableau 3. |
| 999 (i) | Extrait de quillaia de Type 1 | Attribuer le numéro SIN 999 (i) |
| 999 (ii) | Extrait de quillaia de Type 2 | Attribuer le numéro SIN 999 (ii) |

**ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA CONFIRMATION ET/OU DE LA REVISION
DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET
LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITEES DANS LES NORMES CODEX**

PARTIE 1 – COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

DRAFT REVISED STANDARD FOR PROCESSED CEREAL BASED FOODS FOR INFANTS AND YOUNG CHILDREN - (At Step 8 of the Procedure) ALINORM 06/29/26, Appendix II

4. FOOD ADDITIVES

Only the food additives listed in this Section or in the Codex Advisory List of Vitamin Compounds for Use in Foods for Infants and Children (CAC/GL 10-1979) may be present in the foods described in Section 2.1 of this Standard, as a result of carry-over from a raw material or other ingredient (including food additive) used to produce the food, subject to the following conditions:

- a) The amount of the food additive in the raw materials or other ingredients (including food additives) does not exceed the maximum level specified; and
- b) The food into which the food additive is carried over does not contain the food additive in greater quantity than would be introduced by the use of the raw materials or ingredients under good manufacturing practice, consistent with the provisions on carry-over in the Preamble of the General Standard for Food Additives (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004)).

The following additives are permitted in the preparation of processed cereal-based foods for infants and young children, as described in Section 2.1 of this Standard (in 100 g of product, ready for consumption prepared following manufacturer's instructions unless otherwise indicated).

| INS no. | | Maximum level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|---|---------------------------------------|--|
| Emulsifiers | | | |
| 322 | Lecithins | 1500 mg | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 471 | Mono- and diglycerides | 500 mg Singly or in combination | Endorsed by 37 th CCFAC Endorsed 38 th CCFAC with revision; combination of ML of 471 with 472 a, b and c |
| 472a | Acetic and fatty acid esters of glycerol | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 472b | Lactic and fatty acid esters of glycerol | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 472c | Citric and fatty acid esters of glycerol | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 500 ii | Sodium hydrogen carbonate | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 501 ii | Potassium hydrogen carbonate | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 170 i | Calcium carbonate | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 270 | L(+)-Lactic acid | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 330 | Citric acid | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 260 | Acetic acid | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 261 | Potassium acetates | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 262 i | Sodium acetate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 263 | Calcium acetate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 296 | Malic acid (DL) – L(+)-form only | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 325 | Sodium lactate (solution) – L(+)-form only | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 326 | Potassium lactate (solution) – L(+)-form only | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 327 | Calcium lactate – L(+)-form only | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 331 i | Monosodium citrate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 331 ii | Trisodium citrate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 332 i | Monopotassium citrate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 332 ii | Tripotassium citrate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 333 | Calcium citrate | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 507 | Hydrochloric acid | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 524 | Sodium hydroxide | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 525 | Potassium hydroxide | | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 526 | Calcium hydroxide | Endorsed by 38 th CCFAC | |

| INS no. | | | Maximum level | 38 th CCFAC Comments |
|-----------------------|---|--|--|--|
| 575 | Glucono delta-lactone | | GMP | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 334 | L(+)-Tartaric acid – L(+)form only | | 500 mg Singly or in combination Tartrates as residue in biscuits and rusks | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 335 i | Monosodiumtartrate | | | Endorsed by 38th CCFAC |
| 335 ii | Disodium tartrate | | | Endorsed by 38th CCFAC |
| 336 i | Monopotassium tartrate –L(+)form only | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 336 ii | Dipotassium tartrate – L(+)form only | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 337 | Potassium sodium L(+)-tartrate L(+)form only | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 338 | Orthophosphoric acid | | | |
| 339 i | Monosodium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 339 ii | Disodium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 339 iii | Trisodium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 340 i | Monopotassium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 340 ii | Dipotassium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 340 iii | Tripotassium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 341 i | Monocalcium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 341 ii | Dicalcium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| 341 iii | Tricalcium orthophosphate | Endorsed by 38th CCFAC | | |
| Antioxidants | | | | |
| 306 | Mixed tocopherols concentrate | } | 300 mg/kg fat or oil basis , Singly or in combination | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 307 | Alpha-tocopherol | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 304 | L-Ascorbyl palmitate | | 200 mg/kg fat | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 300 | L-Ascorbic acid | } | 50 mg, expressed as ascorbic acid and within the limits for sodium | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 301 | Sodium ascorbate | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 303 | Potassium ascorbate | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 302 | Calcium ascorbate | | 20 mg, expressed as ascorbic acid | Endorsed by 37 th CCFAC |
| Raising Agents | | | | |
| 503 i | Ammonium carbonate | } | Limited by GMP | Endorsed by 38th CCFAC |
| 503 ii | Ammonium hydrogen carbonate | | | Endorsed by 38th CCFAC |
| 500 i | Sodium carbonate | | | Endorsed by 38th CCFAC |
| 500 ii | Sodium hydrogen carbonate | | | Endorsed by 38th CCFAC |
| Thickeners | | | | |
| 410 | Carob bean gum | } | 1000 mg singly or in combination | Endorsed by 38th CCFAC |
| 412 | Guar gum | | | Endorsed by 38th CCFAC |
| 414 | Gum arabic | | | Endorsed by 38th CCFAC |
| 415 | Xanthan gum | | | Endorsed by 38th CCFAC |
| 440 | Pectins (Amidated and Non-Amidated) | | | Endorsed by 38th CCFAC |
| 1404 | Oxidized starch | } | 5000 mg Singly or in combination | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 1410 | Monostarch phosphate | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 1412 | Distarch phosphate | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 1413 | Phosphated distarch phosphate | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 1414 | Acetylated distarch phosphate | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 1422 | Acetylated distarch adipate | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 1420 | Starch acetate esterified with acetic anhydride | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 1450 | Starch sodium octenyl succinate | | | Endorsed by 37 th CCFAC |
| 1451 | Acetylated oxidized starch | | | Endorsed by 37 th CCFAC |

| INS no. | | Maximum level | 38th CCFAC Comments |
|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| Anticaking Agents | | | |
| 551 | Silicon dioxide (amorphous) | 200 mg for dry cereals only | Endorsed by 38 th CCFAC |
| Packing Packaging Gases | | | |
| 290 | Carbon dioxide | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |
| 941 | Nitrogen | GMP | Endorsed by 38 th CCFAC |

PARTIE 2 – COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

**DRAFT STANDARD FOR A BLEND OF EVAPORATED SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT;
DRAFT STANDARD FOR A BLEND OF SWEETENED CONDENSED MILK AND VEGETABLE FAT (at
Step 8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendices III and V**

4. FOOD ADDITIVES

Only food additives listed below may be used and only within the limits specified.

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--------------------|--|--|--|
| 322 | Lecithins | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Stabilizers | | | |
| 331(i) | Sodium Dihydrogen Citrate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 331(iii) | Trisodium Citrate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 332(i) | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(ii) | Tripotassium Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 333 | Calcium Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 508 | Potassium Chloride | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 509 | Calcium Chloride | Limited by GMP | Endorsed 37CCFAC |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | 4400 mg/kg Singly or in combination, as phosphorus 10 g/kg Combined Total expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(ii) | Trisodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vii) | Calcium Dihydrogen Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iii) | Sodium Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphates | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphates | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 500(i) | Sodium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(iii) | Sodium Sesquicarbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501(i) | Potassium Carbonates | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501(ii) | Potassium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Thickeners | | | |
| 407 | Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including furcelleran) | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

**DRAFT STANDARD FOR A BLEND OF SKIMMED MILK AND VEGETABLE FAT IN POWDERED FORM
(at Step 8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix IV**
4. FOOD ADDITIVES

Only food additives listed below may be used and only within the limits specified.

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|---------------------------------------|--|---------------------------------|
| Stabilizers | | | |
| 331(i) | Sodium Dihydrogen citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 331(iii) | Trisodium citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(i) | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(ii) | Tripotassium Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 508 | Potassium Chloride | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 509 | Calcium chloride | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | 4400 mg/kg Singly or in combination, as phosphorus 10 g/kg singly or in combination to total expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(ii) | Trisodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate, | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vii) | Calcium Dihydrogen Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iii) | Sodium Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphates | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphates | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 500(i) | Sodium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(iii) | Sodium sesquicarbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501(i) | Potassium Carbonates | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501(ii) | Potassium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Emulsifiers | | | |
| 322 | Lecithins | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 471 | Mono- and diglycerides of fatty acids | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 170(i) | Calcium carbonate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 504(i) | Magnesium carbonate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 530 | Magnesium Oxide | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 551 | Silicon Dioxide (Amorphous) | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 552 | Calcium Silicate | Limited by GMP | |
| 553(i) | Magnesium Silicate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 553(iii) | Talc | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 554 | Sodium Aluminosilicate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 556 | Calcium Aluminum Silicate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 559 | Aluminum Silicate | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------|--|---|---------------------------------------|
| 341(iii) | Tricalcium orthophosphate | 4400 mg/kg Singly or in combination, as phosphorus 10 g/kg singly or in combination to total expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium orthophosphate | | Endorsed 38th CCFAC |
| Antioxidants | | | |
| 300 | Ascorbic Acid | 500 mg/kg as ascorbic acid | Endorsed 37 CCFAC |
| 301 | Sodium Ascorbate | | Endorsed 37 CCFAC |
| 304 | Ascorbyl Palmitate | 80 mg/kg, Singly or in combination as ascorbyl stearate | Endorsed 38th CCFAC |
| 305 | Ascorbyl Stearate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 320 | BHA Butylated Hydroxyanisole | 100 mg/kg Singly or in combination. Expressed on fat or oil basis | Endorsed 38th CCFAC |
| 321 | BHT Butylated Hydroxytoluene | | Endorsed 38th CCFAC |
| 319 | TBHQ Tertiary Butylhydroquinone | | Endorsed 38th CCFAC |

**DRAFT REVISED STANDARD FOR CHEDDAR (C-1) / DRAFT REVISED STANDARD FOR DANBO (C-3)
(at Step 8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendices VI and VII**

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | X ² |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|---|--|--|
| Colours | | | |
| 101(i) | Riboflavin | 300 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 140 | Chlorophyll | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i),e,f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Endorsed 37 CCFAC Not endorsed, has temporary ADI |
| Preservatives | | | |
| 1105 | Lysozyme Hydrochloride | Limited by GMP | Endorsed 37 CCFAC |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only *. | Endorsed 38 th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 234 | Nisin | | 12.5 mg/kg |
| 235 | Pimaricin (Natamycin) | 2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment only * | Endorsed 38 th CCFAC |
| 251 | Sodium Nitrate | 37 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrate ion). 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate) | Endorsed 37 CCFAC |
| 252 | Potassium Nitrate | | Endorsed 37 CCFAC |
| 280 | Propionic Acid | 3000 mg/kg Surface Treatment only * | Endorsed 38 th CCFAC |
| 281 | Sodium Propionate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 282 | Potassium Propionate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 460 | Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited by GMP | |
| 551 | Silicon Dioxide, (amorphous) | 10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide | Endorsed 37 CCFAC |
| 552 | Calcium Silicate | | Endorsed 37 CCFAC |
| 553(i), (iii) | Magnesium Silicates | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 553(i) | Magnesium Silicate | | |
| 553(iii) | Talc | | |
| 554 | Sodium Aluminosilicate | | Endorsed 37 CCFAC |
| 556 | Calcium Aluminium Silicate | | Endorsed 37 CCFAC |
| 559 | Aluminium Silicate | | Endorsed 37 CCFAC |

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR EDAM (C-4); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR GOUDA (C-5); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR HAVARTI (C-6) ; PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR SAMSO (C-7); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR TILSITER (C-14); PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR SAINT-PAULIN (C-13): (AT STEP 5/8 OF THE PROCEDURE) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendices IX, X, XI, XII, XIV and XV

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | X ² |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|--|--|
| Colours | | | |
| 160a(i),e,f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | Endorsed 38th CCFAC |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| Preservatives | | | |
| 1105 | Lysozyme Hydrochloride | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only* | Endorsed 38th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 234 | Nisin | | 12.5 mg/kg |
| 235 | Pimaricin (Natamycin) | 2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment Only * | Endorsed 38th CCFAC |
| 251 | Sodium Nitrate | 35 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrate ion). 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate) | Endorsed 38th CCFAC |
| 252 | Potassium Nitrate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 280 | Propionic Acid | 3000 mg/kg Surface Treatment only * | Endorsed 38th CCFAC |
| 281 | Sodium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 282 | Potassium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 575 | Glucono delta-Lactone | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 460 | Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 551 | Silicon Dioxide, (amorphous) | 10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide | Endorsed 38th CCFAC |
| 552 | Calcium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 553(i), (iii) | Magnesium Silicates | | Endorsed 38th CCFAC |
| 553(i) | Magnesium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 553(iii) | Talc | | Endorsed 38th CCFAC |
| 554 | Sodium Aluminosilicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 556 | Calcium Aluminium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 559 | Aluminium Silicate | | Endorsed 38th CCFAC |

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR EMMENTAL (C-9) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XIII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | X ² |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|---|---|---------------------------------|
| Colours | | | |
| 160a(i),e f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triasporea) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| Preservatives | | | |
| 1105 | Lysozyme Hydrochloride | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only* | Endorsed 38 th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 234 | Nisin | | 12.5 mg/kg |
| 235 | Pimaricin (Natamycin) | 2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment Only * | Endorsed 38 th CCFAC |
| 251 | Sodium Nitrate | 35 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrite ion) 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate) | Endorsed 38 th CCFAC |
| 252 | Potassium Nitrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 460 | Cellulose | Limited by GMP | |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 551 | Silicon dioxide, (amorphous) | 10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide | Endorsed 38 th CCFAC |
| 552 | Calcium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 553(i), (iii) | Magnesium Silicates | | |
| 553(i) | Magnesium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 553(iii) | Talc | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 554 | Sodium Aluminosilicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 556 | Calcium Aluminium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 559 | Aluminium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR PROVOLONE (C-15) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XVI

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | X | X |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | X ² |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|---|---|---------------------------------|
| Colours | | | |
| 160a(i),e f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triasporea) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| 171 | Titanium Dioxide | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Preservatives | | | |
| 1105 | Lysozyme Hydrochloride | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg based on sorbic acid. Surface Treatment only* | Endorsed 38 th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 234 | Nisin | | 12.5 mg/kg |
| 235 | Pimaricin (Natamycin) | 2 mg/dm ² Not present at a depth of 5 mm. Surface Treatment Only * | Endorsed 38 th CCFAC |
| 239 | Hexamethylene Tetramine | 25 mg/kg Expressed as formaldehyde | Endorsed 38 th CCFAC |
| 251 | Sodium Nitrate | 35 mg/kg Singly or in combination (expressed as nitrate ion). 50 mg/kg Singly or in combination (expressed as sodium nitrate) | Endorsed 38 th CCFAC |
| 252 | Potassium Nitrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 280 | Propionic Acid | 3000 mg/kg Surface Treatment only * | Endorsed 38 th CCFAC |
| 281 | Sodium Propionate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 282 | Potassium Propionate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 575 | Glucono delta-Lactone | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 460 | Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 551 | Silicon dioxide, (amorphous) | 10000 mg/kg Singly or in combination Silicates calculated as silicon dioxide | Endorsed 38 th CCFAC |
| 552 | Calcium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 553(i), (iii) | Magnesium Silicates | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 553(i) | Magnesium Silicate | | |
| 553(iii) | Talc | | |
| 554 | Sodium Aluminosilicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 556 | Calcium Aluminium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 559 | Aluminium Silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |

(*) For the definition of cheese surface and rind see Appendix to the Codex General Standard for Cheese (Codex STAN A-6-1978, Rev. 1-1999)

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR COTTAGE CHEESE (C-16) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XVII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|--------------------------|------------------------|
| | Cheese mass ² | Surface/rind treatment |
| Colours: | - | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | X | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | X ¹ | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | X | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | - |

¹) Stabilizers including modified starches may be used in compliance with the definition of milk products and only to the extent they are functionally necessary, taking into account any use of gelatine and starches as provided for in section 3.2.

²) Cheese mass ^{includes} creaming mixture

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|------------------------------|---|---------------------------------------|
| Preservatives | | | |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg, Singly or in combination as sorbic acid | Endorsed 38th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 234 | Nisin | 12.5 mg/kg | Endorsed 38th CCFAC |
| 280 | Propionic Acid | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 281 | Sodium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 282 | Calcium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 283 | Potassium Propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170(i) | Calcium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 261(i) | Potassium Acetate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 261(ii) | Potassium Diacetate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 262(i) | Sodium Acetate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 263 | Calcium Acetate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 325 | Sodium Lactate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 326 | Potassium Lactate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 327 | Calcium Lactate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 350(i) | Sodium Hydrogen Malate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 350(ii) | Sodium Malate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 351(i) | Potassium Hydrogen Malate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 351(ii) | Potassium Malate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 352(ii) | Calcium Malate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(i) | Sodium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(iii) | Sodium Sesquicarbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501(i) | Potassium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501(ii) | Potassium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 504(ii) | Magnesium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|--|--|--|------------------------------------|
| 575 | Glucono-Delta-Lactone | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 577 | Potassium Gluconate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 578 | Calcium Gluconate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acids | | | |
| 260 | Acetic Acid | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 270 | Lactic Acid | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 296 | Malic Acid (DL-) | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 330 | Citric Acid | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 338 | Orthophosphoric Acid | 880 mg/kg as phosphorus 2000 mg/kg as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 507 | Hydrochloric Acid | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 574 | Gluconic Acid | Limited by GMP | Not endorsed, does not have an ADI |
| Stabilizers | | | |
| 331(i) | Sodium Dihydrogen Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(i) | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 333 | Calcium Citrates | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v) | Phosphates | | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | 1300 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus. | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(i) | Monoammonium Orthophosphate | 3000 mg/kg, singly or in combination, expressed as P₂O₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(ii) | Diammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(ii) | Dimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 400 | Alginic Acid | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 401 | Sodium Alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 402 | Potassium Alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 403 | Ammonium Alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 404 | Calcium Alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 405 | Propylene Glycol Alginate | 5000 mg/kg, singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan or and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg Salts (includes Furcelleran) | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|--|--|-----------------------|---------------------------------------|
| 407a | Processed Eucheama Seaweed | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 410 | Carob Bean Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 412 | Guar Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 413 | Tragacanth Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 415 | Xanthan Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 416 | Karaya Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 440 | Pectins | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 466 | Sodium Carboxymethyl Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| Stabilizers (Modified Starches) | | | |
| 1400 | Dextrins, Roasted Starch White and Yellow | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1401 | Acid-Treated Starch | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1402 | Alkaline-Treated Starch | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1403 | Bleached Starch | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1404 | Oxidized Starch | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1405 | Starches, Enzyme-Treated | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1410 | Monostarch Phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1412 | Distarch Phosphate Esterified with Sodium Trimetaphosphate; Esterified with Phosphorus-Oxychloride | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1413 | Phosphated Distarch Phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1414 | Acetylated Distarch Phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1420 | Starch Acetate Esterified with Acetic Anhydride | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1421 | Starch Acetate Esterified with Vinyl Acetate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1422 | Acetylated Distarch Adipate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1440 | Hydroxypropyl Starch | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl Distarch Phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38th CCFAC |

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR COULOMMIERS (C-18) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XVIII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|-----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹⁾ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | - | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | - |

¹⁾ Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|--------------------------------------|--|
| Colours | | | |
| 160a(i),e,f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | Endorsed 38th CCFAC |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| Acidity Regulators | | | |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | GMP | Endorsed 38th CCFAC |

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR CREAM CHEESE (C-31) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XIX

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | X | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | X ² | - |
| Thickeners: | X ² | - |
| Emulsifiers: | X | - |
| Antioxidants: | X | - |
| Preservatives: | X | - |
| Foaming agents: | X ³ | - |
| Anti-caking agents: | - | - |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) Stabilizers and thickeners including modified starches may be used in compliance with the definition of milk products and only to heat treated products to the extent they are functionally necessary, taking into account any use of gelatine and starches as provided for in section 3.2.

³) For whipped products, only

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|------------------------------|---|---------------------------------------|
| Preservatives | | | |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg, Singly or in combination as sorbic acid | Endorsed 38th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 234 | Nisin | 12.5 mg/kg | Endorsed 38th CCFAC |
| 280 | Propionic acid | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 281 | Sodium propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 282 | Calcium propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 283 | Potassium propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170i | Calcium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 261i | Potassium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 261(ii) 261ii | Potassium Diacetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 262i | Sodium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 263 | Calcium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 325 | Sodium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 326 | Potassium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 327 | Calcium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 350(i) | Sodium Hydrogen Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 350(ii) | Sodium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 351(i) | Potassium Hydrogen Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 351(ii) | Potassium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 352(ii) | Calcium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(i) | Sodium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500(iii) | Sodium Sesquicarbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501(i) | Potassium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501(ii) | Potassium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---|-------------------------------|---|------------------------------------|
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(ii) | Magnesium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 575 | Glucono-delta-Lactone | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 577 | Potassium Gluconate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 578 | Calcium Gluconate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acids | | | |
| 260 | Acetic Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 270 | Lactic Acid (L-, D-, and DL-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 296 | Malic Acid (DL-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 330 | Citric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 338 | Orthophosphoric acid | 880 mg/kg as phosphorus 2000 mg/kg as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 507 | Hydrochloric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 574 | Gluconic Acid | Limited to GMP | Not endorsed, does not have an ADI |
| 331(i) | Sodium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(i) | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 333 | Calcium Citrates | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 334, 335(i), 335(ii), 336(i), (ii), 337 | Tartrates | 1500 mg/kg Singly or in combination as tartaric acid | |
| 334 | Tartaric Acid (L(+)-) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 335(i) | Monosodium Tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 335(ii) | Disodium Tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336(i) | Monopotassium Tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336(ii) | Dipotassium Tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 337 | Potassium Sodium Tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Stabilizers | | | |
| 339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v); | Phosphates | 4400 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 10000 mg/kg, singly or in combination, expressed as P ₂ O ₅ | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(i) | Monoammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(ii) | Diammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(ii) | Dimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphate | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphate | Endorsed 38 th CCFAC | |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 400 | Alginic Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 401 | Sodium Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 402 | Potassium Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 403 | Ammonium Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 404 | Calcium Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 405 | Propylene Glycol Alginate | 5000 mg/kg, singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan or and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (includes Furcelleran) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 410 | Carob Bean Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 412 | Guar Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 413 | Tragacanth Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 415 | Xanthan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 416 | Karaya gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 418 | Gellan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 466 | Sodium Carboxymethyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Stabilizers (Modified Starches) | | | |
| 1400 | Dextrins, Roasted Starch White and Yellow | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1401 | Acid-Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1402 | Alkaline Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1403 | Bleached Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1404 | Oxidized Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1405 | Starches, Enzyme-Treated | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1410 | Monostarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1412 | Distarch Phosphate Esterified with Sodium Trimetaphosphate; Esterified with Phosphorus-Oxychloride | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1413 | Phosphated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1414 | Acetylated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1420 | Starch Acetate Esterified with Acetic Anhydride | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1421 | Starch Acetate Esterified with Vinyl Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1422 | Acetylated Distarch Adipate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1440 | Hydroxypropyl Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Emulsifiers | | | |
| 322 | Lecithins | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 470 | Salts of Fatty Acids (with Base Al, Ca, Na, Mg, K and NH ₄) | Limited to GMP | Only the ones with ADI are endorsed |
| 470(i) | Salt of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 470(ii) | Salt of oleic acid with calcium, potassium and sodium | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 471 | Mono- and Di-Glycerides of Fatty Acids | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472a | Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472b | Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472c | Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--|--|--|--|
| 472e | Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol | 10000 mg/kg Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC with revision due to numeric ADI |
| Antioxidants | | | |
| 300 | Ascorbic Acid | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 301 | Sodium Ascorbate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 302 | Calcium Ascorbate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 304 | Ascorbyl Palmitate | 500 mg/kg Singly or in combination as ascorbyl stearate | Endorsed 38th CCFAC |
| 305 | Ascorbyl Stearate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 306 | Mixed Tocopherols Concentrate | 200 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38th CCFAC |
| 307 | alpha-Tocopherol | | Endorsed 38th CCFAC |
| Colours | | | |
| 160ai,e,f | Carotenoids | 35 mg/kg | Endorsed 38th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160aai | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | |
| 160b | Annatto Extracts | 10 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| 171 | Titanium Dioxide | GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| Foaming Agent | | | |
| 290 | Carbon Dioxide | GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 941 | Nitrogen | GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR CAMEMBERT (C-33) (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XX | | | |

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|----------------------------|----------------|------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | - | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | - |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|----------------|---|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Colours | | | |
| 160a(i),e,f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl | | |

| or ethyl ester | | | |
|---------------------------|-----------------------|----------------------------------|--|
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| Acidity Regulators | | | |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |

PROPOSED DRAFT REVISED STANDARD FOR BRIE (C-34) (at Step 5/8 of the Procedure) – ALINORM 06/29/11, Appendix XXI

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | |
|-----------------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| | Cheese mass | Surface/rind treatment |
| Colours: | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - |
| Acids: | - | - |
| Acidity regulators: | X | - |
| Stabilizers: | - | - |
| Thickeners: | - | - |
| Emulsifiers: | - | - |
| Antioxidants: | - | - |
| Preservatives: | - | - |
| Foaming agents: | - | - |
| Anti-caking agents: | - | - |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|-----------------------------------|--|
| Colours | | | |
| 160a(i),e,f | Carotenoids | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38th CCFAC |
| 160a(i) | Beta-Carotene (Synthetic) | | |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | |
| 160e | Beta-apo-carotenal | | |
| 160f | Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | |
| 160a(ii) | Carotenes, Vegetable | 600 mg/kg | |
| 160b | Annatto Extracts | 25 mg/kg On bixin/norbixin basis | Not endorsed, has temporary ADI |
| Acidity Regulators | | | |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |

PROPOSED DRAFT STANDARD FOR MOZZARELLA (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XXII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additives classes indicated as justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use: | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|-------------------|
| | Mozzarella with low moisture content | | Mozzarella with high moisture content | |
| | Cheese mass | Surface treatment | Cheese mass | Surface treatment |
| Colours: | X ¹ | - | X ¹ | - |
| Bleaching agents: | - | - | - | - |
| Acids: | X | - | X | - |
| Acidity regulators: | X | - | X | - |
| Stabilizers: | X | - | X | - |
| Thickeners: | X | - | X | - |
| Emulsifiers: | - | - | - | - |
| Antioxidants: | - | - | - | - |
| Preservatives: | X | X | X | |
| Foaming agents: | - | - | - | - |
| Anti-caking agents: | - | X ³ | - | |

¹) Only to obtain the colour characteristics, as described in Section 2

²) For the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese, only

³) **“Anticaking agents for use on the surface of sliced, cut, shredded or grated cheese only”**

X = The use of additives belonging to the class is technologically justified

- = The use of additives belonging to the class is not technologically justified

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|------------------------------|--|---------------------------------------|
| Preservatives | | | |
| 200 | Sorbic Acid | 1000 mg/kg Singly or in combination as sorbic acid | Endorsed 38th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 202 | Potassium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 203 | Calcium Sorbate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 234 | Nisin | 12.5 mg/kg | Endorsed 38th CCFAC |
| 235 | Pimaricin (Natamycin) | Not exceeding 2 mg/dm ² and not present in a depth of 5 mm | Endorsed 38th CCFAC |
| 280 | Propionic acid | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 281 | Sodium propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 282 | Calcium propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| 283 | Potassium propionate | | Endorsed 38th CCFAC |
| Acidity Regulators | | | |
| 170i | Calcium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 261i | Potassium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 261ii | Potassium Diacetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 262i | Sodium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 263 | Calcium Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 325 | Sodium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 326 | Potassium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 327 | Calcium lactate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 350i | Sodium Hydrogen Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 350ii | Sodium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 351i | Potassium Hydrogen Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 351ii | Potassium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 352ii | Calcium Malate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500i | Sodium carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500ii | Sodium Hydrogen carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 500iii | Sodium sesquicarbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501i | Potassium carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |
| 501ii | Potassium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--|---|---|------------------------------------|
| 504(i) | Magnesium carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(ii) | Magnesium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 575 | Glucono-delta-lactone | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 577 | Potassium Gluconate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 578 | Calcium Gluconate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Acids | | | |
| 260 | Acetic Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 270 | Lactic Acid (L-, D-, and DL-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 296 | Malic Acid (DL-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 330 | Citric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 338 | Orthophosphoric Acid | 880 mg/kg as phosphorus 2000 mg/kg as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 507 | Hydrochloric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 574 | Gluconic Acid | Limited to GMP | Not endorsed, does not have an ADI |
| Stabilizers | | | |
| 331i | Sodium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332i | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 333 | Calcium Citrates | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v, vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv, v); | Phosphates | | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(i) | Monoammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(ii) | Diammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(ii) | Dimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan or and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (includes furcelleran) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 410 | Carob bean gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 412 | Guar gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 413 | Tragacanth gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--------------------------|--|---|---------------------------------|
| 415 | Xanthan gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 416 | Karaya gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 440 | Pectins | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 466 | Sodium carboxymethyl cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Colours | | | |
| 140 | Chlorophyll | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 141i,ii | Chlorophylls, Copper Complexes | 5 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 141i | Chlorophyll copper complex | | |
| 141ii | Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts | | |
| 171 | Titanium Dioxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Anticaking Agents | | | |
| 460 | Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460i | Microcrystalline Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460ii | Powdered Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 551 | Silicon dioxide, amorphous | 10000 mg/kg Singly or in combination as silicon dioxide | Endorsed 38 th CCFAC |
| 552 | Calcium silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 553i | Magnesium silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 554 | Sodium aluminosilicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 556 | Calcium aluminium silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 559 | Aluminium silicate | | Endorsed 38 th CCFAC |

PROPOSED DRAFT STANDARD FOR DAIRY FAT SPREADS (at Step 5/8 of the Procedure) - ALINORM 06/29/11, Appendix XXIII

4. FOOD ADDITIVES

Only those additive functional classes indicated as technologically justified in the table below may be used for the product categories specified. Within each additive class, and where permitted according to the table, only those food additives listed below the table may be used and only within the functions and limits specified.

| Additive functional class: | Justified use in dairy fat spreads: | |
|----------------------------|-------------------------------------|------------------------|
| | <70% milk fat content* | ≥ 70% milk fat content |
| Acids | X | X |
| Acidity regulators | X | X |
| Anticaking agents | - | - |
| Antifoaming agents | X | X |
| Antioxidants | X | X |
| Bleaching agents | - | - |
| Bulking agents | - | - |
| Carbonating agents | - | - |
| Colours | X | X |
| Colour retention agents | - | - |
| Emulsifiers | X | - |
| Firming agents | - | - |
| Flavour enhancers | X | - |
| Foaming agents | - | - |
| Gelling agents | - | - |
| Humectants | - | - |
| Preservatives | X | X |
| Propellants | X | X |
| Raising agents | - | - |
| Sequestrants | - | - |
| Stabilizers | X | - |
| Thickeners | X | - |

The application of GMP in the use of emulsifiers, stabilizers, thickeners and flavour enhancers includes consideration of the fact that the amount required to obtain the technological function in the product decreases with increasing fat content, fading out at fat content about 70%.

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|-------------------------------|---|--|--|
| Colours | | | |
| 100(i) | Curcumin | 5 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i) | Carotenes, beta (Synthetic) Beta-Carotene (Synthetic) | 35 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Beta-Carotene (Blakeslea triaspora) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160e | Carotenal, beta apo (C30) Beta-apo-carotenal | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160f | Carotenoic acid, methyl or ethylester, beta apo-8' Beta-apo-8'-caroteinoic acid, methyl or ethyl ester | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Carotene, beta , Natural Extracts Carotenes, Vegetable | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160b | Annatto, Bixin, Norbixin Annatto Extracts | 20 mg/kg (calculated as total bixin or norbixin) | Not endorsed, has temporary ADI |
| Emulsifiers | | | |
| 432 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monolaurate | 10000 mg/kg singly or in combination (Dairy fat spreads for baking purposes only) | Endorsed 38 th CCFAC |
| 433 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monooleate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 434 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monopalmitate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 435 | Polyoxyethylene (20) sorbitan monostearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 436 | Polyoxyethylene (20) sorbitan tristearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 471 | Mono- and diglycerides of fatty acids | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472(a) 472a | Acetic and fatty acid esters of glycerol | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472(b) 472b | Lactic and fatty acid esters of glycerol | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472(c) 472c | Citric and fatty acid esters of glycerol | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472(e) 472e | Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol | 10000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 473 | Sucrose esters of fatty acids | 10000 mg/kg, Dairy fat spreads for baking purposes only. | Endorsed 38 th CCFAC |
| 474 | Sucroglycerides | 10000 mg/kg, Dairy fat spreads for baking purposes only. | Endorsed 38 th CCFAC |
| 475 | Polyglycerol esters of fatty acids | 5000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 476 | Polyglycerol polyricinoleate esters of interesterified ricinoleic acid | 4000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 481(i) | Sodium stearoyl lactylate | 10000 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 482(i) | Calcium stearoyl lactylate | | Endorsed 38 th CCFAC with revision. ML was missing Group ADI with 481 (i) |
| 491 | Sorbitan monostearate | 10000 mg/kg, Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 492 | Sorbitan tristearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 493 | Sorbitan monolaurate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 494 | Sorbitan monooleate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 495 | Sorbitan monopalmitate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Preservatives | | | |
| 200 | Sorbic acid | 2000 mg/kg Singly or in combination (as sorbic acid) for fat contents < 59% and 1000 mg/kg singly or in combination (as sorbic acid) | Endorsed 38 th CCFAC |
| 201 | Sodium Sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 202 | Potassium sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 203 | Calcium sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|-------------------------------|---|--|---------------------------------|
| | | for fat contents \geq 59% | |
| Stabilizers/thickeners | | | |
| 340 (i),(ii) (iii) | Potassium phosphates | 880 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 2000 mg/kg singly or in combination with other phosphates, expressed as P₂O₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341 (i),(ii),(iii) | Calcium orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 400 | Alginic acid | | Limited by GMP |
| 401 | Sodium alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 402 | Potassium alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 403 | Ammonium alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 404 | Calcium alginate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 405 | Propylene glycol alginate | 3000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including furcellaran) | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed eucheuma seaweed (PES) | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 410 | Carob bean gum | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 412 | Guar gum | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 413 | Tragacanth gum | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 414 | Gum arabic (Acacia gum) | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 415 | Xanthan gum | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 418 | Gellan gum | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 422 | Glycerol | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 440 | Pectins | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460 (i) | Microcrystalline Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460 (ii) | Powdered Cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 461 | Methyl cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 463 | Hydroxypropyl cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 464 | Hydroxypropyl methyl cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 465 | Methyl ethyl cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 466 | Sodium carboxymethyl cellulose | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500 (i) | Sodium carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen Carbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500 (iii) | Sodium sesquicarbonate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1400 | Dextrin, roasted starch white and yellow | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1401 | Acid-treated starch | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1402 | Alkaline-treated starch | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1403 | Bleached starch | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1404 | Oxidised Oxidized starch | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1405 | Starches, enzyme-treated | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1410 | Monostarch phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1412 | Distarch phosphate esterified with Sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorous oxychloride | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1413 | Phosphated distarch phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1414 | Acetylated distarch phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1420 | Starch acetate esterified with acetic anhydride | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1422 | Acetylated distarch adipate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1440 | Hydroxypropyl starch | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl distarch phosphate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments | |
|---------------------------|---|--|---------------------------------|---------------------------------|
| Acidity regulators | | | | |
| 325 | Sodium lactate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 326 | Potassium lactate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 327 | Calcium lactate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 329 | Magnesium lactate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 331(i) | Sodium dihydrogen citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 331(ii) | Disodium monohydrogen citrate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 334 | Tartaric acid (L(+)) | 5000 mg/kg Singly or in combination as tartaric acid | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 335 (i) | Monosodium tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 335 (ii) | Disodium tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 336 (i),(ii) | Potassium tartrates | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 336(i) | Monopotassium tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 336(ii) | Dipotassium tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 337 | Potassium sodium tartrate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 339 (i),(ii),(iii) | Sodium phosphates | 880 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 2000 mg/kg singly or in combination with other phosphates, expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 338 | Orthophosphoric acid | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | | |
| 524 | Sodium hydroxide | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 526 | Calcium hydroxide | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC | |
| Antioxidants | | | | |
| 304 | Ascorbyl palmitate palmitate palmitate | 500 mg/kg as ascorbyl stearate | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 305 | Ascorbyl stearate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 306 | Mixed tocopherols concentrate | | 500 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 307 | Alpha-Tocopherol, alpha Alpha-Tocopherol, alpha | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 310 | Propyl gallate | 200 mg/kg, Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes. | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 320 | Butylated hydroxyanisole (BHA) | 200 mg/kg Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes. | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 321 | Butylated hydroxytoluene (BHT) | 75 mg/kg Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be | Endorsed 38 th CCFAC | |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|----------------------------|---|---|---------------------------------|
| | | used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes. | |
| | Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at a combined maximum level of 200 mg/kg on a fat or oil basis. May be used only in dairy fat spreads intended for cooking purposes. | | |
| Anti-foaming agents | | | |
| 900a | Polydimethylsiloxane | 10 mg/kg in dairy fat spreads for frying purposes, only | Endorsed 38 th CCFAC |
| Flavour enhancers | | | |
| 627 | Disodium 5'-Guanylate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 628 | Dipotassium 5'-Guanylate | Limited by GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

PROPOSED DRAFT STANDARD FOR FERMENTED MILKS (ALINORM 06/29/11, Appendix XXV)

PART 1 - FERMENTED MILKS (PLAIN)

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|--|------------------------------|--|---------------------------------|
| Stabilizers and Thickeners | | | |
| 331(iii) | Trisodium Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 334; 335(i,ii); 336(i,ii); 337 | Tartrates | Limited to GMP | |
| 334 | Tartaric Acid (L(+)-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 335(i) | Monosodium Tartrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 335(ii) | Disodium Tartrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336(i) | Monopotassium Tartrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 336(ii) | Dipotassium Tartrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 337 | Potassium Sodium Tartrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii); 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii); 452(i,ii,iv,v) | Phosphates | 2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P ₂ O ₅ | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | 970 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(i) | Monoammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(ii) | Diammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(ii) | Dimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------|--|----------------|--|
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 401 | Sodium Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 405 | Propylene Glycol Alginate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including furcelleran) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 410 | Carob Bean Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 412 | Guar Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 415 | Xanthan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 416 | Karaya Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 418 | Gellan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 425 | Konjac Flour | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 440 | Pectins (Amidated and Non-Amidated) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited to GMP | CCMMP consider if additives should be included |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited to GMP | |
| 466 | Sodium Carboxymethyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1400 | Dextrins, White and Yellow, Roasted Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1401 | Acid Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1402 | Alkaline Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1403 | Bleached Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1404 | Oxidized Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1405 | Enzyme Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1410 | Monostarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1412 | Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1413 | Phosphated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1414 | Acetylated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1420 | Starch Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1422 | Acetylated Distarch Adipate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1440 | Hydroxypropyl Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1450 | Starch Sodium Octenyl Succinate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

PART 2 - HEAT TREATED FERMENTED MILKS (PLAIN)

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------------------------|------------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| Acidity Regulators | | | |
| 260 | Acetic Acid, Glacial | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 270 | Lactic Acid (L-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 296 | Malic Acid (DL-) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 326 | Potassium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 327 | Calcium Lactate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 330 | Citric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 331i | Sodium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 331(iii) | Trisodium Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(i) | Potassium Dihydrogen Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 332(ii) | Tripotassium Citrate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 355 | Adipic Acid | 1500 mg/kg, as adipic acid | Endorsed 38 th CCFAC |
| 356 | Sodium Adipate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 357 | Potassium Adipate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 359 | Ammonium Adipate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(i) | Sodium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501(i) | Potassium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---|--|---|--|
| 504(i) | Magnesium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 504(ii) | Magnesium Hydrogen Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 507 | Hydrochloric Acid | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 524 | Sodium Hydroxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 526 | Calcium Hydroxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 527 | Ammonium Hydroxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 528 | Magnesium Hydroxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 529 | Calcium Oxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 574 | Gluconic Acid | Limited to GMP | Not endorsed 38 th CCFAC. Has no ADI |
| 575 | Glucono Delta-Lactone | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Packing Packaging Gases | | | |
| 290 | Carbon Dioxide | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 941 | Nitrogen | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Stabilizers and Thickeners | | | |
| 170i | Calcium Carbonate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 338;339(i-iii); 340(i-iii); 341(i-iii); 342(i,ii); 343(ii,iii) 450(i,iii,v,vi); 451(i,ii-); 452(i,ii,iv,v) | Phosphates | 2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P ₂ O ₅ | |
| 339(i) | Monosodium Orthophosphate | 970 mg/kg, Singly or in combination, as phosphorus 2,200 mg/kg used singly or in combination expressed as P ₂ O ₅ | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(ii) | Disodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 339(iii) | Trisodium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(i) | Monopotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(ii) | Dipotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 340(iii) | Tripotassium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(i) | Monocalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(ii) | Dicalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 341(iii) | Tricalcium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(i) | Monoammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 342(ii) | Diammonium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(ii) | Dimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 343(iii) | Trimagnesium Orthophosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(i) | Disodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(iii) | Tetrasodium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(v) | Tetrapotassium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 450(vi) | Dicalcium Diphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(i) | Pentasodium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 451(ii) | Pentapotassium Triphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(i) | Sodium Polyphosphate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 452(ii) | Potassium Polyphosphate | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 452(iv) | Calcium Polyphosphate | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 452(v) | Ammonium Polyphosphate | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 400 | Alginic Acid | Limited by GMP Singly or in combination. | Endorsed 38 th CCFAC |
| 401 | Sodium Alginate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 402 | Potassium Alginate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 403 | Ammonium Alginate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 404 | Calcium Alginate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 406 | Agar | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407 | Carrageenan and its Na, K, NH ₄ , Ca and Mg salts (including furcelleran) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 410 | Carob Bean Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 412 | Guar Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Name of Additive | Maximum Level | 38 th CCFAC Comments |
|---------|--|----------------|--|
| 413 | Tragacanth Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 414 | Gum Arabic | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 415 | Xanthan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 416 | Karaya Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 417 | Tara Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 418 | Gellan Gum | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 425 | Konjac Flour | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 440 | Pectins (Amidated and Non-Amidated) | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 460(i) | Microcrystalline Cellulose | Limited to GMP | CCMMP consider if additives should be included |
| 460(ii) | Powdered Cellulose | Limited to GMP | |
| 461 | Methyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 463 | Hydroxypropyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 464 | Hydroxypropyl Methyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 465 | Methyl Ethyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 466 | Sodium Carboxymethyl Cellulose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 470(ii) | Salts of Oleic Acid (Ca, K, Na) Salt of oleic acid with calcium, potassium and sodium | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 471 | Mono- and Di- glycerides | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472a | Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472b | Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 472c | Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1200 | Polydextrose | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1400 | Dextrins, White and Yellow, Roasted Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1401 | Acid Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1402 | Alkaline Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1403 | Bleached Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1404 | Oxidized Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1405 | Enzyme Treated Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1410 | Mono Starch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1412 | Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1413 | Phosphated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1414 | Acetylated Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1420 | Starch Acetate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1422 | Acetylated Distarch Adipate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1440 | Hydroxypropyl Starch | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1442 | Hydroxypropyl Distarch Phosphate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 1450 | Starch Sodium Octenyl Succinate | Limited to GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

PARTIE 3 – COMITE DU CODEX SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES

Proposed Food Additive provision in the Draft Standard for Instant Noodles from the Codex Committee on Cereals, Pulses and Legumes (CCCPL)

4. Food Additives

The use of food additive(s) as well as food additive(s) carry-over shall comply with the maximum level permitted by the General Standard for Food Additives (GSFA), CODEX STAN 192-1995. However, until the food additive provisions for the food category 06.4.3 “Pre-cooked pastas and noodles and like products” in the GSFA is finalised, the following listed food additives will apply¹.

¹ This sentence and the food additive list which follows will be removed from the standard once the GSFA on the food category 06.4.3. “Pre-cooked pastas and noodles and like products” is completed.

| INS No. | Food Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments |
|---------------------------|--|--|---------------------------------|
| Acidity Regulators | | | |
| 260 | Acetic acid, glacial | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 262(i) | Sodium acetate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 270 | Lactic acid (L-, D-, and DL-) | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 296 | Malic acid (DL-) | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 327 | Calcium lactate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 330 | Citric acid | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 331(iii) | Trisodium citrate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 334 | Tartaric acid (L(+)-) | 7500mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 350(ii) | Sodium malate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 365 | Sodium fumarates | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(i) | Sodium carbonate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 500(ii) | Sodium hydrogen carbonate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 501(i) | Potassium carbonate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 516 | Calcium sulphate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 529 | Calcium oxide | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Antioxidants | | | |
| 300 | Ascorbic acid (L-) | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 304 | Ascorbyl palmitate | 500 mg/kg Singly or in combination as ascorbyl stearate | Endorsed 38 th CCFAC |
| 305 | Ascorbyl stearate | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 306 | Mixed tocopherols concentrate | 200 mg/kg Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC |
| 307 | Alpha-tocopherol | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 310 | Propyl gallate | 200 mg/kg Singly or in combination expressed as a fat or oil basis | Endorsed 38 th CCFAC |
| 319 | Tertiary butylhydroquinone (TBHQ) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 320 | Butylated hydroxyanisole (BHA) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 321 | Butylated hydroxytoluene (BHT) | | Endorsed 38 th CCFAC |
| Colours | | | |
| 100(i) | Curcumin | 500 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 101(i) | Riboflavin | 200 mg/kg Singly or in combination as riboflavin | Endorsed 38 th CCFAC |
| 101(ii) | Riboflavin 5'-phosphate, sodium | | Endorsed 38 th CCFAC |
| 102 | Tartrazine | 300 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 110 | Sunset yellow FCF | 300 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 120 | Carmines | 100 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 123 | Amaranth | 100 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 141(i) | Chlorophyll copper complex | 100 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 141(ii) | Chlorophyllin copper complex, sodium and potassium salts | 100 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 143 | Fast green FCF | 290 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 150a | Caramel I-plain | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 150b | Caramel II-caustic sulphite process | 50000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 150c | Caramel III-ammonia process | 50000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 150d | Caramel IV-ammonia sulphite process | 50000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(i) | Beta carotene (synthetic) | 1200 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Carotenes, Natural extracts Vegetable | 1000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160a(ii) | Beta-carotene (Blakeslea trispora) | 1000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160b | Annatto extracts | 100 mg/kg | Not endorse, has temporary ADI |
| 160e | Beta-apo-carotenal | 200 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 160f | Beta-apo-8'-carotenic acid, methyl or ethyl ester | 1000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC |
| 162 | Beet red | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| Flavour Enhancer | | | |
| 620 | Glutamic acid (L(+)-) | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 621 | Monosodium glutamate, L- | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 631 | Disodium 5'-inosinate, | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 627 | Disodium 5'-guanylate | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |
| 635 | Disodium 5'-ribonucleotides | GMP | Endorsed 38 th CCFAC |

| INS No. | Food Additive | Maximum Level | 38th CCFA Comments |
|--------------------|---|---|--------------------------------------|
| Stabilizers | | | |
| 170(i) | Calcium carbonate | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 406 | Agar | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 459 | Beta-cyclodextrin | 1000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFA |
| Thickeners | | | |
| 400 | Alginic acid | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 401 | Sodium Alginate | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 410 | Carob Bean Gum | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 407 | Carrageenan and its Na, K, NH ₄ salts (includes furcellaran) | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 407a | Processed Eucheuma Seaweed | GMP | Endorsed 38th CCFA |
| 412 | Guar gum | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 414 | Gum Arabic (acacia gum) | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 415 | Xanthan gum | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 416 | Karaya Gum | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 417 | Tara Gum | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 418 | Gellan Gum | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 424 | Curdlan | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 440 | Pectins | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 466 | Sodium carboxymethyl cellulose | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 508 | Potassium chloride | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1401 | Acid treated starch | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1402 | Alkaline treated starch | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1403 | Bleached starch | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1404 | Oxidized Starch | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1405 | Starches, enzyme-treated | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1410 | Monostarch phosphate | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1412 | Distarch phosphate esterified with sodium trimetaphosphate; esterified with phosphorous oxychloride | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1413 | Phosphated distarch phosphate | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1414 | Acetylated distarch phosphate | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1420 | Starch acetate esterified with acetic anhydride | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1422 | Acetylated distarch adipate | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1440 | Hydroxypropyl starch | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1442 | Hydroxypropyl distarch phosphate | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1450 | Starch sodium octenyl succinate | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 1451 | Acetylated oxidized starch | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| Humectants | | | |
| 325 | Sodium lactate | GMP | Endorsed 38 th CCFA |
| 339(i) | Monosodium orthophosphate | 2000 mg/kg Singly or in combination as P phosphorus | Endorsed 38 th CCFA |
| 339(ii) | Disodium orthophosphate | | |
| 339(iii) | Trisodium orthophosphate | | |
| 340(i) | Monopotassium orthophosphate | | |
| 340(ii) | Dipotassium orthophosphate | | |
| 340(iii) | Tripotassium orthophosphate | | |
| 341(iii) | Tricalcium orthophosphate | | |
| 450(i) | Disodium diphosphate | | |
| 450(iii) | Tetrasodium diphosphate | | |
| 450(v) | Tetrapotassium diphosphate | | |
| 450(vi) | Dicalcium diphosphate | | |
| 451(i) | Pentasodium triphosphate | | |
| 452(i) | Sodium polyphosphate | | |
| 452(ii) | Potassium polyphosphate | | |
| 452(iv) | Calcium polyphosphates | | |
| 452(v) | Ammonium polyphosphates | | |
| 420 | Sorbitol and sorbitol syrop | | |
| 1520 | Propylene glycol | 10000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFA |

| INS No. | Food Additive | Maximum Level | 38th CCFAC Comments | |
|-------------------------------|---|--|--|---------------------------------|
| Emulsifiers | | | | |
| 322 | Lecthin | GMP | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 405 | Propylene glycol alginate | 5000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 430 | Polyoxyethylene (8)stearate | 5000 mg/kg (dry basis) Singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 431 | Polyoxyethylene (40)stearate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 432 | Polyoxyethylene (20)sorbitan monolaurate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 433 | Polyoxyethylene (20)sorbitan monooleate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 434 | Polyoxyethylene (20)sorbitan monopalmitate | | 5000 mg/kg Singly or in combination as total polyoxyethylene(20) sorbitan esters | Endorsed 38 th CCFAC |
| 435 | Polyoxyethylene (20)sorbitan monostearate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 436 | Polyoxyethylene (20)sorbitan tristearate | Endorsed 38 th CCFAC | | |
| 471 | Mono and di-glycerides of fatty acids | GMP | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 472e | Diacetyltartaric and fatty acid esters of glycerol | 10000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 473 | Sucrose esters of fatty acids | 2000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 475 | Polyglycerol esters of fatty acids | 2000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 476 | Polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acids | 500 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 477 | Propylene glycol esters of fatty acids | 5000 mg/kg (dry basis) | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 481(i) | Sodium stearoyl lactylate | 5000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 482(i) | Calcium stearoyl lactylate | 5000 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 491 | Sorbitan monostearate | 5000 mg/kg (dry basis) singly or in combination | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 492 | Sorbitan tristearate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 493 | Sorbitan monolaurate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 495 | Sorbitan monopalmitate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| Flour Treatment Agents | | | | |
| 220 | Sulphur dioxide | 20 mg/kg Singly or in combination as Sulphur sulphur dioxide | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 221 | Sodium sulphite | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 222 | Sodium hydrogen sulphite | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 223 | Sodium metabisulphite | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 224 | Potassium metabisulphite | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 225 | Potassium sulphite | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 227 | Calcium hydrogen sulphite | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 228 | Potassium bisulphite | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 539 | Sodium thiosulphate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| Preservatives | | | | |
| 200 | Sorbic acid | 2000 mg/kg singly or in combination as Sorbic acid | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 201 | Sodium sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 202 | Potassium sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| 203 | Calcium sorbate | | Endorsed 38 th CCFAC | |
| Anticaking Agent | | | | |
| 900a | Polydimethylsiloxane | 50 mg/kg | Endorsed 38 th CCFAC | |

**PROJET DE PRÉAMBULE RÉVISÉ DE LA
NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
CODEX STAN 192
(à l'étape 8 de la procédure)**

PRÉAMBULE

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Additifs alimentaires incorporés dans la présente norme

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après sont considérés propres à être utilisés dans les aliments, conformément aux dispositions de la présente norme¹. Ne seront envisagés pour inclusion dans la présente norme que les additifs alimentaires pour lesquels une dose journalière admissible (DJA) a été établie ou dont l'utilisation a été estimée sûre, conformément à d'autres critères² par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)³ et auxquels un numéro du Système international de numérotation (SIN) a été attribué par le Codex. L'emploi d'additifs, conformément aux dispositions de la présente norme, est considéré comme justifié d'un point de vue technologique.

1.2 Denrées alimentaires dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés

La présente norme énonce les conditions dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments, que ceux-ci fassent ou non l'objet d'une norme Codex. L'utilisation d'additifs dans les aliments faisant l'objet d'une norme Codex est soumise au respect des conditions d'utilisation établies par les normes Codex relatives à des produits et par la présente norme. La Norme générale pour les additifs alimentaires devrait être la seule référence faisant foi pour les additifs alimentaires. Les Comités de produit du Codex sont chargés d'évaluer et de justifier les besoins technologiques, aux fins de l'utilisation d'additifs dans les aliments relevant d'une norme de produits et disposent des compétences requises pour ce faire. Les renseignements fournis par les Comités de produit peuvent également être pris en considération par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, lors de l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires, pour des aliments similaires ne faisant pas l'objet d'une norme. Lorsqu'une denrée alimentaire ne relève pas d'un Comité de produit, il incombe au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants d'évaluer les besoins technologiques.

1.3 Denrées alimentaires dans lesquelles des additifs alimentaires ne peuvent pas être utilisés

Les catégories d'aliments ou les aliments individuels pour lesquels l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas acceptable ou pour lesquels l'emploi devrait être limité sont définis dans la présente norme.

1.4 Limites maximales d'utilisation pour les additifs alimentaires

L'établissement de limites maximales pour les additifs alimentaires dans les différents groupes d'aliments vise essentiellement à garantir que la quantité d'additifs ingérés, toutes sources confondues, ne dépasse pas la dose journalière admissible.

¹ Nonobstant les dispositions de la présente section de la Norme générale, le fait qu'un additif particulier ou une utilisation particulière d'un additif dans un aliment ne soit pas mentionné dans la Norme générale telle qu'elle est actuellement rédigée n'implique pas que cet additif est dangereux ou ne peut pas être utilisé dans les aliments. La Commission déterminera, à intervalles réguliers, s'il convient ou non de conserver cette note de bas de page, en prévision de sa suppression lorsque la Norme générale pourra être considérée comme complète.

² Aux fins de la présente norme, il est entendu par « dont l'utilisation a été estimée sûre, conformément à d'autres critères » que l'utilisation d'un additif alimentaire ne représente pas de danger sanitaire dans des conditions d'utilisation décrites par le JECFA comme ne présentant pas de problème toxicologique (par exemple, conditions définies de niveaux d'utilisation).

³ Une base de données regroupant les normes relatives aux additifs alimentaires et leurs DJA actuelles, indiquant notamment l'année de la dernière évaluation du JECFA et le numéro de SIN qui leur a été attribué, peut être consultée sur le site JECFA de la FAO à l'adresse suivante: <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=fr>. La page de consultation de cette base, ainsi que des renseignements de nature générale peuvent être consultés en anglais, en arabe, en chinois, en espagnol et en français. Les rapports du JECFA sont affichés sur le site JECFA de l'OMS: <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/en/>.

Les additifs alimentaires visés par la présente norme et les limites maximales correspondantes sont fondés en partie sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de normes Codex de produits établies antérieurement ou sur les résultats d'une analyse effectuée à la demande des gouvernements visant à vérifier qu'une limite maximale d'utilisation proposée est compatible avec la DJA.

L'appendice A de la présente norme peut dans une première étape être utilisé à cet effet. L'évaluation de données sur la consommation alimentaire effective est également encouragée.

2. DÉFINITIONS

- a) Par **additif alimentaire**, on entend toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire, ni utilisée normalement comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique (y compris organoleptique) à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de ladite denrée entraîne, ou peut, selon toute vraisemblance, entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans cette denrée ou en affecter d'une autre façon les caractéristiques. Cette expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires pour en préserver ou en améliorer les propriétés nutritionnelles⁴.
- b) La **dose journalière admissible (DJA)** est une estimation effectuée par le JECFA de la quantité d'un additif alimentaire, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé⁵.
- c) L'expression **dose journalière admissible « non spécifiée (NS) »**⁶ est utilisée dans le cas d'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 son niveau naturel acceptable dans l'aliment n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé.

Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les diverses évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies au paragraphe 3.3 ci-dessous.

- d) La **concentration maximale** d'un additif est la concentration la plus élevée de l'additif établie pour être effectivement efficace dans un aliment ou une catégorie d'aliments et retenue sans danger par la Commission du Codex Alimentarius. Elle est en général exprimée en mg d'additif/kg d'aliment.

La concentration maximale ne correspond en général ni à la concentration optimale, ni à la concentration recommandée, ni à la concentration normale. Dans le cadre des BPF, la concentration optimale recommandée ou la concentration normale varient pour chaque application d'additif et dépendent tant des effets techniques recherchés que de la denrée spécifique à laquelle l'additif doit être ajouté, en tenant compte du type de matière première, de la transformation des aliments et du stockage après fabrication, du transport et de la manipulation par les distributeurs, les détaillants et les consommateurs.

⁴ Manuel de procédure du Codex Alimentarius.

⁵ Principes pour l'évaluation de l'innocuité alimentaire des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments, Organisation mondiale de la santé (Critères d'hygiène de l'environnement, n°70) p. 111 (1987). Aux fins de la présente norme, l'expression « sans risque appréciable pour la santé » indique que l'on est raisonnablement sûr qu'il n'existe pas de danger pour les consommateurs si un additif est utilisé à des concentrations qui ne dépassent celles établies dans la présente norme. Les dispositions de la présente norme ne sanctionnent pas l'utilisation d'un additif d'une manière qui serait dangereuse pour la santé du consommateur.

⁶ Aux fins de la présente norme, l'expression « dose journalière admissible (DJA) non limitée (NL) » a le même sens que l'expression « DJA non spécifiée ». L'expression « DJA admissible » se dit d'une évaluation du JECFA qui a établi la sécurité sanitaire en fonction d'un niveau acceptable de traitement de la denrée alimentaire, limité numériquement ou par BPF, plutôt qu'en fonction d'une DJA établie d'un point de vue toxicologique.

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX RÉGISSANT L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES⁷

L'utilisation d'additifs alimentaires, dans la présente norme, doit être conforme aux principes établis dans les paragraphes 3.1 à 3.4.

3.1 Additifs et sécurité sanitaire des aliments

- a) Seuls sont approuvés et inclus dans la présente norme les additifs alimentaires qui, pour autant que l'on puisse en déduire des résultats des évaluations effectuées à ce jour par le JECFA, ne présentent aucun risque appréciable pour la santé des consommateurs, aux concentrations envisagées.
- b) L'inclusion d'un additif alimentaire dans la présente norme suppose que l'on a pris en compte toute DJA, ou évaluation équivalente d'innocuité, éventuellement établie pour cet additif et son ingestion journalière probable⁸, toutes sources alimentaires confondues. Lorsque l'additif alimentaire est destiné à être utilisé dans des denrées alimentaires qui seront consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, (par exemple, les diabétiques, ceux qui suivent un régime spécial sous contrôle médical, les malades individuels qui prennent des préparations pour régime liquide), il sera tenu compte de l'ingestion journalière probable de l'additif alimentaire par ces consommateurs.
- c) La quantité d'additif ajoutée à un aliment est inférieure ou égale à la concentration maximale nécessaire pour atteindre l'effet technique recherché. La concentration maximale peut reposer sur l'application des procédures définies à l'Appendice A, les évaluations d'ingestion faites par les Membres du Codex ou, à la demande du CCFAC, sur une évaluation indépendante des ingestions nationales, faite par le JECFA.

3.2 Justification de l'utilisation des additifs

L'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé des consommateurs, n'induit pas ceux-ci en erreur, remplit une ou plusieurs des fonctions technologiques énoncées par le Codex et répond aux besoins énoncés aux alinéas a) à d) ci-après, et uniquement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables:

- a) préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle de l'aliment n'est justifiée que dans les circonstances visées à l'alinéa b) ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire;
- b) introduire les ingrédients ou composants nécessaires dans des denrées alimentaires manufacturées destinées à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers;
- c) améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de façon à tromper le consommateur;
- d) servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène).

3.3 Bonnes pratiques de fabrication (BPF)⁹

Tous les additifs alimentaires visés par les dispositions de la présente norme doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, ce qui signifie que:

⁷ Les principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires ont été adoptés à l'origine par la Commission du Codex Alimentarius à sa neuvième session en tant que texte consultatif du Codex (ALINORM 72/35, par. 295). Les passages pertinents de ce texte font désormais partie intégrante de la présente norme, une fois apportées les modifications rendues nécessaires par le présent contexte.

⁸ Les Membres du Codex peuvent fournir au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) des données sur les ingestions qu'il peut utiliser pour établir les concentrations maximales. En outre, le JECFA à la demande du CCFAC, évaluera les ingestions d'additifs à partir des évaluations d'ingestion soumises par les Membres du Codex, qui répondront à un appel des données. Le CCFAC tiendra compte des évaluations du JECFA lorsqu'il établira la concentration maximale pour les additifs.

⁹ Pour tout renseignement supplémentaire, se reporter au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

- a) la quantité d'additif ajoutée à l'aliment ne dépasse pas celle raisonnablement nécessaire pour obtenir l'effet voulu dans l'aliment;
- b) la quantité d'un additif qui, par la suite de son utilisation au cours des opérations de fabrication, de transformation ou d'emballage, devient un constituant de l'aliment et qui n'est pas destiné à produire un effet physique ou tout autre effet technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans toute la mesure raisonnablement possible; et
- c) l'additif est de qualité alimentaire appropriée et il est préparé et manipulé comme un ingrédient alimentaire.

3.4 Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires

Les additifs alimentaires utilisés conformément à la présente norme doivent être de qualité alimentaire appropriée et répondre en toutes circonstances aux normes d'identité et de pureté applicables recommandées par la Commission du Codex Alimentarius¹⁰ ou, à défaut, aux normes appropriées élaborées par des organes nationaux ou internationaux compétents. Pour être de qualité alimentaire les additifs doivent être conformes à l'ensemble des normes établies (non pas seulement à tel ou tel critère d'innocuité) et aux BPF au cours de leur transformation, production, stockage, transfert et manipulation.

4. TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS DES DENRÉES ALIMENTAIRES¹¹

4.1 Conditions régissant le transfert des additifs alimentaires

Outre les cas d'addition directe, la présence d'un additif peut résulter d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un ingrédient utilisé pour produire l'aliment, dans la mesure où:

- a) L'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente norme;
- b) La quantité d'additif présente dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la concentration maximale spécifiée dans la présente norme;
- c) L'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas ce dernier en quantité supérieure à celle qui serait introduite du fait de l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans des conditions technologiques appropriées ou dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions de la présente norme.

Un additif peut être utilisé dans une matière première ou un autre ingrédient, si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement dans la préparation d'un aliment, conformément aux dispositions de la présente norme.

4.2 Aliments pour lesquels le transfert d'additifs alimentaires n'est pas acceptable

Le transfert d'un additif alimentaire à partir d'une matière première ou d'un ingrédient n'est pas acceptable pour des denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes, à moins qu'une disposition relative à un additif alimentaire pour la catégorie spécifiée ne figure aux Tableaux 1 et 2 de la présente norme.

- a) 13.1 - Préparations pour nourrissons, préparations pour enfants en bas âge et préparations destinées à des usages médicaux particuliers.
- b) 13.2 - Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.

¹⁰ Un index (CAC/MISC 6) de toutes les normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que l'année de leur adoption, peut être consulté sur le site web du Codex (http://www.codexalimentarius.net/web/Standard_list.do?lang=en). Ces normes élaborées par le JECFA feront également l'objet d'une publication en 2006 dans le « Combined Compendium of Food Additive Specifications », Monographie JECFA de la FAO n°1, qui comporte quatre volumes et dans les monographies JECFA ultérieures. Les normes sont également disponibles sur le site web du JECFA (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=fr>). Bien que les normes relatives aux aromatisants ne figurent pas dans la version imprimée du compendium, exception faite des rares aromatisants qui ont une fonction technologique non aromatisante supplémentaire, elles sont incluses dans une base de données en ligne qui peut être consultée sur le site JECFA de la FAO: http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp?language=fr.

¹¹ Le principe du transfert des additifs alimentaires dans des denrées alimentaires (le principe du transfert) vise la présence dans les aliments d'additifs résultant de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels ces additifs sont utilisés. La Commission du Codex Alimentarius a adopté, à sa dix-septième session (1987), une version révisée de ce principe en tant que texte consultatif du Codex. Le principe du transfert est applicable à tous les aliments visés par les normes Codex, sauf disposition contraire figurant dans ces normes.

5. SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES¹²

Le système de classification des denrées alimentaires est un outil qui permet de répartir les utilisations des additifs alimentaires visés par la présente norme. Le système s'applique à toutes les denrées alimentaires.

Les descripteurs de catégories alimentaires n'ont aucune valeur juridique et ne sont pas censés être utilisés à des fins d'étiquetage.

Le système de classification des aliments repose sur les principes suivants:

- a) Le système de classification des aliments est hiérarchique: autrement dit, lorsque l'utilisation d'un additif est admise dans une catégorie générale, elle l'est dans toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire. De même, lorsqu'un additif est admis dans une sous-catégorie, il l'est aussi dans les sous-catégories éventuelles de cette sous-catégorie ou produits individuels mentionnés dans une sous-catégorie.
- b) Sauf indication contraire, le système de classification des aliments repose sur les descripteurs des produits alimentaires tels qu'ils sont commercialisés.
- c) Le système de classification des aliments tient compte du principe de transfert. Ainsi, il n'a pas à mentionner expressément les denrées alimentaires composites (telles que les repas préparés, comme la pizza, dans la mesure où ceux-ci peuvent contenir au *pro rata* tous les additifs dont l'utilisation est approuvée dans leurs éléments constitutants), sauf lorsque l'aliment composé requiert un additif dont l'utilisation n'est pas approuvée dans ses éléments constitutants.
- d) Le système de classification des aliments est utilisé pour simplifier la notification des utilisations des additifs alimentaires aux fins de l'élaboration de la présente norme.

6. DESCRIPTION DE LA NORME

La présente norme comporte trois parties essentielles:

- a) Préambule
- b) Appendices
 - i. L'appendice A est un document d'orientation aux fins de l'examen des concentrations maximales d'additifs à DJA numérique du JECFA.
 - ii. L'appendice B énumère les catégories du système de classification des denrées alimentaires utilisées pour élaborer et structurer les tableaux 1, 2, et 3 de la norme. Elle indique aussi les descripteurs de chaque catégorie et sous-catégorie d'aliments.
 - iii. L'appendice C regroupe les références croisées du système de classification des denrées alimentaires et des normes Codex de produit.
- c) Dispositions relatives aux additifs alimentaires
 - i. Le Tableau 1 précise, pour chaque additif ou groupe d'additifs alimentaires (par ordre alphabétique) à DJA numérique du JECFA, les catégories de denrées alimentaires (ou les denrées alimentaires) pour lesquelles l'utilisation de l'additif est admise, les concentrations maximales pour chaque denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires, et les fonctions technologiques. Le tableau 1 inclut également les utilisations des additifs à DJA non numérique pour lesquelles une concentration maximale est spécifiée.
 - ii. Le Tableau 2 reprend pour l'essentiel les mêmes informations que le tableau 1, mais classées selon les catégories de denrées alimentaires.
 - iii. Le Tableau 3 énumère les additifs à DJA non spécifiés ou non limités du JECFA et dont l'utilisation est autorisée dans les denrées alimentaires en général, à condition d'en limiter la quantité à la dose la plus faible possible nécessaire pour obtenir l'effet voulu et à être conforme aux bonnes pratiques de fabrication décrites au paragraphe 3.3 du présent Préambule.

¹² Annexe B à la présente norme.

L'appendice du Tableau 3 énumère les catégories de denrées alimentaires et les denrées alimentaires individuelles exclues des conditions générales du tableau 3. Les dispositions des tableaux 1 et 2 régissent l'utilisation des additifs dans les catégories d'aliments énumérées à l'appendice du tableau 3.

Sauf disposition contraire, les concentrations maximales pour les additifs aux tableaux 1 et 2, sont fixées pour le produit fini tel qu'il est consommé.

Les tableaux 1, 2 et 3 n'incluent pas les utilisations de substances comme auxiliaires technologiques¹³.

¹³ On entend par « auxiliaire technologique » toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit final: Manuel de procédure, Commission du Codex Alimentarius. sûres

Annexe VI**Procédures pour l'examen de l'entrée et la révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires**

(Pour insertion dans le Manuel de procédure du Codex)

Champ d'application

La Norme générale Codex pour les additifs alimentaires est destinée à inclure les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour les aliments normalisés et non normalisés dans le Codex Alimentarius.

Le texte ci-après définit les données et les informations qui devraient être soumises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), lorsqu'il lui est demandé d'entreprendre de nouvelles activités en vue d'ajouter ou de réviser des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires. Des précisions sont également données sur les décisions à prendre pour déterminer si une nouvelle proposition doit être acceptée ou rejetée.

Les dispositions relatives à l'utilisation des auxiliaires technologiques (par ex., la plupart des préparations à base d'enzymes, les auxiliaires de clarification et de filtrage, les solvants d'extraction) ne sont pas incluses dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Travaux initiaux

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires peuvent être révisées par le CCFAC sur demande des comités du Codex, des membres du Codex ou de la Commission du Codex Alimentarius. Les informations étayant l'amendement de la Norme générale pour les additifs alimentaires sont communiquées par l'organe soumettant une proposition. Les informations communiquées au CCFAC devraient inclure les éléments suivants, selon qu'il convient :

- Les normes concernant l'additif alimentaire;
- Un résumé de l'évaluation de la sécurité sanitaire de l'additif alimentaire effectuée par le JECFA;
- Les catégories ou sous-catégories dans lesquelles il est prévu d'utiliser l'additif;
- Une indication des besoins et des justifications technologiques concernant l'additif, avec référence à un ou plusieurs des principes généraux d'utilisation des additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (Section 3);
- Les concentrations maximales pour l'additif alimentaire dans les catégories alimentaires spécifiées :
 - Pour les additifs à DJA numérique, une concentration maximale numérique pour chaque utilisation spécifiée, bien que dans certains cas, un niveau BPF peut s'avérer adéquat;
 - Pour les additifs à DJA non spécifiée ou non limitée, une recommandation visant à inscrire l'additif au Tableau 3 accompagnée de propositions supplémentaires d'inclusion dans les tableaux 1 et 2 pour utilisation dans les catégories alimentaires figurant à l'appendice du Tableau 3, selon qu'il convient;
 - Pour les additifs dotés d'une DJA « acceptable », soit une concentration maximale numérique pour le niveau acceptable de traitement d'une denrée alimentaire, soit un niveau BPF, conformément à l'évaluation du JECFA.
- Une justification des concentrations maximales d'un point de vue technologique; et une indication, au moyen de la procédure définie à l'Appendice A de la Norme générale pour les additifs alimentaires ou d'une évaluation de l'exposition, de la conformité de cette concentration aux exigences en matière de sécurité sanitaire définies à la Section 3.1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires.
- Une déclaration motivée selon laquelle les consommateurs ne seront pas induits en erreur par l'utilisation de l'additif.

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants étudiera tous les amendements à la Norme générale pour les additifs alimentaires proposés par des comités du Codex, des membres du Codex ou la Commission du Codex Alimentarius.

Révision

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la Norme générale pour les additifs alimentaires seront régulièrement examinées par le CCFAC et révisées selon qu'il convient, en fonction des révisions de l'évaluation des risques effectuées par le JECFA ou de modifications apportées aux besoins technologiques et à la justification d'utilisation.

- Si le JECFA modifie une DJA en DJA temporaire, les dispositions relatives à l'additif alimentaire de la Norme générale pour les additifs alimentaires peuvent demeurer les mêmes jusqu'au retrait de la DJA ou jusqu'à ce que le JECFA rétablisse le statut permanent.
- Si le JECFA retire une DJA, les dispositions relatives à l'additif alimentaire de la Norme générale pour les additifs alimentaires seront amendées en supprimant toute disposition concernant l'utilisation de l'additif.

Les indications supplémentaires suivantes concernent l'information à soumettre:

- Identité de l'additif alimentaire
 - Les additifs alimentaires auront été évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires qui leur aura attribué une dose journalière admissible numérique ou non numérique ("non spécifiée" ou "non limitée") ou qui aura jugé acceptable une utilisation donnée.
 - Les additifs alimentaires auront reçu un numéro du Système international de numérotation.
- Effet fonctionnel de l'additif alimentaire
 - La liste des catégories fonctionnelles utilisée dans le Système international de numérotation (CAC/GL 36) devrait être utilisée.
- Utilisation proposée de l'additif alimentaire
 - Les catégories alimentaires appropriées du Système de classification des aliments (annexe B de la Norme générale pour les additifs alimentaires) et les concentrations maximales devaient être précisées.
 - En ce qui concerne la concentration maximale acceptable:
 - Une limite d'utilisation numérique devrait être fixée pour les additifs alimentaires à dose journalière admissible numérique. Toutefois, dans certains cas, la limite d'utilisation fixée par les bonnes pratiques de fabrication pourra convenir.
 - Pour un additif alimentaire à dose journalière admissible non numérique ("non spécifiée" ou "non limitée") qui figure dans la liste du tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires, une limite d'utilisation numérique ou fixée par les bonnes pratiques de fabrication devrait être fournie avec toute demande d'inclusion de l'additif dans une catégorie alimentaire de l'annexe au tableau 3.
 - Pour certains additifs alimentaires, la dose journalière admissible a été fournie sur une base donnée (par ex., « comme phosphore » pour les phosphates; « comme acide benzoïque » pour les benzoates). Par souci de cohérence, la concentration maximale de ces additifs devrait être fournie sur les mêmes bases que la dose journalière admissible.
- Justification de l'utilisation et besoins technologiques de l'additif alimentaire
 - L'information d'appui basée sur les critères énoncés à la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires devrait être incluse.

- Emploi sans danger de l'additif alimentaire
 - Une évaluation d'ingestion correspondant à l'utilisation proposée de l'additif alimentaire, conformément à la section 3.1 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, devrait être incluse, s'il y a lieu.
- Justification que l'utilisation de l'additif n'induit pas le consommateur en erreur
 - Une déclaration motivée attestant que les consommateurs ne seront pas induits en erreur par l'utilisation de l'additif.

L'utilisation de l'additif alimentaire répond-elle aux critères de la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires?

La section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires établit les critères de justification de l'utilisation d'un additif alimentaire. L'adhésion à ces critères est nécessaire pour inclure un additif alimentaire dans la Norme générale des additifs alimentaires. Si l'utilisation d'un additif ne répond pas à ces critères, l'examen est interrompu et les travaux sont suspendus. Si l'information soumise pour justifier l'utilisation de l'additif alimentaire est insuffisante pour permettre au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de prendre une décision, il sera exigé de fournir un complément d'information sur l'utilisation et sur la justification et les besoins technologiques de l'additif alimentaire pour examen à la prochaine session du Comité. Si cette information n'est pas soumise avant la prochaine session, les travaux relatifs à cette disposition seront suspendus.

L'additif alimentaire est-il utilisé dans les aliments normalisés?

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants demande au Comité de produits pertinent d'examiner les catégories fonctionnelles des additifs, les additifs et leur justification technologique pour un produit donné et de renvoyer cette information avant la session suivante. À la lumière de cette information, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants formule les recommandations relatives aux conditions appropriées d'utilisation en s'appuyant sur les propositions du Comité de produits.

Dans certains cas, il conviendrait cependant que le Comité de produits du Codex dresse une liste des additifs alimentaires et de leurs catégories fonctionnelles et concentrations maximales acceptables qui sera transmise au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour approbation et, finalement, incorporation dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. L'élaboration de la liste des additifs alimentaires devrait se conformer aux principes appliqués à l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Toutefois, l'élaboration des listes d'additifs alimentaires dans les normes de produits devrait autant que possible être limitée. Par exemple, un additif pourrait figurer dans la liste d'une norme de produit, s'il sert à accomplir un effet technique qui ne serait pas réalisable avec d'autres additifs de la même classe fonctionnelle. Certains additifs peuvent aussi figurer dans une norme de produits si, suite à une évaluation de la sécurité, l'utilisation de l'additif doit être limitée. La justification de ces exceptions devrait être fournie par les Comités de produits du Codex au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pour examen.

Si le Comité de produits du Codex a été ajourné, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants peut réviser les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes de produits qui relèvent du Comité ajourné, si nécessaire.

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants examinerait toute révision proposée à la lumière des principes de justification technologique de l'utilisation des additifs, comme indiqué dans la section 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Ces révisions, une fois adoptées par la Commission, seraient incorporées dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Une dose journalière admissible non numérique (« non spécifiée » ou « non limitée ») a-t-elle été attribuée?

OUI – Dose journalière admissible non numérique (« non spécifiée » ou « non limitée »):

Les additifs alimentaires à dose journalière admissible non numérique sont proposés pour inclusion au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les demandes concernant l'utilisation de ces additifs dans les catégories alimentaires contenues dans l'annexe du tableau 3 sont présentées par le biais de propositions pour inclusion dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Ces propositions sont examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants conformément aux critères décrits sous la rubrique « *Examen des conditions d'utilisation dans des catégories alimentaires données* », ci-après.

NON – Dose journalière admissible numérique ou acceptable pour une utilisation restreinte:

Les additifs alimentaires à dose journalière admissible numérique ou reconnue acceptable pour une ou plusieurs utilisations données sont proposées pour inclusion aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Ces propositions sont examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants conformément aux critères décrits sous la rubrique « *Examen des conditions d'utilisation dans des catégories alimentaires données* », ci-après.

Examen des conditions d'utilisation dans des catégories alimentaires données

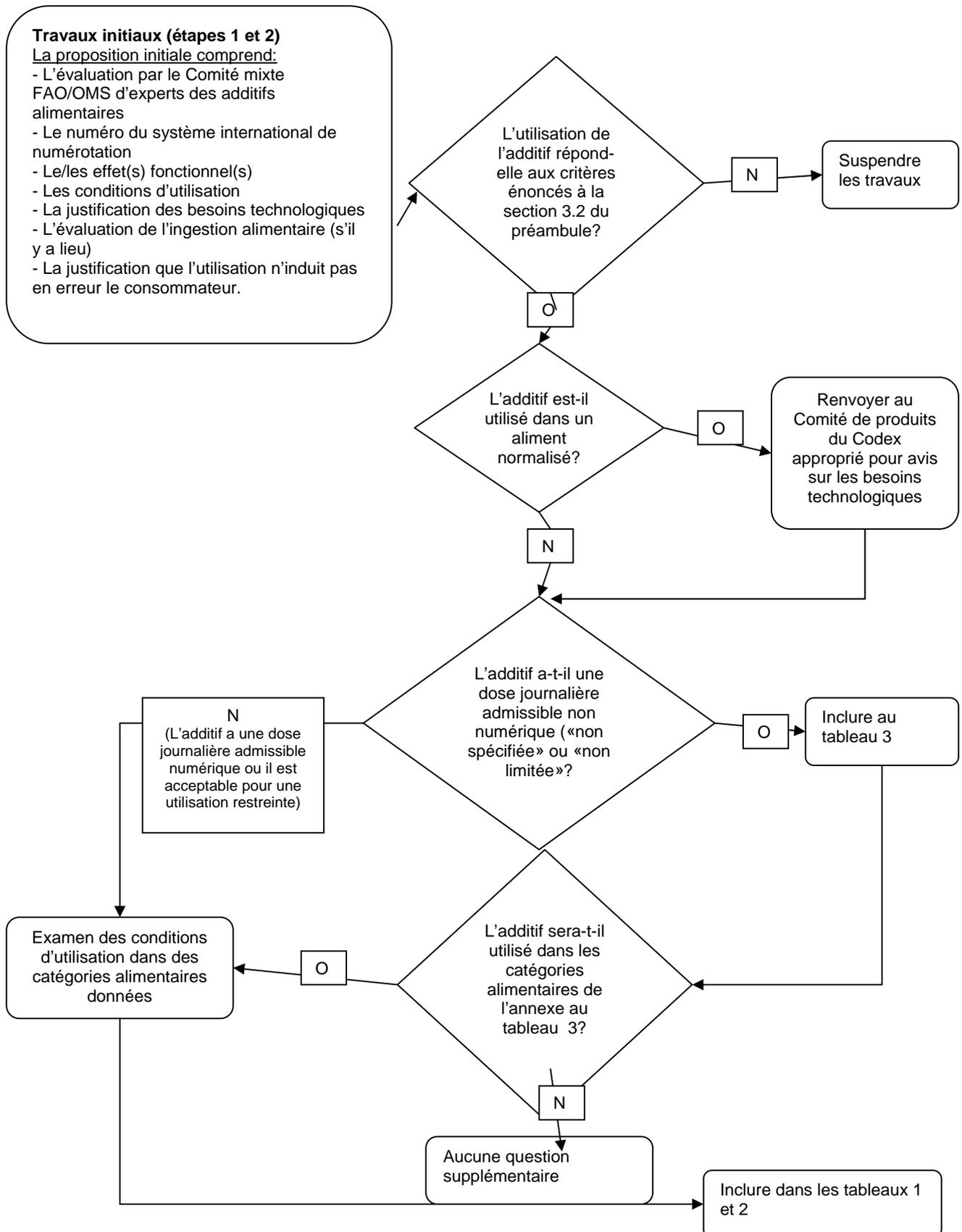
Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants identifie et recommande les catégories alimentaires et les limites d'utilisation appropriées pour inclusion aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires. À cet effet, le Comité appliquera les principes généraux suivants à l'inclusion des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires:

1. Les additifs alimentaires qui ont la même dose journalière admissible numérique seront considérés comme un groupe, sans autre restriction sur l'utilisation des additifs individuels du groupe. Cependant, dans certains cas, des restrictions à l'utilisation de certains additifs individuels de ce groupe pourraient être nécessaires (par ex., pour des raisons de santé publique).
2. Les additifs alimentaires qui appartiennent à des classes fonctionnelles multiples seront examinés sans autre restriction à leur classe fonctionnelle.
3. D'une façon générale, une limite d'utilisation numérique attribuée à l'utilisation proposée d'un additif alimentaire dans une catégorie alimentaire est préférée à une limite d'utilisation tirée des bonnes pratiques de fabrication. Toutefois, les exceptions, énoncées dans la rubrique « *Travaux initiaux* », seront également prises en compte par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de façon ponctuelle.
4. Lors de l'établissement de la concentration maximale acceptable d'un additif alimentaire dans une catégorie alimentaire donnée, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants examine la justification technologique de la limite proposée et l'évaluation d'exposition conformément aux sections 3.1 et 3.2 du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Si plus d'une concentration maximale est proposée, et que le Comité ne parvient pas à un consensus sur la concentration maximale appropriée, les délégations qui soutiennent la concentration maximale proposée et celles qui s'y opposent devront soumettre une justification supplémentaire des limites qu'elles proposent afin de répondre aux questions du Comité, avant la session suivante, au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, pour examen à sa prochaine session. Les propositions dont la justification sera insuffisante ne seront plus examinées, et la limite proposée pour laquelle la justification a été fournie sera transmise pour adoption.
5. Pour résoudre les questions d'exposition alimentaire des additifs alimentaires, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants peut demander au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires d'effectuer des évaluations d'exposition des additifs sur la base des concentrations maximales acceptables soumises pour examen par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

6. Les concentrations maximales acceptables sont établies conformément aux sections précédentes et les dispositions relatives aux additifs alimentaires sont inscrites dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Chaque limite d'utilisation représente la concentration maximale acceptable la plus élevée dans la catégorie alimentaire la plus large pour laquelle l'utilisation de l'additif est technologiquement justifiée. Dans la mesure du possible, la structure hiérarchique du système de classification des aliments sera utilisée afin de simplifier l'établissement de la liste des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale pour les additifs alimentaires. A cet égard:

- Si la nouvelle utilisation d'un additif alimentaire concerne une catégorie plus large et une concentration maximale plus élevée ou égale à celles des sous-catégories de la catégorie alimentaire la plus large déjà contenues dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, alors la nouvelle utilisation dans la catégorie alimentaire la plus large remplace les dispositions déjà inscrites. Les travaux relatifs à ces dispositions sont suspendus (s'il s'agit de projets ou d'avant-projets de dispositions), ou celles-ci sont révoquées à l'adoption de l'utilisation proposée à l'étape 8 (s'il s'agit d'une disposition adoptée à l'étape 8).
- Si la nouvelle utilisation d'un additif alimentaire concerne une catégorie alimentaire plus large et une concentration maximale inférieure à celle des sous-catégories de la catégorie alimentaire large figurant déjà dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, alors les dispositions inscrites dans la Norme générale pour les additifs alimentaires sont déterminées en fonction de la hiérarchie du système de classification des aliments. La concentration maximale la plus élevée dans chaque sous-catégorie, qu'elle appartienne à une disposition existante ou à la nouvelle utilisation dans la catégorie alimentaire la plus large, est inscrite dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les travaux relatifs à toute disposition existante qui est remplacée par la nouvelle utilisation sont suspendus (s'il s'agit d'un avant-projet ou d'un projet de disposition) ou celle-ci est révoquée à l'adoption de l'utilisation proposée à l'étape 8 (s'il s'agit d'une disposition adoptée à l'étape 8).
- Si la nouvelle utilisation d'un additif alimentaire, ainsi que les dispositions déjà inscrites dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, représente l'utilisation dans toutes les sous-catégories d'une catégorie alimentaire plus large avec la même limite d'utilisation maximale, alors l'utilisation dans la catégorie alimentaire la plus large sera inscrite dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Les travaux relatifs aux dispositions déjà inscrites dans les sous-catégories sont suspendus (s'il s'agit d'avant-projets ou de projets de dispositions) ou celles-ci sont révoquées à l'adoption de l'utilisation proposée à l'étape 8 (s'il s'agit de dispositions adoptées à l'étape 8).

Diagramme de procédure pour examen de l'incorporation et la révision d'additifs alimentaires dans la NGAA



**DISPOSITIONS DE LA NGAA À ADOPTER OU À RÉVOQUER POUR TENIR COMPTE DES
CATÉGORIES ALIMENTAIRES DE LA NORME EN RELATION BI-UNIVOQUE AVEC UNE NORME
DE PRODUIT DU CODEX**

Outre les dispositions ci-après, d'autres changements seront nécessaires afin d'aligner les dispositions relatives à la catégorie alimentaire en relation bi-univoque avec une norme de produit du Codex, comme indiqué à l'Annexe IV du document CX/FAC 06/38/7.

| Food Category No. 01.6.3 Whey cheese | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Caramel Colour, Class III | 150c | 8 | | GMP | Note 3 | Revoke |
| Caramel Colour, Class IV | 150d | 8 | | GMP | Note 3 | Revoke |
| Sorbates | 200-203 | 8 | 1000 | mg/kg | Note 42 | Adopt |

| Food Category No. 01.6.6 Whey protein cheese | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Acetic Acid, Glacial | 260 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Calcium Propionate | 282 | 8 | 3000 | mg/kg | Note 70 | Adopt |
| Citric Acid | 330 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Glucono Delta-Lactone | 575 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Lactic Acid | 270 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Malic Acid (DL-) | 296 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Nisin | 234 | 8 | 12.5 | mg/kg | Notes 28 | Adopt |
| Pimaricin | 235 | 8 | 40 | mg/kg | Notes 3 & 80 | Adopt |
| Propionic Acid | 280 | 8 | 3000 | mg/kg | Note 70 | Adopt |
| Sodium Propionate | 281 | 8 | 3000 | mg/kg | Note 70 | Adopt |
| Sorbates | 200-203 | 8 | 3000 | mg/kg | Note 42 | Adopt |

| Food Category No. 01.8.2 Dried whey and whey products, excluding whey cheeses | | | | | | |
|--|--|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Aluminium Silicate | 559 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Benzoyl Peroxide | 928 | 8 | 100 | mg/kg | Note 160 | Adopt |
| Calcium Aluminium Silicate (Synthetic) | 556 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Calcium Carbonate | 170i | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Calcium Chloride | 509 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Calcium Hydroxide | 526 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Calcium Silicate | 552 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Hydroxypropyl Distarch Phosphate | 1442 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Magnesium Carbonate | 504i | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Magnesium Oxide | 530 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Magnesium Silicate (Synthetic) | 553i | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Microcrystalline Cellulose | 460i | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Phosphates | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 8 | 4400 | mg/kg | Note 33 | Adopt |
| Potassium Carbonate | 501i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Potassium Chloride | 508 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Potassium Dihydrogen Citrate | 332i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Potassium Hydrogen Carbonate | 501ii | 8 | | GMP | | Adopt |
| Potassium Hydroxide | 525 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Powdered Cellulose | 460ii | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Silicon Dioxide (Amorphous) | 551 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Sodium Aluminosilicate | 554 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Sodium Carbonate | 500i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Dihydrogen Citrate | 331i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Hydrogen Carbonate | 500ii | 8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Hydroxide | 524 | 8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 01.8.2 Dried whey and whey products, excluding whey cheeses | | | | | | |
|--|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Sodium Sesquicarbonate | 500iii | 8 | | GMP | | Adopt |
| Talc | 553iii | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Tripotassium Citrate | 332ii | 8 | | GMP | | Adopt |
| Trisodium Citrate | 331iii | 8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 02.1.1 Butter oil, anhydrous milkfat, ghee | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Ascorbyl Esters | 304, 305 | 8 | 500 | mg/kg | Note 10 | Adopt |
| BHA | 320 | 8 | 175 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| BHT | 321 | 8 | 75 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| Citric Acid | 330 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Isopropyl Citrates | 384 | 8 | 100 | mg/kg | Note 77 | Revoke |
| Propyl Gallate | 310 | 8 | 100 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| Sodium Dihydrogen Citrate | 331i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Tocopherols | 306, 307 | 8 | 500 | mg/kg | | Adopt |
| Trisodium Citrate | 331iii | 8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 02.2.1.1 Butter and concentrated butter | | | | | | |
|--|---|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Annatto Extracts | 160b | 8 | 20 | mg/kg | Note 9 | Adopt |
| Calcium Hydroxide | 526 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Carotenoids | 160ai, e, f | 8 | 25 | mg/kg | Note 146 | Adopt |
| Phosphates | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 8 | 880 | mg/kg | Notes 33 & 34 | Adopt |
| Sodium Carbonate | 500i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Hydrogen Carbonate | 500ii | 8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Hydroxide | 524 | 8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 02.2.1.2 Margarine and similar products | | | | | | |
|--|---|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Acetic and Fatty Acid Esters of Glycerol | 472a | 5/8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Annatto Extracts | 160b | 8 | 20 | mg/kg | Note 9 | Adopt |
| Ascorbyl Esters | 304, 305 | 8 | 500 | mg/kg | Note 10 | Adopt |
| BHA | 320 | 8 | 175 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| BHA | 320 | 8 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | Revoke |
| BHT | 321 | 8 | 75 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| Carotenes, Vegetable | 160aai | 8 | 26 | mg/kg | | Revoke |
| Carotenoids | 160ai, e, f | 8 | 25 | mg/kg | | Adopt |
| Citric Acid | 330 | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Citric and Fatty Acid Esters of Glycerol | 472c | 5/8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Curcumin | 100i | 8 | 5 | mg/kg | | Adopt |
| EDTAs | 385, 386 | 8 | 75 | mg/kg | Note 21 | Revoke |
| Isopropyl Citrates | 384 | 8 | 100 | mg/kg | Note 161 | Adopt |
| Isopropyl Citrates | 384 | 8 | 200 | mg/kg | | Revoke |
| Lactic Acid (L-, D- and DL-) | 270 | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Lactic and Fatty Acid Esters of Glycerol | 472b | 5/8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Lecithins | 322 | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Mono- and Diglycerides | 471 | 5/8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Phosphates | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 8 | 40 | mg/kg | Notes 33 & 161 | Adopt |
| Polyglycerol Esters of Fatty Acids | 475 | 8 | 5000 | mg/kg | | Adopt |
| Potassium Dihydrogen Citrate | 332i | 5/8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 02.2.1.2 Margarine and similar products | | | | | | |
|--|-------------------------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Potassium Lactate | 326 | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Propyl Gallate | 310 | 8 | 100 | mg/kg | Notes 15 & 133 | Adopt |
| Propyl Gallate | 310 | 8 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | Revoke |
| Silicon Dioxide (Amorphous) | 551 | 5/8 | 10 | mg/kg | | Adopt |
| Sodium Dihydrogen Citrate | 331i | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Lactate | 325 | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Sorbates | 200-203 | 8 | 1000 | mg/kg | Note 42 | Adopt |
| Sorbitan Esters of Fatty Acids | 491-495 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Stearyl Citrate | 484 | 8 | 100 | mg/kg | Note 15 | Revoke |
| Sucroglycerides | 474 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Sucrose Esters of Fatty Acids | 473 | 8 | 10000 | mg/kg | | Adopt |
| Tartrates | 334; 335i,ii; 336i,ii; 337 | 8 | | GMP | Note 45 | Adopt |
| TBHQ | 319 | 8 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | Revoke |
| Tocopherols | 306, 307 | 8 | 500 | mg/kg | | Adopt |
| TOSOM | 479 | 8 | 5000 | mg/kg | | Revoke |
| Tripotassium Citrate | 332ii | 5/8 | | GMP | | Adopt |
| Trisodium Citrate | 331iii | 5/8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No. 11.1.2 Powdered sugar, powdered dextrose | | | | | | |
|---|---|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Calcium Aluminium Silicate (Synthetic) | 556 | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |
| Calcium Silicate | 552 | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |
| Caramel Colour, Class III | 150c | 8 | | GMP | | Revoke |
| Caramel Colour, Class IV | 150d | 8 | | GMP | | Revoke |
| Magnesium Carbonate | 504i | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |
| Magnesium Silicate (Synthetic) | 553i | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |
| Phosphates | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 8 | 6600 | mg/kg | Notes 33 & 56 | Adopt |
| Silicon Dioxide (Amorphous) | 551 | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |
| Sodium Aluminosilicate | 554 | 8 | 15000 | mg/kg | Note 56 | Adopt |

| Food Category No. 11.1.3 Soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar | | | | | | |
|--|---------------------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Sulphites | 220-225, 227, 228, 539 | 8 | 20 | mg/kg | Notes 44 & 111 | Adopt |

| Food Category No 12.1.1 Salt | | | | | | |
|--|---|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Calcium Aluminium Silicate (Synthetic) | 556 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Calcium Carbonate | 170i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Calcium Silicate | 552 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Ferric Ammonium Citrate | 381 | 8 | 25 | Mg/kg | Note 23 | Revoke |
| Ferrocyanides | 535, 536, 538 | 8 | 14 | Mg/kg | Notes 24 & 107 | Adopt |
| Magnesium Carbonate | 504i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Magnesium Oxide | 530 | 8 | | GMP | | Adopt |
| Magnesium Silicate (Synthetic) | 553i | 8 | | GMP | | Adopt |
| Phosphates | 338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542 | 8 | 8800 | Mg/kg | Note 33 | Adopt |

| Food Category No 12.1.1 Salt | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Polysorbates | 432-436 | 8 | 10 | mg/kg | | Adopt |
| Salts of Myristic, Palmitic & Stearic Acids (NH ₄ , Ca, K, Na) | 470 | 8 | GMP | Note 71 | | Adopt |
| Silicon Dioxide (Amorphous) | 551 | 7 | | GMP | | Adopt |
| Sodium Aluminosilicate | 554 | 8 | | GMP | | Adopt |

| Food Category No 13.1.1 Infant formulae | | | | | | |
|--|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Acetylated Distarch Phosphate | 1414 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Ascorbyl Esters | 304, 305 | 8 | 10 | mg/kg | Notes 10 & 72 | Adopt |
| Calcium Hydroxide | 526 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Carob Bean Gum | 410 | 8 | 1000 | mg/kg | Notes 72 & 162 | Adopt |
| Carrageenan | 407 | 8 | 300 | mg/kg | Notes 72 & 164 | Adopt |
| Citric Acid | 330 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Distarch Phosphate | 1412 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Guar Gum | 412 | 8 | 1000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Hydroxypropyl Starch | 1440 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Lactic Acid (L-, D- and DL-) | 270 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Lecithins | 322 | 8 | 5000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Mono- and Diglycerides | 471 | 8 | 4000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Phosphated Distarch Phosphate | 1413 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Potassium Carbonate | 501i | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Dihydrogen Citrate | 332i | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Hydrogen Carbonate | 501ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Hydroxide | 525 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Carbonate | 500i | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Dihydrogen Citrate | 331i | 5/8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Hydrogen Carbonate | 500ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Hydroxide | 524 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Tocopherols | 306 | 8 | 10 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Tripotassium Citrate | 332ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Trisodium Citrate | 331iii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |

| Food Category No 13.1.2 Follow-up formulae | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Acetylated Distarch Adipate | 1422 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Acetylated Distarch Phosphate | 1414 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Ascorbic Acid | 300 | 8 | 50 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Ascorbyl Esters | 304, 305 | 8 | 50 | mg/kg | Notes 10 & 72 | Adopt |
| Calcium Ascorbate | 302 | 8 | 50 | mg/kg | Notes 70 & 72 | Adopt |
| Calcium Hydroxide | 526 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Carob Bean Gum | 410 | 8 | 1000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Carrageenan | 407 | 8 | 300 | mg/kg | Notes 72 & 164 | Adopt |
| Citric Acid | 330 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Distarch Phosphate | 1412 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Guar Gum | 412 | 8 | 1000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Lactic Acid (L-, D- and DL-) | 270 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Lecithins | 322 | 8 | 5000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Mono- and Diglycerides | 471 | 8 | 4000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Pectins | 440 | 8 | 10000 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Phosphated Distarch Phosphate | 1413 | 8 | 5000 | mg/kg | Notes 72 & 163 | Adopt |
| Potassium Carbonate | 501i | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Dihydrogen Citrate | 332i | 5/8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Hydrogen Carbonate | 501ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Potassium Hydroxide | 525 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Ascorbate | 301 | 8 | 50 | mg/kg | Notes 70 & 72 | Adopt |
| Sodium Carbonate | 500i | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Dihydrogen Citrate | 331i | 5/8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Sodium Hydrogen Carbonate | 500ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |

| Food Category No 13.1.2 Follow-up formulae | | | | | | |
|---|------------|-------------|------------|--------------|-----------------|---------------|
| Additive | INS | Step | Max | Level | Comments | Action |
| Sodium Hydroxide | 524 | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Tocopherols | 306, 307 | 8 | 30 | mg/kg | Note 72 | Adopt |
| Tripotassium Citrate | 332ii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |
| Trisodium Citrate | 331iii | 8 | | GMP | Note 72 | Adopt |

Notes

Note 3: Surface treatment.

Note 9: As total bixin or norbixin.

Note 10: As ascorbyl stearate.

Note 15: Fat or oil basis.

Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.

Note 23: As iron.

Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.

Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes: $[(33000 \text{ U/kg bw}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg bw}$.

Note 33: As phosphorus.

Note 34: Anhydrous basis.

Note 42: As sorbic acid.

Note 44: As residual SO₂.

Note 45: As tartaric acid.

Note 56: Provided starch is not present.

Note 70: As the acid.

Note 72: Ready-to-eat basis.

Note 77: As mono-isopropyl citrate.

Note 80: Equivalent to 2 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.

Note 107: Except for use of sodium ferrocyanide (INS 535) and potassium ferrocyanide (INS 536) in food-grade dendritic salt at 29 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.

Note 111: Excluding dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.

Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).

Note 133: Any combination of Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at 200 mg/kg, provided that single use limits are not exceeded.

Note 146: Use level for synthetic β-Carotene (INS 160ai); 35 mg/kg for β-Apo-8-carotenal (INS 160e) and β-Apo-8-carotenoic acid, methyl or ethyl ester (INS 160f).

Note 160: Excluding whey powders for infant food.

Note 161: Use as an antioxidant synergist.

Note 162: Use temporarily endorsed.

Note 163: Use level for soy-based formula; 25,000 mg/kg for hydrolyzed protein and/or amino acid-based formula.

Note 164: Use level for soy-based formula; 1,000 mg/kg for hydrolyzed protein and/or amino acid-based formula.

RÉVISION PROPOSÉE DE L'APPENDICE AU TABLEAU 3

CATÉGORIES ALIMENTAIRES OU DENRÉES ALIMENTAIRES INDIVIDUELLES EXCLUES
DES CONDITIONS GÉNÉRALES DU TABLEAU 3 – TEXTE MODIFIÉ

L'utilisation des additifs alimentaires cités dans le Tableau trois dans les aliments ci-après est régie par les dispositions des Tableaux un et deux

| Numéro de catégorie | Catégorie alimentaire |
|---------------------|---|
| 01.1.1 | Lait et babeurre (à l'exception du babeurre avec traitement thermique) |
| 01.2 | Produits laitiers fermentés et emprésurés (nature), à l'exception des produits de la catégorie 01.1.2 (boissons lactées) |
| 01.4.1 | Crème pasteurisée |
| 01.4.2 | Crèmes stérilisées et UHT, crèmes à fouetter ou fouettées et crèmes à teneur réduite en matière grasse |
| 01.6.3 | Fromage de lactosérum |
| 01.6.6 | Fromages de protéines de lactosérum |
| 01.8.2 | Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, à l'exception des fromages de lactosérum |
| 02.1 | Matières grasses et huiles anhydres |
| 02.2.1.1 | Beurre et beurre concentré |
| 02.2.1.2 | Margarine |
| 04.1.1 | Fruits frais |
| 04.2.1 | Légumes frais (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines |
| 04.2.2.1 | Légumes surgelés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera), algues marines, fruits à coque et graines |
| 04.2.2.7 | Produits à base de légumes fermentés (incluant champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé vera) et d'algues marines, à l'exception des produits à base de soja fermenté de la catégorie 12.10 |
| 06.1 | Graines céréalières entières, éclatées ou en flocons, incluant le riz |
| 06.2 | Farines et amidons |
| 06.4.1 | Pâtes et nouilles fraîches et produits similaires |
| 06.4.2 | Pâtes et nouilles sèches et produits similaires |
| 08.1 | Viande fraîche, volaille et gibier inclus |
| 09.1 | Poisson et produits de la pêche frais, incluant mollusques, crustacés et échinodermes |
| 09.2 | Poisson et produits de la pêche transformés, incluant mollusques, crustacés et échinodermes |
| 10.1 | Œufs frais |
| 10.2.1 | Produits à base d'œufs liquides |
| 10.2.2 | Produits à base d'œufs, surgelés |
| 11.1 | Sucres raffinés et bruts |
| 11.2 | Cassonade à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3 (« Sucre blanc doux», « cassonade douce », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut) |
| 11.3 | Solutions et sirops de sucre, aussi (partiellement) invertis, incluant les mélasses, à l'exception des produits de la catégorie 11.1.3 (« Sucre blanc doux», « cassonade douce », sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut) |
| 11.4 | Autres sucres et sirops (par ex., xylose, sirop d'érable, nappages à base de sucre) |
| 11.5 | Miel |
| 12.1 | Sel et succédanés de sel |
| 12.2.1 | Fines herbes et épices (seulement herbes) |
| 13.1 | Préparations pour nourrissons, préparations de suite et préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers |

| Numéro de catégorie | Catégorie alimentaire |
|----------------------------|---|
| 13.2 | Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge |
| 14.1.1 | Eaux |
| 14.1.2 | Jus de fruits et de légumes |
| 14.1.3 | Nectars de fruits et de légumes |
| 14.1.5 | Café et succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales et de grains, à l'exception du cacao |
| 14.2.3 | Vins |

PROPOSITIONS DE RÉVISION DES NORMES DE PRODUITS EN RELATION BI-UNIVOQUE AVEC UNE CATÉGORIE ALIMENTAIRE DE LA NORME

(texte renvoyant aux dispositions pertinentes de la NGAA)

(Le libellé est le suivant: “Les additifs alimentaires cités dans les Tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires comme utilisables dans la catégorie x.x.x.x (nom de la catégorie de denrées alimentaires) peuvent être utilisés dans les aliments visés par la présente norme”.)

032-1981 Rév. 1-1989 Margarine

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 02.2.1.2 (Margarine et produits similaires) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

072-1981 (4^e amendement en 1997) Préparations pour nourrissons

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 13.1.1 (Préparations pour nourrissons) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

150-1985 Sel de qualité alimentaire

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 12.1.1 (Sel) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

156-1987 (Amendée en 1989) Préparations de suite

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 13.1.2 (Préparations de suite) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

212-1999 (Amendée en 2001) Sucres

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 11.1.1 (sucre blanc, dextrose anhydre, dextrose monohydrate, fructose), 11.1.2 (sucre en poudre, dextrose en poudre), 11.1.3 (sucre blanc doux, cassonade douce, sirop de glucose, sirop de glucose déshydraté, sucre de canne brut), 11.1.4 (lactose), et 11.1.5 (sucre blanc de plantation ou d'usine) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

A-01-1971 Rév. 1-1989 Beurre

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 02.2.1.1 (Beurre et beurre concentré) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

A-02-1973 Rév. 1-1989 Produits à base de matières grasses laitières

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 02.1.1 (Huile de beurre, matière grasse laitière anhydre, ghee) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

A-07-1971 Rév. 1-1999 Fromage de lactosérum

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 01.6.3 (Fromage de lactosérum) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

A-15-1995 Rév.1-2003 Poudres de lactosérum

Les additifs alimentaires énumérés aux tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants dans la catégorie alimentaire 01.8.2 (lactosérum desséché et produits à base de lactosérum autres que le fromage de lactosérum) peuvent être utilisés dans les aliments soumis à cette norme.

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
|---------------------|--|------------|--------------|-----------------|-------------|--------------------------------------|
| 14.2.7 | aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers) | 25 | mg/kg | Note 21 | 6 | Technological need and safety issues |

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
|---------------------|------------------------------|------------|--------------|-----------------|-------------|--|
| 04.1.2.5 | jams, jellies and marmelades | 1500 | mg/kg | Note 13 | 3 | Justification for use level: is it carry over from ingredient? |

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
|---------------------|--|------------|--------------|-----------------|-------------|--|
| 14.1.4 | Water-based flavoured drinks, including "sport" "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 200 | mg/kg | Note 132 | 6 | Quillaia Type 1 or 2? Use level on saponin basis |

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
|---------------------|--|------------|--------------|-----------------|-------------|---|
| 05.2 | confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 | Information to address intake by children |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 | |

| SULPHITES | | | | | | |
|--|--|-----------|-----------------------|----------------|----------|---|
| Sulphur Dioxide | | INS: 220 | Sodium Sulphite | | INS: 221 | |
| Sodium Hydrogen Sulphite | | INS: 222 | Sodium Metabisulphite | | INS: 223 | |
| Potassium Metabisulphite | | INS: 224 | Potassium Sulphite | | INS: 225 | |
| Calcium Hydrogen Sulphite | | INS: 227 | Potassium Bisulphite | | INS: 228 | |
| Sodium Thiosulphate | | INS: 539 | | | | |
| Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 04.1.2.1 | frozen fruit | 500 | mg/kg | Note 44 | 6 | Technological need |
| 04.1.2.4 | canned or bottled (pasteurized) fruit | 350 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 04.1.2.5 | jams, jellies and marmelades | 500 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 04.1.2.9 | fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts | 750 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | 50 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 07.1.1 | bread and rolls | 50 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 07.1.3 | other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 50 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 07.1.4 | bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | 50 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 09.2.4.2 | cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30 | mg/kg | Note 44 | 6 | Technological need in cooked products; is it carry over from raw products? Clarification whether treatment reduces level. |
| 09.2.5 | smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 300 | mg/kg | Notes 44 & 140 | 6 | |
| 11.3 | <u>Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3</u> | <u>70</u> | <u>mg/kg</u> | <u>Note 44</u> | <u>6</u> | Technological need |
| 12.4 | mustards | 250 | mg/kg | Notes 44 & 106 | 6 | |
| 12.5 | soups and broths | 1000 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 12.6 | sauces and like products | 300 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 14.2.7 | aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers) | 350 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 15.2 | processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit) | 500 | mg/kg | Note 44 | 6 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 350 | mg/kg | Note 44 | 6 | |

| CANTHAXANTHIN | | | | | | |
|----------------------|---|------------|--------------|----------|----------|--|
| Canthaxanthin | | INS: 161g | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 09.2.4.1 | <u>cooked fish and fish products</u> | <u>200</u> | <u>mg/kg</u> | | <u>6</u> | Technological need |
| 14.1.4.3 | concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 5 | mg/kg | | 6 | |
| <u>15.1</u> | <u>snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)</u> | | <u>GMP</u> | | <u>6</u> | |

| ERYTHROSINE | | | | | | |
|---------------------|---|------------|--------------|-----------------|-------------|------------------------------|
| Erythrosine | | INS: 127 | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.1.2 | dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks) | 300 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 300 | mg/kg | | 3 | |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 02.4 | fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7 | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.2 | confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4 | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.3 | chewing gum | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 06.3 | breakfast cereals, including rolled oats | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 06.5 | cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 30 | mg/kg | | 6 | |
| 08.3 | processed comminuted meat, poultry, and game products | 30 | mg/kg | | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 12.2 | herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 13.6 | food supplements | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 14.1.4 | water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 300 | mg/kg | | 6 | |

| IRON OXIDES | | | | | | |
|---------------------|--|-------------|--------------|-----------------|-------------|--|
| Iron Oxide, Black | | INS: 172i | | Iron Oxide, Red | | INS: 172ii |
| Iron Oxide, Yellow | | INS: 172iii | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.4 | cream (plain) and the like | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 01.6.1 | unripened cheese | | GMP | | 6 | |
| 04.2.2.6 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5 | | GMP | | 6 | |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | | GMP | | 6 | |
| 05.3 | chewing gum | 10000 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 08.3.1.3 | fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game | | GMP | Note 16 | 6 | Technological need (incl. |

| IRON OXIDES | | | | | | |
|---|--|--------------------------|-----------------|----------|------------|-----------------------|
| Iron Oxide, Black Iron Oxide, Yellow Function: Colour | | INS: 172i INS: 172iii | Iron Oxide, Red | | INS: 172ii | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| | products | | | | | numerical use level) |
| 08.3.2 | heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products | | GMP | Note 16 | 6 | |
| 08.3.3 | frozen processed comminuted meat, poultry, and game products | | GMP | Note 16 | 6 | |
| 09.1.1 | fresh fish | | GMP | Note 50 | 6 | |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 95 | 6 | |
| 09.2.4.2 | cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | | 6 | |
| 10.4 | egg-based desserts (e.g., custard) | | GMP | | 6 | |
| 12.4 | mustards | | GMP | | 6 | |
| 12.7 | salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3 | | GMP | | 6 | |
| 12.9.5 | other protein products | | GMP | | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | | GMP | | 6 | |
| 13.4 | dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction | | GMP | | 6 | |
| 13.5 | dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6 | | GMP | | 6 | |
| 13.6 | food supplements | | GMP | | 6 | |
| 14.1.3.2 | vegetable nectar | | GMP | | 6 | |
| 14.1.3.4 | concentrates for vegetable nectar | | GMP | | 6 | |
| 14.2.2 | cider and perry | | GMP | | 6 | |
| 14.2.3.2 | sparkling and semi-sparkling grape wines | | GMP | | 6 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | | GMP | | 6 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | | GMP | | 6 | |
| 14.2.7 | aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers) | | GMP | | 6 | |

| BRILLIANT BLUE FCF | | | | | | |
|--|-----------------------------|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Brilliant Blue FCF Function: Colour | | INS: 133 | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 | Technological need |

| CARMINES | | | | | | |
|------------------------------|---------------------------------|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Carmines Function: Colour | | INS: 120 | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.5 | cheese analogues | | GMP | Note 3 | 6 | Technological need |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | | GMP | | 6 | |

| CAROTENES, VEGETABLE | | | | | | |
|--|--|-------|-------|----------|------|--|
| Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable) INS: 160aii | | | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | | GMP | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 1000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 12.10.3 | fermented soybean paste (e.g., miso) | | GMP | | 6 | Technological need |
| 13.1.3 | formulae for special medical purposes for infants | 30 | mg/kg | Note 84 | 3 | |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 2000 | mg/kg | | 3 | |
| 14.1.2.4 | Concentrates for vegetable juice | 2000 | mg/kg | | 3 | |
| 15.1 | snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes) | 25 | mg/kg | | 6 | |
| 15.2 | processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit) | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 1000 | mg/kg | | 3 | |

| CASTOR OIL | | | | | | |
|---|--|-----|-------|----------|------|--|
| Castor Oil INS: 1503 | | | | | | |
| Function: Anticaking Agent, Carrier Solvent, Glazing Agent, Release Agent | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 05.1 | cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 13.6 | food supplements | | GMP | | 6 | |

| CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES | | | | | | |
|--|--|-----|-------|----------|------|--|
| Chlorophylls, Copper Complex INS: 141i Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts INS: 141ii | | | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.2.1 | ripened cheese, includes rind | 15 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | | GMP | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 04.1.2.5 | jams, jellies and marmelades | 200 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 04.1.2.6 | fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5 | 150 | mg/kg | | 6 | |
| 04.1.2.9 | fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts | 150 | mg/kg | Note 62 | 6 | |
| 05.1.2 | cocoa mixes (syrups) | 6.4 | mg/kg | Note 62 | 3 | Technological need |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 6.4 | mg/kg | Note 62 | 3 | |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 700 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 700 | mg/kg | | 6 | |

| CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES | | | | | | |
|---------------------------------------|--|-----------|-------|--|------|--|
| Chlorophylls, Copper Complex | | INS: 141i | | Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts | | INS: 141ii |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 95 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 13.6 | food supplements | | GMP | | 6 | |

| GRAPE SKIN EXTRACT | | | | | | |
|---------------------------|--|------------|-------|----------|------|--|
| Grape Skin Extract | | INS: 163ii | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.3.2 | beverage whiteners | 1500 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 01.5.2 | milk and cream powder analogues | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.1 | unripened cheese | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.2.1 | ripened cheese, includes rind | 125 | mg/kg | | 6 | |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 04.2.2.5 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter) | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 04.2.2.6 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5 | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 04.2.2.7 | fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10 | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 07.0 | bakery wares | 1500 | mg/kg | | 3 | |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 5000 | mg/kg | | 3 | |
| 08.3.1.1 | cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 5000 | mg/kg | | 3 | |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 09.2.3 | frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 09.2.4.1 | cooked fish and fish products | 500 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 12.4 | mustards | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 13.1.3 | formulae for special medical purposes for infants | 20 | mg/kg | Note 84 | 3 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 1500 | mg/kg | | 3 | |

| POLYSORBATES | | | | | | |
|---|---|----------|--|----------|----------|-----------------------|
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate | | INS: 432 | Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monooleate | | INS: 433 | |
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate | | INS: 434 | Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate | | INS: 435 | |
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate | | INS: 436 | | | | |
| Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 07.1.1 | bread and rolls | 3000 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 07.1.2 | crackers, excluding sweet crackers | 5000 | mg/kg | Note 11 | 6 | |
| 07.1.3 | other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 10000 | mg/kg | Note 11 | 6 | |
| 07.1.4 | bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | 5000 | mg/kg | Note 11 | 6 | |
| 07.1.5 | steamed breads and buns | 5000 | mg/kg | Note 11 | 6 | |
| 07.1.6 | mixes for breads and ordinary bakery wares | 5000 | mg/kg | Note 11 | 6 | |
| 07.2 | fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes | 5000 | mg/kg | | 6 | |
| 14.1.4 | water-based flavoured drinks, including "sport," "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 10000 | mg/kg | | 3 | |

| RIBOFLAVINS | | | | | | |
|---------------------------------|---|-----------|-------------------------|----------|------------|--|
| Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium | | INS: 101i | Riboflavin 5'-Phosphate | | INS: 101ii | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 300 | mg/kg | | 3 | Technological Need |
| 08.0 | meat and meat products, including poultry and game | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 95 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |

| CARAMEL COLOUR, CLASS III | | | | | | |
|-------------------------------------|---|-----------|-------|----------|------|-----------------------------|
| Caramel Colour, Class III - Ammonia | | INS: 150c | | | | |
| Process | | | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.1 | unripened cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.6.2 | ripened cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.4 | processed cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.5 | Cheese analogues | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.1.2 | vegetable oils and fats | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.2.1.3 | Blends of butter and margarine | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.2.2 | emulsions containing less than 80% fat | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 04.1.2 | processed fruit | 80000 | mg/kg | | 3 | Justification for use level |
| 04.2.2 | processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 80000 | mg/kg | | 3 | |
| 04.2.2.2 | dried vegetables (including mushrooms and | | GMP | Note 76 | 6 | Technological |

| CARAMEL COLOUR, CLASS III | | | | | | |
|--|---|------------|--------------|-----------------|-------------|--|
| Caramel Colour, Class III - Ammonia INS: 150c | | | | | | |
| Process | | | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| | fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | | | | | need (incl. numerical use level) |
| 04.2.2.7 | fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10 | | GMP | | 6 | |
| 05.0 | Confectionery | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 05.1.1 | cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | | GMP | | 6 | |
| 06.4.2 | dried pastas and noodles and like products | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1.2 | crackers, excluding sweet crackers | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1.3 | other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1.4 | bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1.5 | steamed breads and buns | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1.6 | mixes for breads and ordinary bakery wares | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 08.0 | meat and meat products, including poultry and game | 200000 | mg/kg | Note 16 | 3 | |
| 09.1 | fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | Note 16 | 3 | |
| 09.2 | processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | | 3 | |
| 09.3 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | | 3 | |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | | 3 | Technological need; should Note 50 be added? |
| 10.2 | egg products | 20000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 10.3 | dried and/or heat coagulated egg products | 20000 | mg/kg | | 3 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 12.2.2 | seasonings and condiments | | GMP | | | Technological need (incl. numerical use level) |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 50000 | mg/kg | | 3 | Justification for use level |
| 14.1.2.4 | concentrates for vegetable juice | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 14.1.5 | coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa | 100000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 14.2 | alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 20000 | mg/kg | | 3 | Justification for level; is carry over sufficient? |

| CARAMEL COLOUR, CLASS IV | | | | | | |
|---|---|--------|-------|----------|------|--|
| Caramel Colour, Class IV - Ammonia INS: 150d Sulphite Process Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.1 | unripened cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.6.2 | ripened cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.4 | processed cheese | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.5 | cheese analogues | 50000 | mg/kg | | 3 | |
| 04.1.2 | processed fruit | 80000 | mg/kg | | 3 | |
| 04.2.2 | processed vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 80000 | mg/kg | | 3 | Justification for high use level |
| 05.0 | confectionery | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 05.1.1 | cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | | GMP | | 6 | |
| 08.0 | meat and meat products, including poultry and game | 200000 | mg/kg | Note 16 | 3 | Technological need |
| 09.1 | fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | Note 16 | 3 | |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 30000 | mg/kg | | 3 | Technological need; should Note 50 be added? |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 50000 | mg/kg | | 3 | Justification for use level |
| 14.2 | alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts | 50000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15 | 20000 | mg/kg | | 3 | Justification for level; is carry over sufficient? |

| FAST GREEN FCF | | | | | | |
|--|---|-----|-------|----------|------|-----------------------|
| Fast Green FCF INS: 143 Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 04.2.2.7 | fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10 | 300 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 06.4.2 | dried pastas and noodles and like products | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 07.0 | bakery wares | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 100 | mg/kg | Note 16 | 6 | |

| ALLURA RED AC | | | | | | |
|----------------------|--|------------|--------------|-----------------|-------------|---|
| Allura Red AC | | INS: 129 | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.1 | unripened cheese | 200 | mg/kg | Note 3 | 3 | Is the colour application on the cheese or only in the coating? |
| 01.6.5 | cheese analogues | 300 | mg/kg | Note 3 | 3 | |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 04.1.2.5 | jams, jellies and marmelades | 500 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 04.1.2.7 | candied fruit | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 04.1.2.8 | fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk | 800 | mg/kg | | 6 | |
| 04.1.2.9 | fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 04.1.2.11 | fruit fillings for pastries | 800 | mg/kg | | 6 | |
| 04.2.2.4 | canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 04.2.2.6 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5 | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 06.2 | Flours and starches (including soybean powder) | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 07.1.2 | Crackers, excluding sweet crackers | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 07.1.3 | Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | | GMP | Note 4 | 6 | |
| 08.1.2 | fresh meat, poultry, and game, comminuted | 25 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 08.3.2 | heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 25 | mg/kg | | 6 | |
| 08.4 | edible casings (e.g., sausage casings) | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 08.4 | edible casings (e.g., sausage casings) | | GMP | | 6 | |
| 14.2.2 | cider and perry | 200 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 500 | mg/kg | | 6 | |

| CAROTENOIDS | | | | | | |
|---------------------------|---|------------|--|----------|-------------|-----------------------|
| Beta-Carotene (Synthetic) | | INS: 160ai | Beta-Carotene (<i>Blakeslea trispora</i>) | | INS: 160aai | |
| Beta-Apo-8'-Carotenal | | INS: 160e | Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester | | INS: 160f | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.3.2 | beverage whiteners | 1000 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 02.2.1.3 | blends of butter and margarine | | GMP | | 6 | Numerical use level |
| 02.2.2 | emulsions containing less than 80% fat | 1000 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.1 | cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.2 | cocoa mixes (syrops) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 09.1.1 | fresh fish | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 09.3 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 09.3.3 | salmon substitutes, caviar, and other fish roe products | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 09.3.4 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3 | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 10.2 | egg products | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 10.4 | egg-based desserts (e.g., custard) | 150 | mg/kg | | 6 | |
| 12.2.2 | seasonings and condiments | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 12.9.5 | other protein products | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 14.1.3.2 | vegetable nectar | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 14.1.3.4 | concentrates for vegetable nectar | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.2 | cider and perry | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.7 | aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers) | 200 | mg/kg | | 6 | |

| INDIGOTINE | | | | | | |
|-------------------|---|----------|-------|----------|------|-----------------------------|
| Indigotine | | INS: 132 | | | | |
| Function: Colour | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 200 | mg/kg | | 3 | Justification for use level |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 300 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 450 | mg/kg | | 6 | |
| 11.3 | sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3 | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 300 | mg/kg | | 6 | |

| INDIGOTINE Indigotine Function: Colour INS: 132 | | | | | | |
|---|--|-----|-------|----------|------|-----------------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 11.6 | table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.2 | cider and perry | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 200 | mg/kg | | 6 | |

| PONCEAU 4R Ponceau 4R Function: Colour INS: 124 | | | | | | |
|---|--|-----|-------|----------|------|----------------------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 11.6 | table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners | 200 | mg/kg | | 6 | Justification of use level |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 200 | mg/kg | | 6 | |

| SUNSET YELLOW FCF Sunset Yellow FCF Function: Colour INS: 110 | | | | | | |
|---|---|-----|-------|----------|------|--|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.1 | unripened cheese | | GMP | Note 3 | 6 | Numerical use level |
| 01.6.5 | cheese analogues | | GMP | Note 3 | 6 | |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | | GMP | | 6 | Numerical use level |

| ASPARTAME Aspartame Function: Flavor Enhancer, Sweetener INS: 951 | | | | | | |
|---|---|------|-------|----------|------|-----------------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2 | fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks) | 2000 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 01.4.1 | pasteurized cream (plain) | 6000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.4.2 | sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain) | 6000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.4.3 | clotted cream (plain) | 6000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.5.1 | milk powder and cream powder (plain) | 5000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.1 | unripened cheese | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | 4000 | mg/kg | | 6 | |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 08.3 | processed comminuted meat, poultry, and game products | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 09.2 | processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 10.2.3 | dried and/or heat coagulated egg products | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 3000 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.1 | emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad | 500 | mg/kg | | 6 | |

| ASPARTAME | | | | | | |
|--------------------------------------|---|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Aspartame | | INS: 951 | | | | |
| Function: Flavor Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| | dressing) | | | | | |
| 12.6.2 | non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | 350 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.3 | mixes for sauces and gravies | 350 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.4 | clear sauces (e.g., fish sauce) | 350 | mg/kg | | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 700 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.5 | Mead | 700 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 700 | mg/kg | | 6 | |

| ACESULFAME POTASSIUM | | | | | | |
|---------------------------------------|---|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Acesulfame Potassium | | INS: 950 | | | | |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2 | fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks) | 500 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.5 | milk powder and cream powder and powder analogues (plain) | 3000 | mg/kg | | 3 | |
| 01.6.1 | unripened cheese | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 06.1 | whole, broken, or flaked grain, including rice | 300 | mg/kg | | 3 | |
| 06.4.2 | dried pastas and noodles and like products | 200 | mg/kg | | 3 | |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 200 | mg/kg | | 3 | |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | 1000 | mg/kg | | 3 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.1 | emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing) | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.2 | non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.3 | mixes for sauces and gravies | 1000 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.4 | clear sauces (e.g., fish sauce) | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 450 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2.3 | grape wines | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.5 | Mead | 500 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 350 | mg/kg | | 3 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 350 | mg/kg | | 3 | |

| SUCRALOSE | | | | | | |
|---------------------|-------------------------|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Sucralose | | INS: 955 | | | | |
| Function: Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2.1 | fermented milks (plain) | 400 | mg/kg | | 3 | Technological |

| SUCRALOSE | | | | | | |
|---------------------|---|----------|-------|----------|------|--|
| Sucralose | | INS: 955 | | | | |
| Function: Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2.1.2 | fermented milks (plain), heat-treated after fermentation | 250 | mg/kg | | 6 | need |
| 01.2.2 | Renneted milk (plain) | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 01.3.1 | Condensed milk (plain) | | GMP | | 6 | |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 580 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.5 | Milk powder and cream powder and powder analogues (plain) | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 01.6 | Cheese and analogues | | GMP | | 6 | Technological need excl. 01.6.3, 01.6.6 & 01.8.2 (incl. numerical use level) |
| 01.8 | Whey and whey products, excluding whey cheeses | | GMP | | 6 | |
| 06.6 | batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry) | 600 | mg/kg | | 6 | |
| 06.7 | pre-cooked or processed rice products, including rice cakes (Oriental type only) | 600 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | 750 | mg/kg | | 6 | |
| 11.3 | sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3 | 1500 | mg/kg | | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 1500 | mg/kg | | 6 | |
| 12.2.1 | herbs and spices | 400 | mg/kg | | 3 | |
| 12.6.1 | emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing) | 450 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.2 | non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | 450 | mg/kg | | 6 | |
| 12.6.3 | mixes for sauces and gravies | 450 | mg/kg | Note 127 | 6 | |
| 12.6.4 | clear sauces (e.g., fish sauce) | 450 | mg/kg | | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 400 | mg/kg | | 6 | |
| 14.2 | alcoholic beverages, including alcohol-free and low-alcoholic counterparts | 700 | mg/kg | | 6 | |

| SACCHARIN | | | | | | |
|---------------------------------------|--|----------|-------|--|------|-----------------------|
| Saccharin | | INS: 954 | | Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts) | | INS: 954 |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2.1 | fermented milks (plain) | 200 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 01.2.2 | renneted milk (plain) | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 01.6.1 | unripened cheese | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 07.1.3 | other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 15 | mg/kg | | 6 | |
| 08.2.1.1 | cured (including salted) non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 2000 | mg/kg | | 6 | |
| 08.2.2 | heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 08.3.2 | heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 500 | mg/kg | | 6 | |

| SACCHARIN | | | | | | |
|---------------------------------------|---|----------|--|----------|----------|-----------------------|
| Saccharin | | INS: 954 | Saccharin (and Sodium, Potassium, Calcium Salts) | | INS: 954 | |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 09.2.4.1 | cooked fish and fish products | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 09.2.5 | smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 1200 | mg/kg | | 6 | |
| 09.3.1 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | 160 | mg/kg | Note 144 | 6 | |
| 09.3.2 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine | 160 | mg/kg | Note 144 | 6 | |
| 09.3.3 | salmon substitutes, caviar, and other fish roe products | 160 | mg/kg | | 6 | |
| 09.3.4 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3 | 160 | mg/kg | Note 144 | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 12.9.1.3 | other soybean products (including non-fermented soy sauce) | 500 | mg/kg | | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 400 | mg/kg | | 6 | |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 200 | mg/kg | | 6 | |

| ALITAME | | | | | | |
|---------------------|---|----------|-------|----------|------|--|
| Alitame | | INS: 956 | | | | |
| Function: Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2 | fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks) | 60 | mg/kg | | 6 | Technological need |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 100 | mg/kg | | 6 | |
| 05.0 | Confectionery | 300 | mg/kg | | 6 | |
| 07.0 | bakery wares | 200 | mg/kg | | 6 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | | GMP | | 6 | Technological need (incl. numerical use level) |

| NEOTAME | | | | | | |
|---------------------------------------|---|----------|-------|----------|------|--|
| Neotame | | INS: 961 | | | | |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.2 | fermented and renneted milk products (plain), excluding food category 01.1.2 (dairy based drinks) | 65 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 01.4.1 | pasteurized cream (plain) | | GMP | | 3 | |
| 01.4.2 | sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain) | | GMP | | 3 | Technological need (incl. numerical use level) |
| 01.4.3 | clotted cream (plain) | | GMP | | 3 | |
| 01.5.1 | milk powder and cream powder (plain) | | GMP | | 3 | |

| NEOTAME | | | | | | |
|---------------------------------------|---|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Neotame | | INS: 961 | | | | |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.6.1 | unripened cheese | 33 | mg/kg | | 3 | Technological need |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | 70 | mg/kg | | 3 | |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 10 | mg/kg | | 3 | |
| 08.3 | processed comminuted meat, poultry, and game products | 10 | mg/kg | | 3 | |
| 09.2 | processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10 | mg/kg | | 3 | |
| 10.2.3 | dried and/or heat coagulated egg products | 33 | mg/kg | | 3 | |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 100 | mg/kg | | 3 | |
| 12.6.1 | emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing) | 65 | mg/kg | | 3 | |
| 12.6.2 | non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | 70 | mg/kg | | 3 | |
| 12.6.3 | mixes for sauces and gravies | 12 | mg/kg | | 3 | |
| 12.6.4 | clear sauces (e.g., fish sauce) | 12 | mg/kg | | 3 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 33 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | 23 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.5 | Mead | 23 | mg/kg | | 3 | |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 23 | mg/kg | | 3 | |

| POLYVINYL ALCOHOL | | | | | | |
|-------------------------------------|--|-----------|-------|----------|------|--|
| Polyvinyl Alcohol | | INS: 1203 | | | | |
| Function: Glazing Agent, Stabilizer | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 2000 | mg/kg | | 3 | Justification for the use as glazing agent |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 15000 | mg/kg | | 3 | |
| 06.3 | breakfast cereals, including rolled oats | 5000 | mg/kg | | 3 | |
| 15.2 | processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit) | 15000 | mg/kg | | 3 | |

| CYCLAMATES | | | | | | |
|--|---|----------|-------|----------|------|-----------------------|
| Cyclamic Acid (and Sodium, Potassium, Calcium Salts) | | INS: 952 | | | | |
| Function: Flavour Enhancer, Sweetener | | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step | Information Requested |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 500 | mg/kg | Note 17 | 6 | Technological need |
| 12.6.1 | emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing) | 500 | mg/kg | Note 17 | 6 | |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | 400 | mg/kg | Note 17 | 6 | |

Notes to the Comments for the Revised Draft General Standard for Food Additives (38th CCFAC)

Note 3: Surface treatment.

Note 4 : For decoration, stamping, marking or branding the products

Note 11: Flour basis.

Note 13: As benzoic acid

Note 15: Fat or oil basis.

Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.

Note 17: As cyclamic acid.

Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.

Note 44: As residual SO₂.

Note 50: For use in fish roe only.

Note 62: As copper.

Note 76: Use in potatoes only.

Note 84: For infants over 1 year of age only.

Note 95: For use in surimi and fish roe products only.

Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.

Note 127: As served to the consumer.

Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).

Note 132: Except for use at 500 mg/kg (dried basis) in semi-frozen beverages.

Note 140: Except for use in canned abalone (PAUA) at 1000 mg/kg.

Note 144: For use in sweet and sour products only.

| PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS | | | | | |
|--|---|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Propylene Glycol Esters of Fatty Acids INS: 477 | | | | | |
| Function: Emulsifier, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 02.2.1.3 | blends of butter and margarine | 10000 | mg/kg | Note 134 | 5/8 |
| 02.4 | fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7 | 40000 | mg/kg | | 8 |
| 05.1.1 | cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake | 5000 | mg/kg | | 5/8 |

| EDTAs | | | | | |
|--|--|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Calcium Disodium Ethylene Diamine INS: 385 Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate INS: 386 | | | | | |
| Tetra Acetate | | | | | |
| Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.2.2.1 | frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 100 | mg/kg | Notes 21 & 110 | 8 |

| BHA | | | | | |
|--|---|------------|--------------|---------------------|-------------|
| Butylated Hydroxyanisole INS: 320 | | | | | |
| Function: Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.5.1 | milk powder and cream powder (plain) | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.1.1 | butter oil, anhydrous milkfat, ghee | 175 | mg/kg | Notes 15 & 133 | 8 |
| 02.1.2 | vegetable oils and fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 175 | mg/kg | Notes 15 & 133 | 8 |
| 02.2.1.3 | blends of butter and margarine | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.4 | fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 200 | mg/kg | Notes 15, 130 & 141 | 8 |
| 05.3 | chewing gum | 400 | mg/kg | Note 130 | 8 |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 5/8 |
| 07.2.3 | Mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.5 | smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.3 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.5 | soups and broths | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.8 | yeast and like products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 13.6 | food supplements | 400 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |

| BHT | | | | | |
|---------------------------------|---|------------|--------------|---------------------|-------------|
| Butylated Hydroxytoluene | | INS: 321 | | | |
| Function: Adjuvant, Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.5.1 | milk powder and cream powder (plain) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.1.1 | butter oil, anhydrous milkfat, ghee | 75 | mg/kg | Notes 15 & 133 | 8 |
| 02.1.2 | vegetable oils and fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 75 | mg/kg | Notes 15 & 133 | 8 |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.4 | fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 200 | mg/kg | Notes 15, 130 & 141 | 8 |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 05.3 | chewing gum | 400 | mg/kg | Note 130 | 8 |
| 06.3 | breakfast cereals, including rolled oats | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 07.2.3 | Mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes) | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.2.5 | smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.3 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.2 | herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.5 | soups and broths | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.6 | sauces and like products | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 13.6 | food supplements | 400 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 15.0 | ready-to-eat savouries | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |

| TBHQ | | | | | |
|----------------------------|--|------------|--------------|---------------------|-------------|
| Tertiary Butylhydroquinone | | INS: 319 | | | |
| Function: Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 02.1.2 | vegetable oils and fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 200 | mg/kg | Notes 15, 130 & 141 | 8 |
| 05.2 | confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4 | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 05.3 | chewing gum | 400 | mg/kg | Note 130 | 8 |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 5/8 |
| 07.1.1 | breads and rolls | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 07.1.2 | crackers, excluding sweet crackers | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 07.1.3 | other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |

| TBHQ | | | | | |
|----------------------------|--|----------|-------|----------------|------|
| Tertiary Butylhydroquinone | | INS: 319 | | | |
| Function: Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 07.1.4 | bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.4 | mustards | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |
| 12.5 | soups and broths | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 8 |

| DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | | | | | |
|---|--|-----------|-------|----------|------|
| Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol | | INS: 472e | | | |
| Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.4.2 | Sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain) | 5000 | mg/kg | | 8 |
| 01.4.3 | Clotted cream (plain) | 5000 | mg/kg | | 8 |
| 01.4.4 | Cream analogues | 5000 | mg/kg | | 8 |
| 01.5.1 | milk powder and cream powder (plain) | 10000 | mg/kg | | 8 |
| 02.1.2 | vegetable oils and fats | 10000 | mg/kg | | 8 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 10000 | mg/kg | | 8 |
| 02.2.1.3 | Blends of butter and margarine | 10000 | mg/kg | | 8 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 1000 | mg/kg | | 8 |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares and mixes | 6000 | mg/kg | | 5/8 |
| 07.2 | fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes | 20000 | mg/kg | | 5/8 |
| 12.1.2 | Salt substitutes | 16000 | mg/kg | | 8 |
| 14.1.5 | Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa | 500 | mg/kg | Note 142 | 5/8 |

| SULPHITES | | | | | |
|--|---|----------|-------|-------------------------|------|
| Sulphur Dioxide | | INS: 220 | | Sodium Sulphite | |
| Sodium Hydrogen Sulphite | | INS: 222 | | Sodium Metabisulphite | |
| Potassium Metabisulphite | | INS: 224 | | Potassium Sulphite | |
| Calcium Hydrogen Sulphite | | INS: 227 | | Potassium Bisulphite | |
| Sodium Thiosulphate | | INS: 539 | | INS: 228 | |
| Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.1.2.2 | dried fruit | 1000 | mg/kg | Notes 44 & 135 | 8 |
| 04.1.2.3 | fruit in vinegar, oil, or brine | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.1.2.6 | fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5 | 500 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.1.2.7 | candied fruit | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.1.2.8 | fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk | 500 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.1.2.11 | fruit fillings for pastries | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.2.1.3 | peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 50 | mg/kg | Notes 44, 76 & 136 | 8 |
| 04.2.2.1 | frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 50 | mg/kg | Notes 44, 76, 136 & 137 | 8 |
| 04.2.2.2 | dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 500 | mg/kg | Notes 44 & 105 | 8 |
| 04.2.2.3 | vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |

| SULPHITES | | | | | |
|--|--|----------|-----------------------|---------------------|------|
| Sulphur Dioxide | | INS: 220 | Sodium Sulphite | INS: 221 | |
| Sodium Hydrogen Sulphite | | INS: 222 | Sodium Metabisulphite | INS: 223 | |
| Potassium Metabisulphite | | INS: 224 | Potassium Sulphite | INS: 225 | |
| Calcium Hydrogen Sulphite | | INS: 227 | Potassium Bisulphite | INS: 228 | |
| Sodium Thiosulphate | | INS: 539 | | | |
| Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.2.2.4 | canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.2.2.5 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter) | 500 | mg/kg | Notes 44 & 138 | 8 |
| 04.2.2.6 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5 | 500 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 04.2.2.7 | fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10 | 500 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 06.2.1 | Flours | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 06.2.2 | starches | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 06.4.3 | pre-cooked pastas and noodles and like products | 20 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 07.2 | fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 100 | mg/kg | Notes 44 & 139 | 8 |
| 11.1.3 | soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar | 20 | mg/kg | Notes 44 & 111 | 8 |
| 11.2 | Brown sugar excluding products of food category 11.1.3 | 40 | mg/kg | Note 44 | 5/8 |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 40 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 12.2.1 | Herbs and spices | 150 | mg/kg | Note 44 | 5/8 |
| 12.2.2 | seasonings and condiments | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 12.3 | vinegars | 100 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 50 | mg/kg | Notes 44 & 122 | 8 |
| 14.1.2.4 | concentrates for vegetable juice | 50 | mg/kg | Notes 44, 122 & 127 | 8 |
| 14.1.3.2 | vegetable nectar | 50 | mg/kg | Notes 44 & 122 | 8 |
| 14.1.3.4 | concentrates for vegetable nectar | 50 | mg/kg | Notes 44, 122 & 127 | 8 |
| 14.1.4 | Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 70 | mg/kg | Notes 44, 127 & 143 | 8 |
| 14.2.1 | beer and malt beverages | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 14.2.2 | cider and perry | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 14.2.3 | Grape wines | 350 | mg/kg | Notes 44 & 103 | 8 |
| 14.2.4 | Wines (other than grape) | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 14.2.5 | Mead | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 200 | mg/kg | Note 44 | 8 |
| 15.1 | snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes) | 50 | mg/kg | Note 44 | 8 |

Notes

Note 3: Surface treatment.

Note 13: As benzoic acid.

Note 15: Fat or oil basis.

Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.

Note 44: As residual SO₂.

Note 76: Use in potatoes only.

Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.

Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.

Note 108: For use on coffee beans only.

Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.

Note 111: Excluding dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.

Note 122: Subject to national legislation of the importing country.

Note 127: As served to the consumer.

Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).

Note 131: As a result of use as a flavor carrier.

Note 133: Any combination of Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), and Propyl Gallate (INS 310) at 200 mg/kg, provided that single use limits are not exceeded.

Note 134: For baking purposes only.

Note 135: Except for use in dried apricots at 2000 mg/kg, bleached raisins at 1500 mg/kg, and desiccated coconut at 50 mg/kg.

Note 136: For use in white vegetables only.

Note 137: Except for use in frozen avocado at 300 mg/kg.

Note 138: For use in energy-reduced products only.

Note 139: For use in mollusks, crustaceans, and echinoderms only.

Note 141: For use in white chocolate only.

Note 142: Excluding coffee and tea.

Note 143: For use in fruit juice-based drinks and dry ginger ale only.

Annexe XIII

**INTERRUPTION DES TRAVAUX SUR DES PROJETS ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS
RELATIVES À DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR
LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Les entrées en grisé renvoient à des dispositions identifiées par le Groupe de travail sur la norme générale comme devant faire l'objet d'un examen supplémentaire, mais dont l'interruption devrait être recommandée du fait de l'approbation des recommandations du Groupe de travail ad hoc du CCFAC sur les principes généraux de la NGAA (CRD 1) concernant la nécessité de prendre en compte les normes de produit en relation biunivoque avec une catégorie de denrées alimentaires, dans l'attente des conclusions du débat concernant la relation biunivoque en séance plénière.

| BENZOATES | | | | | |
|------------------------|--|----------|------------------|----------|----------|
| Benzoic Acid | | INS: 210 | Sodium Benzoate | | INS: 211 |
| Potassium Benzoate | | INS: 212 | Calcium Benzoate | | INS: 213 |
| Function: Preservative | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 12.5.1 | Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen | 1000 | mg/kg | Note 13 | 6 |

| POLYDIMETHYLSILOXANE | | | | | |
|---|--------------------------------------|-----------|-------|----------|------|
| Polydimethylsiloxane | | INS: 900a | | | |
| Function: Anticaking Agent, Antifoaming Agent | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 12.10.3 | fermented soybean paste (e.g., miso) | 50 | mg/kg | | 6 |

| QUILLAIA EXTRACT | | | | | |
|-------------------------|--|----------|-------|----------|------|
| Quillaia Extract | | INS: 999 | | | |
| Function: Foaming Agent | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 14.1.4 | Water-based flavoured drinks, including "sport" "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 500 | mg/kg | | 7 |

| BHA | | | | | |
|--------------------------|---|----------|-------|--------------------|------|
| Butylated Hydroxyanisole | | INS: 320 | | | |
| Function: Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.1.2 | dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks) | 200 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 3 |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 200 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 3 |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 100 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 6 |
| 01.5.2 | milk and cream powder analogues | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 2 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 02.0 | fats and oils, and fat emulsions | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.2 | dried fruit | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.7 | candied fruit | 32 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.9 | fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts | 2 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.12 | cooked fruit | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |

| BHA Butylated Hydroxyanisole Function: Antioxidant INS: 320 | | | | | |
|---|--|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.2.2.5 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 06.5 | cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding) | 2 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 10.4 | egg-based desserts (e.g., custard) | 2 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 20 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 14.1.4 | water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 1000 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |

| BHT Butylated Hydroxytoluene Function: Adjuvant, Antioxidant INS: 321 | | | | | |
|---|--|------------|--------------|--------------------|-------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.1.2 | dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks) | 200 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 3 |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 200 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 3 |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 100 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 6 |
| 01.5.2 | milk and cream powder analogues | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 90 | mg/kg | Notes 2, 15 & 130 | 6 |
| 02.1 | fats and oils essentially free from water | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 02.2.1.1 | butter and concentrated butter | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 500 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.9 | fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts | 90 | mg/kg | Notes 2, 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.12 | cooked fruit | 100 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.2.2.5 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 06.1 | whole, broken, or flaked grain, including rice | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 06.5 | cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding) | 90 | mg/kg | Notes 2, 15 & 130 | 6 |
| 10.4 | egg-based desserts (e.g., custard) | 90 | mg/kg | Notes 2, 15 & 130 | 6 |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 20 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 14.1.4 | water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 1000 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |

| TBHQ Tertiary Butylhydroquinone Function: Antioxidant INS: 319 | | | | | |
|--|--|------------|--------------|--------------------|-------------|
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 3 |
| 01.3.1 | condensed milk (plain) | 100 | mg/kg | Notes 15, 88 & 130 | 6 |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 90 | mg/kg | Notes 2, 15 & 130 | 6 |
| 02.0 | fats and oils, and fat emulsions | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 04.1.2.2 | dried fruit | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |

| TBHQ | | | | | |
|----------------------------|--|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Tertiary Butylhydroquinone | | INS: 319 | | | |
| Function: Antioxidant | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.2.2.5 | vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter) | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 1000 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |
| 14.1.4 | Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 200 | mg/kg | Notes 15 & 130 | 6 |

| DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL | | | | | |
|---|---|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol | | INS: 472e | | | |
| Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.1.1.2 | buttermilk (plain) | 5000 | mg/kg | | 3 |
| 01.6.1 | unripened cheese | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 02.1 | fats and oils essentially free from water | 10000 | mg/kg | | 6 |
| 02.2 | fat emulsions mainly of type water-in-oil | 10000 | mg/kg | | 6 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 04.1.2.12 | cooked fruit | 2500 | mg/kg | | 3 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 07.0 | bakery wares | 20000 | mg/kg | | 3 |
| 07.0 | bakery wares | 10000 | mg/kg | | 6 |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 08.1.2 | fresh meat, poultry, and game, comminuted | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 08.2.1 | non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 08.2.2 | heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 08.2.3 | frozen processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 08.3.1 | non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 08.3.2 | heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 08.3.3 | frozen processed comminuted meat, poultry, and game products | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 08.4 | edible casings (e.g., sausage casings) | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 09.1 | fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10000 | mg/kg | Note 16 | 3 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 09.2.4 | cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 09.2.5 | smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 09.3 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 10000 | mg/kg | | 3 |
| 11.4 | other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings) | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 12.2.1 | herbs and spices | | GMP | | 6 |
| 12.3 | vinegars | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 13.1.1 | infant formulae | 5000 | mg/kg | | 3 |

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL

Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
|--------------|----------------------------------|------|-------|----------|------|
| 13.1.2 | follow-up formulae | 5000 | mg/kg | | 3 |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 5000 | mg/kg | | 3 |
| 14.1.2.4 | concentrates for vegetable juice | 5000 | mg/kg | | 3 |

SULPHITES

Sulphur Dioxide INS: 220 Sodium Sulphite INS: 221
Sodium Hydrogen Sulphite INS: 222 Sodium Metabisulphite INS: 223
Potassium Metabisulphite INS: 224 Potassium Sulphite INS: 225
Calcium Hydrogen Sulphite INS: 227 Potassium Bisulphite INS: 228
Sodium Thiosulphate INS: 539
Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
|--------------|---|------|-------|----------------|------|
| 01.6.4.1 | Plain processed cheese | 300 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 01.7 | dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt) | 100 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 02.3 | fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions | 50 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 03.0 | Edible ices, including sherbet and sorbet | 25 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 1000 | mg/kg | Note 44 | 3 |
| 04.1.2.10 | fermented fruit products | 350 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 04.2.2.8 | cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds | 750 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 05.2 | confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4 | 100 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 05.3 | chewing gum | 150 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 06.2.1 | flours | 900 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 08.1.2 | fresh meat, poultry, and game, comminuted | 450 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 08.3 | Processed comminuted meat, poultry, and game products | 500 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 08.4 | Edible casings (e.g., sausage casings) | 500 | mg/kg | Notes 44 & 72 | 6 |
| 11.1.4 | Lactose | 20 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| | | | | | |
| 12.1.1 | Salt | 1000 | mg/kg | Note 29 | 6 |
| 12.2.2 | seasonings and condiments | 500 | mg/kg | Note 44 | 3 |
| 12.9.5 | Other protein products | 200 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 14.1.4.1 | Carbonated water-based flavoured drinks | 115 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 14.1.4.2 | Non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades | 115 | mg/kg | Note 44 | 6 |
| 14.1.4.3 | Concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks | 115 | mg/kg | Notes 44 & 127 | 6 |

CANTHAXANTHIN

Canthaxanthin INS: 161g
Function: Colour

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
|--------------|--|-----|-------|----------|------|
| 01.6 | cheese and analogues | | GMP | | 6 |
| 02.0 | fats and oils, and fat emulsions | | GMP | | 6 |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | 100 | mg/kg | | 6 |
| 08.3.2 | heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 15 | mg/kg | | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | | 6 |

| CANTHAXANTHIN | | | | | |
|----------------------|-------------------------|-----------|-------|----------|------|
| Canthaxanthin | | INS: 161g | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 12.9.5 | other protein products | 100 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.1 | beer and malt beverages | 5 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.3 | grape wines | 5 | mg/kg | | 6 |

| ERYTHROSINE | | | | | |
|--------------------|---|----------|-------|--------------|------|
| Erythrosine | | INS: 127 | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.2.2 | rind of ripened cheese | 100 | mg/kg | | 6 |
| 01.6.4.2 | flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc. | 100 | mg/kg | Notes 5 & 72 | 6 |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 100 | mg/kg | | 6 |
| 07.0 | bakery wares | 300 | mg/kg | | 6 |
| 08.1 | fresh meat, poultry, and game | 30 | mg/kg | Notes 3 & 4 | 3 |
| 08.4 | edible casings (e.g., sausage casings) | 3000 | mg/kg | | 3 |
| 09.2.1 | frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 300 | mg/kg | | 6 |
| 09.2.4.1 | cooked fish and fish products | 300 | mg/kg | | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 300 | mg/kg | | 6 |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 1500 | mg/kg | | 3 |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 300 | mg/kg | | 6 |
| 10.1 | fresh eggs | 300 | mg/kg | Note 4 | 3 |
| 10.4 | egg-based desserts (e.g., custard) | 300 | mg/kg | | 6 |
| 11.3 | sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3 | 300 | mg/kg | | 6 |
| 11.6 | table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners | 300 | mg/kg | | 6 |
| 12.6.2 | non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy) | 300 | mg/kg | | 6 |
| 12.9.5 | other protein products | 100 | mg/kg | Note 92 | 6 |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | 300 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.7 | aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers) | | GMP | | 6 |

| IRON OXIDES | | | | | |
|--------------------|---|-------------|-------|-----------------|------|
| Iron Oxide, Black | | INS: 172i | | Iron Oxide, Red | |
| Iron Oxide, Yellow | | INS: 172iii | | INS: 172ii | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.3.2 | beverage whiteners | | GMP | | 6 |
| 01.5.2 | milk and cream powder analogues | | GMP | | 6 |
| 01.6.3 | whey cheese | | GMP | Note 3 | 6 |
| 01.6.5 | cheese analogues | | GMP | | 6 |
| 04.1.2.8 | fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk | | GMP | | 6 |
| 06.2 | flours and starches (including soybean powder) | 300 | mg/kg | | 3 |

| IRON OXIDES | | | | | |
|---|---|--------------------------|-----------------|----------|------------|
| Iron Oxide, Black Iron Oxide, Yellow Function: Colour | | INS: 172i INS: 172iii | Iron Oxide, Red | | INS: 172ii |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | | GMP | Note 16 | 6 |
| 08.3.1.2 | cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.2.3 | frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.2.4.1 | cooked fish and fish products | | GMP | | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.3.1 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | | GMP | Note 16 | 6 |
| 09.3.2 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine | | GMP | Note 16 | 6 |

| BRILLIANT BLUE FCF | | | | | |
|--|---|----------|-------|----------|------|
| Brilliant Blue FCF Function: Colour | | INS: 133 | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 200 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 01.6.4 | processed cheese | 200 | mg/kg | | 6 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 200 | mg/kg | | 3 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 300 | mg/kg | | 3 |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 300 | mg/kg | | 3 |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 300 | mg/kg | | 3 |
| 09.3.4 | semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3 | 500 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.1 | beer and malt beverages | 200 | mg/kg | | 3 |

| CARMINES | | | | | |
|------------------------------|------------------------|----------|-------|----------|------|
| Carmines Function: Colour | | INS: 120 | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.1 | unripened cheese | | GMP | Note 3 | 6 |
| 01.6.2.2 | rind of ripened cheese | | GMP | | 6 |
| 01.6.3 | whey cheese | | GMP | Note 3 | 6 |

| CAROTENES, VEGETABLE | | | | | |
|--|--------------------------------|-------------|-------|----------|------|
| Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable) Function: Colour | | INS: 160aii | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 01.6.3 | whey cheese | 1000 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 1000 | mg/kg | | 3 |

| CAROTENES, VEGETABLE | | | | | |
|--|---|------|-------|----------|------|
| Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable) INS: 160aii Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | | GMP | Note 16 | 6 |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 05.1.5 | imitation chocolate, chocolate substitute products | 500 | mg/kg | | 6 |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | 5000 | mg/kg | Note 16 | 3 |

| CASTOR OIL | | | | | |
|---|--|-----|-------|----------|------|
| Castor Oil INS: 1503 Function: Anticaking Agent, Carrier Solvent, Glazing Agent, Release Agent | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 05.4 | decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces | | GMP | | 6 |
| 14.1.4 | water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks | 500 | mg/kg | | 6 |

| CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES | | | | | |
|--|---|-----|-------|----------|------|
| Chlorophylls, Copper Complex INS: 141i Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts INS: 141ii Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 50 | mg/kg | | 3 |
| 02.0 | fats and oils, and fat emulsions | | GMP | | 6 |
| 03.0 | edible ices, including sherbet and sorbet | 200 | mg/kg | | 6 |
| 04.1.2.1 | frozen fruit | 100 | mg/kg | Note 62 | 6 |
| 04.1.2.2 | dried fruit | 100 | mg/kg | Note 62 | 6 |
| 04.1.2.7 | candied fruit | 100 | mg/kg | Note 62 | 6 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | | GMP | Note 16 | 6 |
| 04.2.2.1 | frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 100 | mg/kg | Note 62 | 6 |
| 07.2.2 | other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins) | | GMP | | 6 |
| 07.2.3 | mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes) | | GMP | | 6 |
| 12.5.2 | mixes for soups and broths | 30 | mg/kg | Note 127 | 6 |
| 12.9.5 | other protein products | | GMP | | 6 |
| 13.1.3 | formulae for special medical purposes for infants | 20 | mg/kg | Note 84 | 3 |
| 13.3 | dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1) | | GMP | | 6 |
| 13.4 | dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction | | GMP | | 6 |
| 13.5 | dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6 | | GMP | | 6 |
| 14.1.3.2 | vegetable nectar | | GMP | | 6 |
| 14.1.3.4 | concentrates for vegetable nectar | | GMP | | 6 |
| 14.2.2 | cider and perry | | GMP | | 6 |
| 14.2.4 | wines (other than grape) | | GMP | | 6 |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | | GMP | | 6 |

| GRAPE SKIN EXTRACT | | | | | |
|---------------------------|---------------|------------|-------|----------|------|
| Grape Skin Extract | | INS: 163ii | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 1000 | mg/kg | | 3 |

| POLYSORBATES | | | | | |
|---|--|----------|-------|---|------|
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate | | INS: 432 | | Polyoxyethylene (20) Sorbitan INS: 433 | |
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate | | INS: 434 | | Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate INS: 435 | |
| Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate | | INS: 436 | | | |
| Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.4.2 | sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain) | 3000 | mg/kg | | 6 |
| 02.0 | fats and oils, and fat emulsions | 10000 | mg/kg | | 6 |
| 05.2.1 | hard candy | 10000 | mg/kg | | 6 |
| 05.2.2 | soft candy | 1000 | mg/kg | | 6 |
| 05.2.3 | nougats and marzipans | 1000 | mg/kg | | 6 |
| 12.2 | herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles) | 10000 | mg/kg | | 3 |

| RIBOFLAVINS | | | | | |
|---------------------------------|---|-----------|-------|------------------------------------|------|
| Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium | | INS: 101i | | Riboflavin 5'-Phosphate INS: 101ii | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.4 | cream (plain) and the like | 300 | mg/kg | | 3 |
| 01.6.3 | whey cheese | 300 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 05.1.2 | cocoa mixes (syrups) | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 05.1.4 | cocoa and chocolate products | 1000 | mg/kg | | 3 |
| 14.2.6 | distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol | | GMP | | 6 |

| BENZOYL PEROXIDE | | | | | |
|--|--|----------|-------|----------|------|
| Benzoyl Peroxide | | INS: 928 | | | |
| Function: Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.8 | whey and whey products, excluding whey cheeses | | GMP | | 6 |

| CARMEL COLOUR, CLASS III | | | | | |
|---|--|-----------|-------|----------|------|
| Caramel Colour, Class III - Ammonia Process | | INS: 150c | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6 | cheese and analogues | 50000 | mg/kg | | 3 |
| 01.8 | whey and whey products, excluding whey cheeses | 50000 | mg/kg | | 3 |
| 02.1 | fats and oils essentially free from water | 20000 | mg/kg | | 3 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 20000 | mg/kg | | 3 |
| 11.1.2 | powdered sugar, powdered dextrose | 50000 | mg/kg | | 3 |

CARAMEL COLOUR, CLASS IV

Caramel Colour, Class IV - Ammonia INS: 150d
Sulphite Process
Function: Colour

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
|--------------|--|-------|-------|----------|------|
| 01.6 | cheese and analogues | 50000 | mg/kg | | 3 |
| 01.8 | whey and whey products, excluding whey cheeses | 50000 | mg/kg | | 3 |
| 02.1 | fats and oils essentially free from water | 20000 | mg/kg | | 3 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 20000 | mg/kg | | 3 |
| 11.1.2 | powdered sugar, powdered dextrose | 50000 | mg/kg | | 3 |

ALLURA RED AC

Allura Red AC INS: 129
Function: Colour

| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
|--------------|---|-----|-------|----------|------|
| 01.6.3 | whey cheese | 300 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 02.1.3 | lard, tallow, fish oil, and other animal fats | 500 | mg/kg | | 3 |
| 02.2.1.1 | butter and concentrated butter | 300 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 300 | mg/kg | | 3 |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 04.1.2.6 | fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5 | 500 | mg/kg | | 6 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | | GMP | Note 145 | 6 |
| 06.3 | breakfast cereals, including rolled oats | 300 | mg/kg | | 6 |
| 07.1 | bread and ordinary bakery wares | 300 | mg/kg | | 6 |
| 07.1.1 | Breads and rolls | 500 | mg/kg | | 6 |
| 07.1.4 | Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs | 300 | mg/kg | | 6 |
| 07.1.5 | Steamed breads and buns | 300 | mg/kg | | 6 |
| 07.1.6 | Mixes for bread and ordinary bakery wares | 300 | mg/kg | | 6 |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.3.1 | non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.3.3 | frozen processed comminuted meat, poultry, and game products | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.3 | frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.1 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.2 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.4 | fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | | 6 |
| 11.3 | sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3 | 300 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.1 | beer and malt beverages | 200 | mg/kg | | 3 |

| CAROTENOIDS | | | | | |
|---------------------------|---|------------|--|----------|-------------|
| Beta-Carotene (Synthetic) | | INS: 160ai | Beta-Carotene (Blakeslea trispora) | | INS: 160aii |
| Beta-Apo-8'-Carotenal | | INS: 160e | Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester | | INS: 160f |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 1000 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 02.1 | fats and oils essentially free from water | 1000 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.1 | butter and concentrated butter | 100 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 1000 | mg/kg | | 6 |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.1.1 | fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.3.3 | frozen processed comminuted meat, poultry, and game products | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.4 | edible casings (e.g., sausage casings) | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.3 | frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.1 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.2 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 11.1.2 | powdered sugar, powdered dextrose | 35 | mg/kg | | 6 |
| 14.2.3.2 | sparkling and semi-sparkling grape wines | 1000 | mg/kg | | 3 |

| INDIGOTINE | | | | | |
|-------------------|---|----------|-------|----------|------|
| Indigotine | | INS: 132 | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 200 | mg/kg | Note 3 | |
| 01.6.4 | processed cheese | 200 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.1 | butter and concentrated butter | 300 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | 200 | mg/kg | | 3 |
| 04.1.1.2 | surface-treated fresh fruit | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 04.2.1.2 | surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 05.1.1 | cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake | 300 | mg/kg | | 6 |
| 05.1.2 | cocoa mixes (syrups) | 300 | mg/kg | | 6 |
| 05.1.3 | cocoa-based spreads, including fillings | 300 | mg/kg | | 6 |
| 08.0 | meat and meat products, including poultry and game | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 08.1 | fresh meat, poultry and game | | GMP | Note 4 | 6 |
| 08.2 | processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts | | GMP | Note 4 | 6 |
| 09.1.2 | fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.2 | frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.3 | frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.2.4.3 | fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.1 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 09.3.2 | fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine | 500 | mg/kg | Note 16 | 6 |
| 16.0 | composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15 | 500 | mg/kg | | 6 |

| PONCEAU 4R | | | | | |
|-------------------|--------------------------------------|----------|-------|----------|------|
| Ponceau 4R | | INS: 124 | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | 100 | mg/kg | Note 3 | 3 |
| 12.10.3 | fermented soybean paste (e.g., miso) | 200 | mg/kg | | 6 |
| 14.1.2.2 | vegetable juice | 300 | mg/kg | | 3 |

| SUNSET YELLOW FCF | | | | | |
|--------------------------|--------------------------------|----------|-------|----------|------|
| Sunset Yellow FCF | | INS: 110 | | | |
| Function: Colour | | | | | |
| Food Cat No. | Food Category | Max | Level | Comments | Step |
| 01.6.3 | whey cheese | | GMP | Note 3 | 6 |
| 02.2.1.1 | butter and concentrated butter | 300 | mg/kg | | 6 |
| 02.2.1.2 | margarine and similar products | | GMP | | 6 |

Notes

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

Note 3: Surface treatment.

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

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

Note 13: As benzoic acid.

Note 15: Fat or oil basis.

Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.

Note 29: Report basis not specified.

Note 44: As residual SO₂.

Note 62: As copper.

Note 72: Ready-to-eat basis.

Note 84: For infants over 1 year of age only.

Note 88: Carryover from the ingredient.

Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.

Note 127: As served to the consumer.

Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroquinone (TBHQ, INS 319), and Propyl Gallate (INS 310).

Note 145: Applied to outer shell of pistachio nuts only.

DOCUMENT DE PROJET**PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ CONCERNANT L'ÉLABORATION D'UNE DIRECTIVE POUR L'UTILISATION DES AROMATISANTS****1. But et portée des directives**

Intégrer les aromatisants dans le système Codex en élaborant une directive Codex pour les aromatisants qui établisse des conditions d'utilisation sûres et des pratiques n'induisant pas en erreur les consommateurs, analogues aux principes Codex pour l'utilisation sans danger des additifs alimentaires décrits dans le préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA; CODEX STAN 192-1995 Rev. 6-2005). La directive fera référence aux évaluations de la sécurité sanitaire réalisées par le JECFA.

2. Pertinence et actualité

Les aromatisants constituent une catégorie importante d'ingrédients ajoutés intentionnellement aux aliments. L'élaboration d'une directive permettra au Codex d'offrir des avis et des informations sur les bonnes conditions d'utilisation des aromatisants et de faciliter le commerce équitable des denrées alimentaires.

Le JECFA a évalué plus de 1 600 substances aromatisantes et leur a attribué un statut de "sans danger aux niveaux d'ingestion estimés." Il est approprié d'élaborer une directive concernant l'utilisation sans danger des substances aromatisantes s'appuyant sur les évaluations réalisées par le JECFA.

Le JECFA a également entrepris des travaux visant à établir une méthode d'évaluation des complexes aromatisants naturels. Pour l'instant, seul un petit nombre de ces complexes ont été évalués. Toutefois, il serait prudent de les inclure dans les directives pour référence ultérieure.

3. Principaux aspects à couvrir

Cette directive donnerait des définitions et formulerait des principes pour l'utilisation sans danger des aromatisants analogues aux principes du Codex pour l'utilisation sans danger d'autres additifs alimentaires décrits dans le préambule de la NGAA. On trouvera à l'Annexe II une description des modifications apportées à la directive intitulée "Conditions générales applicables aux aromatisants naturels" (CAC/GL 29-1987) et le nouvel avant-projet de directive Codex pour l'utilisation des aromatisants. L'avant-projet de directive couvrirait les aspects suivants:

- i. Portée;
- ii. Définitions;
- iii. Principes généraux concernant l'utilisation d'aromatisants;
- iv. Adjuvants aromatisants;
- v. Substances suscitant des préoccupations du point de vue toxicologique;
- vi. Méthodes d'analyse;
- vii. Hygiène;
- viii. Étiquetage;
- ix. Normes d'identité et de pureté; et,
- x. Références aux évaluations des agents aromatisants réalisées par le JECFA.

4. Évaluation par rapport aux *Critères pour l'établissement des priorités de travail*;

Cette proposition est conforme aux critères applicables aux sujets généraux:

a. La protection du consommateur du point de vue de la santé et des pratiques frauduleuses.

En reconnaissant les évaluations réalisées par le JECFA, une directive Codex protégera la santé des consommateurs de manière plus cohérente en garantissant l'utilisation sans danger des aromatisants.

b. Diversité des législations nationales et obstacles apparents, potentiels ou réels, au commerce international.

L'absence de directive Codex pour les aromatisants est en partie responsable du manque d'harmonisation des règlements nationaux visant les substances aromatisantes. Cette diversité peut constituer un obstacle non tarifaire à la libre circulation des denrées alimentaires et perturber le commerce international des denrées alimentaires.

c. Portée des travaux et établissement des priorités entre les diverses sections.

La portée des travaux est indiquée au point 1 ci-dessus.

d. Travail déjà réalisé par d'autres organisations internationales dans ce domaine.

Outre les évaluations de la sécurité réalisées par le JECFA, d'autres membres du Codex participant à des organisations, comme l'Autorité européenne de sécurité alimentaire de la Communauté européenne, le Conseil de l'Europe et la Food and Drug Administration de Corée, qui s'intéressent aux substances aromatisantes.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex;

Cette nouvelle activité contribue à la protection de la santé humaine et à la mise en place de pratiques commerciales équitables en répondant à la nécessité de donner des avis aux gouvernements sur l'utilisation sans danger des substances aromatisantes dans les denrées alimentaires.

6. Relation entre la proposition et d'autres documents du Codex existants;

En 1972, le Codex a publié trois définitions des substances aromatisantes dans la "Liste des additifs alimentaires dont l'utilisation sans danger dans les aliments a été évaluée" (CAC/FAL 1-1973). En 1985, la Commission a adopté les "Conditions générales relatives aux arômes naturels", publiées en tant que CAC/GL 29-1987 avec des définitions révisées des arômes naturels. La nouvelle activité envisagée intégrerait CAC/GL 29-1987, en y ajoutant des indications supplémentaires sur les définitions, les principes généraux pour une utilisation sans danger des aromatisants, des dispositions relatives à l'étiquetage et des spécifications. Qui plus est, elle ferait référence aux évaluations de la sécurité sanitaire des substances aromatisantes réalisées par le JECFA afin de compléter l'Annexe A du document CAC/GL 29-1987 (Références à des listes de matières premières adaptées à la préparation d'arômes naturels) qui est maintenue en tant qu'Annexe A dans la nouvelle directive proposée. Il a été suggéré que le document CAC/GL 29-1987 soit révoqué lorsque cette nouvelle activité serait achevée.

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifiques autorisés;

Le JECFA a déjà effectué des évaluations de la majorité des substances aromatisantes définies chimiquement et a entrepris des activités visant à établir une méthode d'évaluation des complexes aromatisants naturels. Les conclusions sont disponibles sur le site web du JECFA.

8. Identification de la nécessité éventuelle de contributions techniques de la part d'organes externes de façon à pouvoir établir des plans.

Le JECFA demande à l'industrie de fournir des données à jour sur les poids et concentrations d'utilisation. **Le Calendrier proposé pour la réalisation de la nouvelle activité, notamment date de lancement, date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et date proposée pour adoption par la Commission; l'élaboration d'une norme ne devrait pas normalement prendre plus de cinq ans.**

Les travaux relatifs à la directive envisagée ne devraient pas prendre plus de quatre ans. Par conséquent, si cette nouvelle activité est approuvée par la Commission en 2006, un avant-projet de directive pourrait être examiné à l'étape 3 par le Comité à sa prochaine session, en 2007, et adopté par la Commission à l'étape 5 et à l'étape 8, en 2008 et 2009, respectivement.

Annexe XV**AVANT-PROJET DE RÉVISION DU DOCUMENT NOMS DE CATÉGORIE ET DU SYSTÈME
INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(à l'étape 5 de la procédure)

| Catégories fonctionnelles à des fins d'ÉTIQUETAGE | Définition | Sous-catégories selon l'UTILISATION TECHNOLOGIQUE |
|--|---|---|
| 1 Régulateur de l'acidité | Additif alimentaire qui contrôle l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire | régulateur de l'acidité, acide, acidifiant, alcali, base, tampon, agent tampon, ajusteur de pH |
| 2 Antiagglomérant | Additif alimentaire qui réduit la tendance que peuvent avoir les composantes d'une denrée alimentaire à adhérer les unes aux autres | anti-agglomérant, agent anti-adhésif, agent dessiccateur, poudre pour pulvérisation sèche |
| 3 Antimoussant | Additif alimentaire qui empêche ou réduit la formation de mousse | antimoussant, démoussant |
| 4 Antioxydant | Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation | antioxydant, antioxydant synergique, antibrunissant |
| 5 Agent de blanchiment | Additif alimentaire utilisé pour décolorer des denrées alimentaires (mais pas la farine). Les pigments ne sont pas des agents de blanchiment | agent de blanchiment |
| 6 Agent de charge | Additif alimentaire qui leste une denrée alimentaire sans en modifier sensiblement la valeur énergétique | agent de charge, agent de remplissage |
| 7 Agent de carbonation | Additif alimentaire utilisé pour apporter du dioxyde de carbone à une denrée alimentaire | agent de carbonation |
| 8 [Support] | Additif alimentaire utilisé pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre façon un additif alimentaire ou un nutriment sans altérer sa fonction (et sans produire lui-même d'effet technologique) afin de faciliter sa manipulation, son application ou son utilisation | Support, solvant de support, adjuvant nutritif, diluant d'autres additifs alimentaires, agent d'encapsulation |
| 9 Colorant | Additif alimentaire qui ajoute de la couleur à une denrée alimentaire ou rétablit sa couleur naturelle | colorant, pigment décoratif, colorant de surface |
| 10 Agent de rétention de la couleur | Additif alimentaire qui stabilise, retient ou intensifie la couleur d'une denrée alimentaire | agent de rétention de la couleur, fixateur de la couleur, stabilisant de la couleur, adjuvant |

| Catégories fonctionnelles à des fins d'ÉTIQUETAGE | Définition | Sous-catégories selon l'UTILISATION TECHNOLOGIQUE |
|--|--|--|
| 11 Émulsifiant | Additif alimentaire qui permet d'obtenir ou de maintenir un mélange uniforme à partir de deux ou plusieurs phases immiscibles contenues dans un aliment | émulsifiant, plastifiant, agent de dispersion, agent de surface, inhibiteur de cristallisation, agent d'ajustement de la densité (des essences aromatiques dans les boissons), agent de suspension, nébulisant |
| 12 Sel émulsifiant | Additif alimentaire qui, lors de la fabrication d'aliments transformés, arrange les protéines de manière à empêcher la séparation des graisses | sel émulsifiant, sel de fonte |
| 13 Affermissant | Additif alimentaire qui rend ou garde les tissus des fruits ou des légumes fermes ou craquants, ou interagit avec des gélifiants de manière à produire ou à renforcer un gel | affermissant |
| 14 Exaltateur d'arôme | Additif alimentaire qui exalte le goût et/ou l'odeur naturels d'une denrée alimentaire | exaltateur d'arôme, activateur d'arôme |
| 15 Agent de traitement des farines | Additif alimentaire qui, ajouté à la farine ou à la pâte, en améliore la qualité boulangère ou la couleur | agent de traitement des farines, agent de blanchiment de la farine, améliorant de la farine, agent de conditionnement des pâtes, agent de réhaussement des pâtes |
| 16 Agent moussant | Additif alimentaire qui permet de former ou de maintenir une dispersion uniforme d'une phase gazeuse dans un aliment solide ou liquide | agent moussant, agent fouettant, agent d'aération |
| 17 Gélifiant | Additif alimentaire qui confère une certaine texture à l'aliment au moyen de la formation d'un gel | gélifiant |
| 18 Agent d'enrobage | Additif alimentaire qui, lorsqu'il est appliqué à la surface externe d'un aliment, lui confère un aspect brillant ou le recouvre d'un revêtement protecteur | agent d'enrobage, agent de conditionnement hermétique, agent de finition superficielle, agent de polissage, filmogène |
| 19 Humectant | Additif alimentaire qui empêche les aliments de se dessécher en combattant l'effet que peut avoir une atmosphère caractérisée par un faible degré d'humidité | humectant, agent de rétention d'humidité, mouillant |
| 20 [Gaz de conditionnement] | Additif alimentaire gazeux, qui est introduit dans un conteneur pendant, durant ou après son remplissage avec une denrée alimentaire | gaz de conditionnement |
| 21 Agent de conservation | Additif alimentaire qui prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues aux micro-organismes | agent de conservation, agent de conservation antimicrobien, agent antimycoses, agent de contrôle bactériologique, fongistatique, agent antimoisissure et antifilant, antimicrobien synergique |

| Catégories fonctionnelles à des fins d'ÉTIQUETAGE | Définition | Sous-catégories selon l'UTILISATION TECHNOLOGIQUE |
|--|--|---|
| 22 Agent propulseur | Additif alimentaire gazeux qui permet d'expulser un aliment contenu dans un récipient | agent propulseur |
| 23 Agent de levuration | Additif alimentaire ou combinaison d'additifs alimentaires, qui dégage du gaz et, par-là même, augmente le volume d'une pâte | agent de levuration |
| 24 Séquestrant | Additif alimentaire limitant la disponibilité des cations | séquestrant |
| 25 Stabilisant | Additif alimentaire qui permet de maintenir une dispersion uniforme de deux ou plusieurs composantes dans un aliment | stabilisant, stabilisateur de mousse, stabilisateur colloïdal, stabilisateur d'émulsion |
| 26 Édulcorant | Additif alimentaire (autre qu'un sucre mono- ou disaccharide), qui confère un goût sucré à l'aliment | édulcorant, édulcorant intense, édulcorant de lest |
| 27 Épaississant | Additif alimentaire qui augmente la viscosité d'un aliment | épaississant, raffermissant, liant, agent de texture |

**AVANT-PROJET D'AMENDEMENTS AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION
DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(à l'étape 5/8 de la procédure)

| INS NUMBER | COMPOUND | TECHNOLOGICAL FUNCTION |
|-------------------|---|--|
| 161b | Luteins | Colour |
| 161b (i) | Lutein from <i>Tagetes erecta</i> | Colour |
| 161b (ii) | <i>Tagetes</i> extract | Colour |
| 161h | Zeaxanthins | Colour |
| 161h (i) | Zeaxanthin-(synthetic) | Colour |
| 161h (ii) | Zeaxanthin-rich extract from <i>Tagetes erecta</i> | Colour |
| 170 (i) | Calcium carbonate | Surface colourant, Anticaking agent, Stabilizer, Acidity regulator |
| 325 | Sodium lactate | Antioxidant synergist, Humectant, Bulking agent, Acidity regulator |
| 333 | Calcium citrates | Acidity regulators, Firming agents, Sequestrants , Stabilizers |
| 335 (i) | Monosodium tartrate | Stabilizer, Sequestrant, Acidity regulator |
| 335 (ii) | Disodium tartrate | Stabilizer, Sequestrant, Acidity regulator |
| 336 (i) | Monopotassium tartrate | Stabilizer, Sequestrant, Acidity regulator |
| 336 (ii) | Dipotassium tartrate | Stabilizer, Sequestrant, Acidity regulator |
| 337 | Potassium sodium tartrate | Stabilizer, Sequestrant, Acidity regulator |
| 405 | Propylene glycol alginate | Thickener, Emulsifier , Stabilizer |
| 459 | Cyclodextrin, beta- | Stabilizer, Binder, Carrier |
| 470 (i) | Salts of myristic, palmitic and stearic acids with ammonia, calcium, potassium and sodium | Emulsifier, Stabilizer, Anticaking agent |
| 470 (ii) | Salts of oleic acid with calcium, potassium and sodium | Emulsifier, Stabilizer, Anticaking agent |
| 508 | Potassium chloride | Gelling agent, Stabilizer |
| 509 | Calcium chloride | Firming agent, Stabilizer |
| 901 | Beeswax | Glazing agent, Release agent, Clouding agent |
| 902 | Candelilla wax | Glazing agent, Clouding agent |
| 999 (i) | Quillaia extract Type 1 | Foaming agent |
| 999 (ii) | Quillaia extract Type 2 | Foaming agent |
| 1420 | Starch acetate esterified with acetic anhydride | Stabilizer, Thickener |
| 1421 | Starch acetate esterified with vinyl acetate | Stabilizer, Thickener |
| 1420 | Starch acetate | Stabilizer, Thickener, Binder, Emulsifier |
| 1451 | Acetylated oxidised starch | Stabilizer, Thickener, Binder, Emulsifier |
| 1452 | Starch aluminium octenyl succinate | Anticaking agent, Carrier, Stabilizer |

**NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE
LA SOIXANTE-CINQUIÈME RÉUNION DU JECFA
(à l'étape 5/8 de la procédure)**

Note. Les normes classées dans les catégories III, IV et V figurant dans le rapport du Groupe de travail sur les normes (Document de séance 4)

CATÉGORIE I (NORMES RECOMMANDÉES À LA COMMISSION POUR ADOPTION)

ADDITIFS ALIMENTAIRES (6 substance)

- Aspartame-acesulfame salt
- Beeswax
- Candelilla Wax
- Laccase from *Myceliophthora thermophila* expressed in *Aspergillus oryzae*
- Phospholipase A1 from *Fusarium venenatum* expressed in *Aspergillus oryzae*
- Pullulan

AGENTS AROMATISANTS (130 substances)

| JECFA No | Nom | JECFA No. | Nom |
|-----------------|--|------------------|---|
| 1480 | Maltol | 1548 | Isobutyl N-methylantranilate |
| 1481 | Ethyl maltol | 1549 | Methyl N-formylantranilate |
| 1483 | 2-Methyl-3-(1-oxopropoxy)-4H-pyran-4-one | 1550 | Methyl N-acetylantranilate |
| 1484 | 2-Butyl-5- or 6-keto-1,4-dioxane | 1551 | Methyl N,N-dimethylantranilate |
| 1485 | 2-Amyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane | 1552 | N-Benzoylantranilic acid |
| 1486 | 2-Hexyl-5 or 6-keto-1,4-dioxane | 1553 | Trimethyloxazole |
| 1487 | 2-Methylfuran | 1554 | 2,5-Dimethyl-4-ethyloxazole |
| 1488 | 2,5-Dimethylfuran | 1555 | 2-Ethyl-4,5-dimethyloxazole |
| 1489 | 2-Ethylfuran | 1556 | 2-Isobutyl-4,5-dimethyloxazole |
| 1490 | 2-Butylfuran | 1557 | 2-Methyl-4,5-benzo-oxazole |
| 1491 | 2-Pentylfuran | 1558 | 2,4-Dimethyl-3-oxazoline |
| 1492 | 2-Heptylfuran | 1560 | Allyl isothiocyanate |
| 1493 | 2-Decylfuran | 1561 | Butyl isothiocyanate |
| 1494 | 3-Methyl-2-(3-methylbut-2-enyl)-furan | 1562 | Benzyl isothiocyanate |
| 1495 | 2,3-Dimethylbenzofuran | 1563 | Phenethyl isothiocyanate |
| 1496 | 2,4-Difurfurylfuran | 1564 | 3-Methylthiopropyl isothiocyanate |
| 1497 | 3-(2-Furyl)acrolein | 1565 | 4-Acetyl-2-methylpyrimidine |
| 1498 | 2-Methyl-3(2-furyl)acrolein | 1566 | 5,7-Dihydro-2-methylthieno(3,4-d)pyrimidine |
| 1499 | 3-(5-Methyl-2-furyl)prop-2-enal | 1568 | 1-Phenyl-3 or 5-propylpyrazole |
| 1500 | 3-(5-Methyl-2-furyl)-butanal | 1569 | 4,5-Dimethyl-2-propyloxazole |
| 1501 | 2-Furfurylidenebutyraldehyde | 1570 | 4,5-Epoxy-(E)-2-decenal |
| 1502 | 2-Phenyl-3-(2-furyl)prop-2-enal | 1571 | beta-Ionone epoxide |
| 1503 | 2-Furyl methyl ketone | | |
| 1504 | 2-Acetyl-5-methylfuran | 1573 | Epoxyoxophorone |
| 1505 | 2-Acetyl-3,5-dimethylfuran | 1574 | Piperitenone oxide |
| 1507 | 2-Butyrylfuran | 1575 | beta-Caryophyllene oxide |
| 1508 | (2-Furyl)-2-propanone | 1576 | Ethyl 3-phenylglycidate |
| 1509 | 2-Pentanoylfuran | 1577 | Ethyl methylphenylglycidate |
| 1510 | 1-(2-Furyl)butan-3-one | 1578 | Ethyl methyl-p-tolylglycidate |
| 1511 | 4-(2-Furyl)-3-buten-2-one | 1579 | Ethylamine |

| JECFA No | Nom | JECFA No. | Nom |
|-----------------|---|------------------|--|
| 1512 | Pentyl 2-furyl ketone | 1580 | Propylamine |
| 1513 | Ethyl 3-(2-furyl)propanoate | 1581 | Isopropylamine |
| 1514 | Isobutyl 3-(2-furan)propionate | 1582 | Butylamine |
| 1515 | Isoamyl 3-(2-furan)propionate | 1583 | Isobutylamine |
| 1516 | Isoamyl 4-(2-furan)butyrate | 1584 | sec-Butylamine |
| 1517 | Phenethyl 2-furoate | 1585 | Pentylamine |
| 1518 | Propyl 2-furanacrylate | 1586 | 2-Methylbutylamine |
| 1519 | 2,5-Dimethyl-3-oxo-(2H)-fur-4-yl butyrate | 1587 | Isopentylamine |
| 1520 | Furfuryl methyl ether | 1588 | Hexylamine |
| 1521 | Ethyl furfuryl ether | 1589 | Phenethylamine |
| 1522 | Difurfuryl ether | 1590 | 2-(4-Hydroxyphenyl)ethylamine |
| 1523 | 2,5-Dimethyl-3-furanthiol acetate | 1591 | 1-Amino-2-propanol |
| 1524 | Furfuryl 2-methyl-3-furyl disulfide | 1593 | Butyramide |
| 1525 | 3-[(2-Methyl-3-furyl)thio]-2-butanone | 1594 | 1,6-Hexalactam |
| 1526 | O-Ethyl S-(2-furylmethyl)thiocarbonate | 1595 | 2-Isopropyl-N,2,3-trimethylbutyramide |
| 1527 | 4-Allylphenol | 1596 | N-Ethyl (E)-2,(Z)-6-nonadienamide |
| 1528 | 2-Methoxy-6-(2-propenyl)phenol | 1597 | N-Cyclopropyl (E)-2,(Z)-6-nonadienamide |
| 1529 | Eugenol | 1598 | N-Isobutyl (E,E)-2,4-decadienamide |
| 1530 | Eugenyl formate | 1599 | Nonanoyl 4-hydroxy-3-methoxybenzylamide |
| 1531 | Eugenyl acetate | 1600 | Piperine |
| 1532 | Eugenyl isovalerate | 1601 | N-Ethyl-2-isopropyl-5-methylcyclohexanecarboxamide |
| 1533 | Eugenyl benzoate | 1602 | (+/-)-N,N-Dimethyl menthyl succinamide |
| 1534 | Methyl anthranilate | 1603 | 1-Pyrroline |
| 1535 | Ethyl anthranilate | 1604 | 2-Acetyl-1-pyrroline |
| 1536 | Butyl anthranilate | 1605 | 2-Propionylpyrroline |
| 1537 | Isobutyl anthranilate | 1606 | Isopentylidene isopentylamine |
| 1538 | cis-3-Hexenyl anthranilate | 1607 | Piperidine |
| 1539 | Citronellyl anthranilate | 1608 | 2-Methylpiperidine |
| 1540 | Linalyl anthranilate | 1609 | Pyrrolidine |
| 1541 | Cyclohexyl anthranilate | 1610 | Trimethylamine |
| 1542 | beta-Terpinyll anthranilate | 1611 | Triethylamine |
| 1543 | Phenylethyl anthranilate | 1612 | Tripropylamine |
| 1544 | beta-Naphthyl anthranilate | 1613 | N,N-Dimethylphenethylamine |
| 1545 | Methyl N-methylantranilate | 1614 | Trimethylamine oxide |
| 1546 | Ethyl N-methylantranilate | 1615 | Piperazine |
| 1547 | Ethyl N-ethylantranilate | | |

CATÉGORIE II (NORMES RECOMMANDÉES POUR ADOPTION APRÈS MODIFICATIONS D'ORDRE RÉDACTIONNEL, Y COMPRIS RÉVISION TECHNIQUES)

ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quillaia extract (Type 2): Insert "INS no. 999 (ii)" under Synonyms.

AGENTS AROMATISANTS

cis-Carvone-5,6-oxide (JECFA no. 1572) should be changed to *trans*-Carvone-5,6-oxide.

**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS
LES DENRÉES ALIMENTAIRES
CODEX STAN 193-1995 (Rév. 2-2005)**

1. PRÉAMBULE

1.1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme énonce les principes et procédures principaux utilisés et recommandés par le Codex Alimentarius pour les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale et indique les concentrations maximales de contaminants et de toxines naturelles recommandées par la Commission du Codex Alimentarius pour les produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce international.

1.2 DÉFINITION DES TERMES

1.2.1 Généralités

Les définitions du Codex Alimentarius, telles que mentionnées dans le Volume 1, s'appliquent à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (NGCTA). Par conséquent, seules les plus importantes sont reproduites ici. Quelques nouvelles définitions ont été introduites lorsqu'on l'a jugé nécessaire pour supprimer toute ambiguïté. Par denrées alimentaires, on entend aussi, le cas échéant, les aliments pour animaux.

1.2.2 Contaminant

Le Volume 1 du Codex Alimentarius définit un contaminant comme suit:

«Toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères».

La présente norme vise toutes les substances qui répondent à la définition ci-dessus, y compris les contaminants présents dans les aliments destinés au bétail laitier et au bétail de boucherie, à l'exception:

- 1) des contaminants ayant une incidence non pas sur la santé publique, mais uniquement sur la qualité du produit alimentaire;
- 2) des résidus de pesticides correspondant à la définition du Codex qui relèvent de la compétence du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). Les résidus de pesticides résultant de l'utilisation de pesticides non liés à la production alimentaire pourront être inclus dans la NGCTA s'ils ne relèvent pas du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR);
- 3) des résidus de médicaments vétérinaires correspondant à la définition du Codex qui relèvent de la compétence du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF);
- 4) des toxines microbiennes, comme la toxine botulinum et l'entérotoxine staphylocoque, et des micro-organismes qui relèvent de la compétence du Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires (CCFH);
- 5) des auxiliaires technologiques (qui, par définition, sont ajoutés intentionnellement aux denrées alimentaires).

1.2.3 Toxines naturelles visées par la présente norme

La définition du Codex pour les contaminants inclut implicitement les toxines naturelles telles que les métabolites toxiques de certains micro-champignons dont la présence dans les aliments n'est pas intentionnelle (mycotoxines).

Les toxines microbiennes produites par les algues et qui s'accumulent dans les organismes aquatiques comestibles comme les coquillages et les crustacés (phycotoxines) sont également visées par la présente norme. Les mycotoxines et les phycotoxines sont deux sous-catégories de contaminants.

Les toxines naturelles qui sont des éléments constitutifs intrinsèques des denrées alimentaires résultant d'un genre, d'une espèce ou d'une souche produisant habituellement des métabolites toxiques en quantité nocive, comme les phycotoxines, ne sont généralement pas considérées comme visées par la présente norme. Elles relèvent toutefois, du mandat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et seront traitées cas par cas.

1.2.4 Limite maximale et expressions apparentées

La limite maximale Codex (LM) pour un contaminant présent dans une denrée alimentaire ou un aliment destiné aux animaux est la concentration maximale de cette substance recommandée par la Commission du Codex Alimentarius comme devant être légalement autorisée pour ce produit.

Par limite indicative Codex (LI), on entend la concentration maximale d'une substance dans un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale recommandée par la Commission du Codex Alimentarius pour les produits faisant l'objet d'un commerce international. Lorsque la limite indicative est dépassée, les gouvernements doivent décider s'il convient de distribuer le produit sur leur territoire ou dans leur juridiction et dans quelles conditions¹.

1.3 PRINCIPES GÉNÉRAUX CONCERNANT LES CONTAMINANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

1.3.1 Généralités

Les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale peuvent être contaminés par diverses sources ou processus. La contamination nuit en général à la qualité du produit et peut comporter un risque pour la santé humaine ou animale.

Les concentrations de contaminants des denrées alimentaires doivent être aussi basses qu'il est raisonnablement possible. Les mesures ci-après peuvent servir à prévenir ou à réduire la contamination des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine ou animale:

- prévenir la contamination des denrées alimentaires à la source, par exemple en réduisant la pollution due à l'environnement;
- utiliser les techniques appropriées pour la production, la manutention, le stockage, le traitement et l'emballage des denrées alimentaires;
- appliquer des mesures visant à décontaminer les produits contaminés et à prévenir la commercialisation des denrées contaminées, qu'elles soient destinées à l'alimentation humaine ou animale.

Afin de garantir que des mesures appropriées soient prises pour réduire la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, il sera établi un Code d'usages comprenant des mesures orientées vers la source, ainsi que de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques agricoles visant le problème de contamination à résoudre.

Le degré de contamination des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale et l'efficacité des mesures prises pour réduire cette contamination seront évalués grâce à un suivi, des enquêtes et des programmes de recherche plus spécialisés, selon qu'il conviendra.

¹ La Commission du Codex Alimentarius ayant jugé préférable de présenter les normes Codex pour les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale sous forme de limite maximale, les limites indicatives existantes ou envisagées feront l'objet d'un nouvel examen en vue de leur transformation éventuelle en limites maximales.

Lorsque l'on soupçonne que la consommation de denrées contaminées comporte des risques pour la santé, il convient de procéder à une évaluation des risques. Lorsque les risques pour la santé sont confirmés, il convient d'appliquer une politique de gestion des risques fondée sur une évaluation complète de la situation. Selon les résultats de l'évaluation des problèmes et les solutions envisageables, il peut s'avérer nécessaire de fixer des limites maximales ou de prendre d'autres mesures concernant la contamination des denrées alimentaires. Dans certains cas, il faudra aussi envisager de formuler des recommandations concernant le régime alimentaire lorsque d'autres mesures ne permettent pas d'exclure l'éventualité d'un risque pour la santé.

Les mesures nationales concernant la contamination des denrées alimentaires doivent éviter de poser des obstacles inutiles au commerce international des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale. La Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments a pour objet d'indiquer une approche possible du problème de la contamination et de promouvoir l'harmonisation internationale grâce à des recommandations qui peuvent contribuer à éviter la création d'obstacles au commerce.

Pour les contaminants qui peuvent être présents dans plusieurs denrées alimentaires, on adoptera une approche générale, en tenant compte de toutes les informations pertinentes disponibles, afin d'évaluer les risques et de mettre au point des recommandations et mesures, dont des limites maximales.

1.3.2 Principes devant régir l'établissement des limites maximales pour les denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale

On ne fixera de limites maximales que pour les denrées alimentaires dans lesquelles le contaminant considéré risque d'être présent dans des proportions suffisantes pour constituer un risque, compte tenu de l'exposition totale du consommateur. Ces limites seront fixées de manière que le consommateur soit correctement protégé. On tiendra compte également des possibilités technologiques permettant de respecter ces limites maximales. On appliquera les principes qui sous-tendent les bonnes pratiques de fabrication, les bonnes pratiques vétérinaires et les bonnes pratiques agricoles. Les limites maximales seront fondées sur des principes scientifiques établis, valables dans le monde entier et facilitant le commerce international de ces denrées. Le statut et l'utilisation envisagée des limites maximales seront clairement définis.

1.3.3 Critères spécifiques

On se servira des critères ci-après (sans exclure l'utilisation d'autres critères pertinents) pour élaborer des recommandations et prendre des décisions concernant la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments: (On trouvera à l'Annexe I des informations complémentaires sur ces critères).

Information toxicologique

- identification de la ou des substances toxiques;
- le cas échéant, métabolisme selon qu'il s'agit d'êtres humains ou d'animaux;
- toxicocinétique et toxicodynamique;
- information sur la toxicité aiguë et à long terme et d'autres évaluations toxicologiques pertinentes;
- conseils intégrés d'un expert toxicologue concernant l'acceptabilité et l'innocuité des niveaux d'ingestion des contaminants, y compris information sur tous les groupes de populations particulièrement vulnérables.

Données analytiques

- données qualitatives et quantitatives validées sur des échantillons représentatifs;
- procédures d'échantillonnage appropriées.

Données sur l'ingestion

- présence dans les principales denrées alimentaires responsables de l'ingestion de contaminants;
- présence dans des denrées de grande consommation;
- données sur l'ingestion pour des groupes de consommateurs moyennement et très exposés;
- résultats d'études sur le régime alimentaire;

- données sur l'ingestion de contaminants obtenues à partir de modèles de consommation;
- données sur l'ingestion par des groupes vulnérables.

Considérations commerciales

- problèmes actuels ou potentiels dans le domaine du commerce international;
- produits faisant l'objet d'un commerce international;
- informations sur les règlements nationaux, notamment sur les données et les considérations sur lesquelles ces règlements s'appuient.

Considérations technologiques

- informations sur les processus de contamination, les possibilités technologiques, la production et les pratiques de fabrication, ainsi que sur les aspects économiques liés à la gestion et au contrôle de la teneur en contaminants.

Considérations relatives à l'évaluation et à la gestion des risques

- évaluation des risques;
- options et considérations en matière de gestion des risques;
- examen d'éventuelles limites maximales fondées sur les critères ci-dessus;
- examen de solutions de rechange.

1.4 PROCÉDURE CODEX POUR L'ÉLABORATION DE NORMES POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS

1.4.1 Généralités

On appliquera la Procédure uniforme d'élaboration des normes et textes apparentés du Codex, telle qu'elle figure dans le Manuel de procédure. On trouvera ci-après des précisions quant à la procédure à suivre et aux critères sur lesquels doit reposer la prise de décisions, afin de clarifier et de faciliter le processus d'élaboration des normes Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments.

1.4.2 Procédure concernant l'examen préliminaire des contaminants par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants

Les délégués ou le Secrétariat peuvent formuler des suggestions concernant de nouveaux contaminants ou de nouvelles combinaisons contaminants/produits qui pourraient être examinés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et être inclus dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments. Un débat initial peut avoir lieu à partir d'exposés oraux ou, de préférence, sur la base d'une note présentant des informations pertinentes et complètes. Pour que l'examen préliminaire se déroule de manière satisfaisante, il convient de présenter les informations ci-après:

- 1) Identification du contaminant et historique succinct du problème.
- 2) Indications sur la disponibilité d'informations toxicologiques, de données analytiques et de données sur l'ingestion, accompagnées de références.
- 3) Indications sur les problèmes sanitaires (éventuels).
- 4) Indications sur les obstacles au commerce international existants ou prévus.
- 5) Renseignements sur les possibilités technologiques et les aspects économiques liés à la gestion du problème posé par la présence de contaminants dans les denrées alimentaires.
- 6) Si possible, proposition d'action par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

Lorsqu'une délégation souhaite que le Comité étudie une demande d'action concernant un contaminant spécifique, cette délégation doit dans la mesure du possible fournir les informations énumérées ci-dessus qui serviront de base à un examen préliminaire et demander au Secrétariat d'inscrire la question à l'ordre du jour de la prochaine session du Comité.

1.4.3 Procédure de prise de décisions par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants concernant la gestion des risques liés aux contaminants

L'évaluation par le JECFA des aspects toxicologiques et autres d'un contaminant, suivie de recommandations concernant les niveaux d'ingestion acceptables et les limites maximales dans les denrées alimentaires, constitue normalement un préalable indispensable à la prise de décisions par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. En l'absence de recommandations de la part du JECFA, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants pourra prendre des décisions s'il dispose d'informations suffisantes provenant d'autres sources et si la question est jugée urgente.

Le processus de prise de décisions par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants en matière de gestion des risques est décrit plus en détail dans l'Appendice II.

1.5 PRÉSENTATION DE LA NORME POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES ALIMENTS

La Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments comporte deux tableaux: le Tableau I, dans lequel les normes sont énumérées par contaminant dans les diverses catégories de produits alimentaires et le Tableau II (à développer dans une phase ultérieure), dans lequel les normes sont présentées par aliments (catégorie).

Cette présentation est conforme aux dispositions qui figurent dans le Manuel de procédure, dans la mesure où elles sont applicables. Des notes explicatives seront ajoutées, le cas échéant, pour faciliter la compréhension. Cette présentation fournit tous les éléments nécessaires à une bonne compréhension du sens, de l'historique, de l'application et de la portée de la norme et contient des références aux documents et rapports pertinents qui ont servi à son élaboration.

On trouvera à l'Appendice III une description détaillée de la présentation de la Norme.

Pour chaque session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, un document de travail sera établi dans lequel la liste complète des normes générales pour les contaminants dans les denrées alimentaires (qu'elles soient seulement proposées ou déjà adoptées) sera présentée sous forme de Tableau I.

La liste des normes Codex pour les contaminants par produit ou catégorie d'aliments sera établie en fonction d'un système convenu de classification des denrées alimentaires (voir Appendice IV).

1.6 EXAMEN ET RÉVISION DE LA NORME

Les dispositions relatives aux contaminants de la présente norme doivent faire l'objet d'un examen régulier et seront révisées au besoin, compte tenu des modifications apportées par le JECFA à ses conseils toxicologiques ou de l'évolution concernant la gestion des risques, des possibilités en matière de gestion des résidus, des connaissances scientifiques ou d'autres événements pertinents importants.

Une attention particulière sera accordée à l'examen des teneurs concentrations maximales et des limites indicatives existantes et à leur transformation éventuelle en limites maximales.

APPENDICE I

CRITÈRES D'ÉTABLISSEMENT DE LIMITES MAXIMALES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Introduction

Il est fait mention dans cette annexe de critères touchant les renseignements qui sont jugés nécessaires pour évaluer les problèmes posés par les contaminants dans les denrées alimentaires et pour établir des limites maximales. Il est donc important de tenir compte de ces critères lorsqu'on communique des informations au JECFA et/ou au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

Les critères repris ici sont exposés de manière plus détaillée que dans la section 1.3.3 du Préambule. Toutefois, il n'est fait mention que des points exigeant une plus grande clarification, de sorte que les critères ou les aspects du problème qui ne sont pas signalés ne peuvent être écartés du processus d'évaluation.

Information toxicologique

Les *conseils intégrés d'un expert toxicologique au sujet du niveau d'ingestion sans danger ou acceptable* d'un contaminant sont indispensables pour décider des limites maximales dans les denrées alimentaires. Une recommandation du JECFA au sujet de la dose maximale admissible ou tolérable, fondée sur une évaluation complète d'une base adéquate de données toxicologiques, doit étayer les décisions du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. En cas d'urgence, la décision peut se fonder sur des évaluations moins poussées du JECFA ou sur des conseils d'experts en toxicologie d'autres organisations internationales ou nationales.

Lorsque l'information toxicologique est présentée en vue de proposer des limites maximales pour des contaminants dans les denrées alimentaires, il est souhaitable que l'on dispose des données suivantes:

- identification de la ou des substances toxiques;
- métabolisme chez les êtres humains ou les animaux, selon le cas;
- toxicocinétique et toxicodynamique;
- information sur la toxicité aiguë et à long terme chez les êtres humains et les animaux, y compris les données épidémiologiques chez les êtres humains et d'autres évaluations toxicologiques pertinentes;
- conclusions et conseils d'un expert toxicologue ou de plusieurs (ou de groupes d'experts), avec des références, y compris des informations sur les groupes de populations ou les animaux particulièrement vulnérables.

Données analytiques

Il faut disposer de *données analytiques qualitatives et quantitatives validées sur des échantillons représentatifs*. Des renseignements sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage appliquées et sur la validation des résultats sont souhaitables. A cela, il faut ajouter une déclaration sur la représentativité des échantillons pour déterminer la contamination du produit en général (par exemple, à l'échelon national). La portion de produit qui a été analysée et à laquelle se rapporte la concentration en contaminant doit être clairement indiquée et, de préférence, correspondre à la définition du produit établie dans ce but ou être conforme au règlement en vigueur sur les résidus concernés.

Les méthodes d'échantillonnage utilisées doivent être adéquates. Une attention toute spéciale est requise dans ce domaine, quand il s'agit de contaminants qui peuvent être répartis dans le produit d'une manière inégale (par exemple, les mycotoxines dans certains produits).

Données sur l'ingestion

Il est souhaitable de disposer d'informations sur les concentrations de contaminants dans les denrées ou les groupes de denrées alimentaires qui (ensemble) sont responsables d'au moins la moitié, ou mieux de 80 pour cent ou plus, de l'ingestion du contaminant concerné dans le régime alimentaire, cela tant pour le consommateur moyen que pour le consommateur particulièrement exposé.

Des renseignements sur la présence du **contaminant dans les denrées de grande consommation** (produits de base), sont souhaitables parce qu'ils permettent une évaluation satisfaisante de l'ingestion du contaminant et des risques liés au commerce de denrées alimentaires.

Des données sur l'ingestion de denrées alimentaires pour des groupes de consommateurs moyennement exposés, très exposés et vulnérables sont souhaitables pour évaluer l'ingestion (potentielle) de contaminants. Toutefois, cette question doit être abordée différemment à l'échelon national et international. C'est pourquoi il est important d'avoir des informations sur des modèles de consommation tant moyenne que forte portant sur une vaste gamme de produits alimentaires, de manière à pouvoir identifier, pour chaque contaminant, les groupes de consommateurs les plus exposés. On devrait aussi disposer de renseignements détaillés sur les modèles de forte consommation, tenant compte à la fois des critères d'identification des groupes (par exemple les différences d'âge ou de sexe, les coutumes régionales ou végétariennes en matière de régime alimentaire, etc.) et des aspects statistiques de la question.

Ingestion de contaminants par le régime alimentaire: Les auteurs renvoient aux Directives pour l'étude de l'absorption de contaminants chimiques dans le régime alimentaire (OMS). Il est important de communiquer tous les détails pertinents, tels que le type d'étude envisagé (étude double du régime alimentaire, étude du régime total ou du panier de la ménagère, étude sélective) et les renseignements d'ordre statistique. Les données sur l'ingestion de contaminants obtenues à partir de modèles de consommation peuvent aussi se révéler utiles. Lorsqu'ils sont disponibles, il faut aussi communiquer les résultats portant sur des groupes de denrées alimentaires et sur les effets de la préparation et de la cuisson, etc.

Considérations d'ordre commercial

Problèmes existants, probables ou potentiels dans le commerce international: Pour juger de l'urgence d'une question devant faire l'objet de débats au sein du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, il est important de disposer d'informations sur l'ampleur des problèmes existants ou probables, touchant tant la quantité et la source des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux en cause que les parties concernées et les aspects économiques de la question. Les problèmes potentiels doivent aussi être signalés.

Denrées alimentaires concernées faisant l'objet d'un commerce international: Il faut identifier les principaux pays exportateurs et importateurs des produits en cause et il est essentiel de disposer d'informations sur les concentrations de contaminants dans les denrées alimentaires provenant des principaux pays exportateurs.

Informations sur les règlements nationaux: Il est souhaitable que les pays (plus spécialement les principaux exportateurs et importateurs) fournissent des informations détaillées sur les règlements nationaux s'appliquant au contaminant en cause, en particulier sur les données et les considérations qui justifient cette réglementation. Pour bien évaluer le problème, il est essentiel que soient claires non seulement la base de données mais aussi la politique d'évaluation et de gestion des risques, adoptée pour la prise de décisions en matière de concentrations maximales dans les denrées alimentaires.

Considérations d'ordre technologique

Les informations sur la provenance du contaminant et le mode de contamination des denrées alimentaires (et lorsqu'elles existent, sur la contamination présente dans certaines parties du produit seulement) sont essentielles pour évaluer les possibilités de lutte contre le processus de contamination et pour garantir la qualité voulue d'un produit. Si possible, il faut **proposer des mesures applicables à la source**. Il faut aussi formuler **de bonnes pratiques de fabrication (BPF)** et/ou **de bonnes pratiques agricoles (BPA)** pour maîtriser un problème de contamination. Le cas échéant, les limites maximales peuvent se fonder sur des considérations relevant des BPF ou des BPA, ce qui permet de les établir à un niveau aussi faible que possible. Quand un premier modèle d'évaluation des risques (dose journalière maximale théorique (DJMT)) indique une possibilité d'ingestion dépassant les limites maximales recommandées par les toxicologues, il faut tenir compte des possibilités technologiques de résoudre un problème de contamination (le nettoyage, par exemple). Dans un tel cas, il faut examiner avec toute l'attention utile les possibilités de réduire les niveaux de contamination. Une étude détaillée portant sur tous les aspects du problème est alors nécessaire pour que les décisions sur les limites maximales puissent se fonder sur une évaluation minutieuse, tant des arguments en matière de santé publique que des possibilités de respecter la norme proposée.

Considérations relatives à l'évaluation et à la gestion des risques

Pour élaborer une politique cohérente face aux risques que présentent pour la santé publique les contaminants dans les produits alimentaires, il est recommandé d'adopter une approche par étapes, incluant les méthodes d'évaluation et de gestion des risques.

L'évaluation des risques se définit comme l'évaluation scientifique de la probabilité d'effets nocifs pour la santé humaine, connus ou potentiels, résultant de l'exposition aux dangers d'origine alimentaire. Il s'agit d'un processus dont les étapes sont les suivantes: *identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation de l'exposition et caractérisation des risques*. (La définition comprend une évaluation quantitative des risques, qui met au premier plan des expressions numériques, mais aussi des expressions qualitatives des risques, de même qu'une indication des incertitudes les concernant).

Les premières étapes sont *l'identification des dangers* et *la caractérisation des dangers*. *L'identification des dangers* est l'identification des effets connus ou potentiels sur la santé humaine, provoqués par un contaminant pouvant être présent dans une denrée ou un groupe de denrées alimentaires. *La caractérisation des dangers* est l'évaluation qualitative et, si possible, quantitative de la nature des effets nocifs associés au contaminant alimentaire, comprenant une mesure des relations entre la dose et la réaction et, si possible, l'établissement d'une norme de sécurité (DJA, DJT ou recommandation comparable sur le plan toxicologique) pour l'absorption du contaminant. *L'évaluation de l'exposition* est l'évaluation qualitative et, si possible, quantitative de la probabilité d'ingestion du contaminant par voie alimentaire, et, le cas échéant, par d'autres sources. A l'étape de *la caractérisation des risques*, on estime la gravité et la probabilité d'effets connus ou potentiels sur la santé d'une population donnée, y compris les incertitudes qui les accompagnent, en associant l'identification des dangers, la caractérisation des dangers et l'évaluation de l'exposition.

On peut considérer qu'il existe des risques potentiels pour la santé publique quand il est prouvé que l'ingestion de contaminants par les consommateurs (ou par des groupes de consommateurs) peut dépasser (à long terme pour des recommandations à long terme) la limite recommandée par les toxicologues comme dose maximale acceptable ou tolérable. Une estimation et une description plus spécifiques des risques seront nécessaires dans les cas où l'absorption excède effectivement la norme toxicologique et où il est difficile de la réduire. Cette remarque s'applique aussi dans le cas où il n'est pas possible de déterminer une teneur en contaminant n'offrant aucun danger.

La gestion des risques consiste à apprécier, compte tenu de l'évaluation des risques, les diverses politiques possibles et, si nécessaire, à sélectionner et à mettre en place les mesures de lutte appropriées, comprenant la fixation et l'application de limites maximales de contaminants dans les denrées alimentaires. Elle se fonde sur une évaluation adéquate des risques et sur les informations touchant les options quant à la politique à suivre et les stratégies à adopter pour faire face aux problèmes de contamination, et elle implique *une communication sur les risques*.

La communication sur les risques est un échange interactif d'informations et d'opinions en matière de risques entre les personnes chargées d'évaluer les risques, celles chargées de les gérer et les autres parties intéressées. Une gestion responsable des risques s'appuie sur l'application logique d'une politique appropriée en matière de protection de la santé publique, mais tient compte aussi d'autres critères pertinents, tels que les données analytiques disponibles, les possibilités techniques de lutte contre la contamination des produits, les facteurs économiques et les critères de bonnes pratiques commerciales.

En bref, l'évaluation des risques établira combien de consommateurs sont éventuellement touchés par le dépassement de la norme toxicologique, depuis combien de temps et dans quelle mesure ils sont affectés, et ce que cela implique comme risques réels pour la santé. La gestion des risques consiste à décider, de manière consistante, de ce qui est acceptable dans ce domaine et de ce qui ne l'est pas, de l'importance qui peut être donnée à d'autres facteurs, et des actions à entreprendre pour assurer une protection suffisante de la santé publique et limiter la contamination.

Les décisions de gestion des risques peuvent conduire à l'établissement de limites maximales dans les denrées alimentaires. Dans le processus menant à une telle décision, il faut présenter et évaluer les conséquences, les coûts et les avantages par rapport aux autres options en matière de politique à suivre.

Établissement de limites maximales pour les contaminants

L'établissement de limites maximales pour les contaminants dans les denrées alimentaires tient compte de plusieurs principes, dont quelques-uns ont déjà été mentionnés. Les critères suivants, exposés brièvement, contribueront à l'application d'une politique consistante dans ce domaine:

- Des limites maximales seront établies uniquement pour les contaminants qui présentent un risque sérieux pour la santé publique et qui posent ou peuvent poser un problème dans le domaine du commerce international.
- Des limites maximales seront établies uniquement pour les denrées alimentaires dans lesquelles un contaminant peut être présent en quantité suffisamment importante pour affecter l'exposition totale du consommateur. Pour déterminer l'importance de certains aliments pour l'exposition totale aux contaminants, on utilisera les critères cités dans la Politique du Comité du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments (voir par. 11 de la « Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments » dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius).
- Les limites maximales seront établies à un niveau aussi bas que pratiquement réalisable. Dans une mesure acceptable sur le plan toxicologique, les limites maximales seront établies à un niveau (légèrement) supérieur au champ normal de variation des concentrations dans les denrées alimentaires dont la production a lieu conformément aux techniques adéquates courantes, cela afin d'éviter des perturbations indues dans la production et le commerce de produits alimentaires. Si possible, elles se fonderont sur des considérations relevant des BPF et/ou des BPA dans lesquelles les préoccupations sanitaires seront intégrées en tant que principe directeur afin d'obtenir des limites maximales aussi faibles que possible. Les denrées alimentaires qui sont à l'évidence affectées par une contamination due à une situation locale ou à des conditions de traitement, contamination qui pourrait être évitée par l'application de mesures raisonnables, seront exclues de cette évaluation à moins qu'une limite maximale plus élevée ne soit acceptable du point de vue de la santé publique et que des questions économiques importantes ne soient en jeu.
- Les propositions de limites maximales pour un contaminant dans les produits alimentaires se fonderont sur des données provenant de divers pays et sources, y compris des zones et des processus principaux de production, dans la mesure où les produits concernés font l'objet d'un commerce international. Quand il apparaît que les modèles de contamination sont suffisamment compris et seront comparables à l'échelle mondiale, des données moins approfondies pourront éventuellement suffire.
- Des limites maximales peuvent être établies pour des groupes de produits, quand on dispose d'informations suffisantes sur le modèle de contamination affectant l'ensemble du groupe, ou quand il existe d'autres arguments en faveur de l'extrapolation.
- Les valeurs numériques utilisées pour les limites maximales seront, de préférence, des chiffres arrondis en progression géométrique (0,01; 0,02; 0,05; 0,1; 0,2; 0,5; 1; 5; etc.), à moins que cela ne crée des problèmes pour l'acceptabilité des limites maximales.
- Les limites maximales s'appliqueront aux échantillons représentatifs par lot. Si nécessaire, des méthodes appropriées d'échantillonnage seront spécifiées.
- Les limites maximales doivent, de préférence, ne pas être inférieures aux concentrations auxquelles peuvent s'appliquer les méthodes d'analyse pratiquées aisément dans les laboratoires ordinaires de contrôle des produits alimentaires, à moins que des considérations de santé publique ne rendent nécessaire un seuil de détection inférieur qui suppose une méthode d'analyse plus complexe. Dans tous les cas, toutefois, il faudra disposer d'une méthode d'analyse validée pour pouvoir contrôler la limite maximale.

- Le contaminant, tel qu'il sera analysé et auquel s'applique la limite maximale, doit être défini clairement. La définition peut inclure d'importants métabolites, lorsque cela se justifie sur le plan analytique ou toxicologique. Elle peut aussi concerner des indicateurs (substances) choisis dans un groupe de contaminants apparentés.
- Le produit, tel qu'il sera analysé et auquel s'applique la limite maximale, doit être défini clairement. En règle générale, les limites maximales sont établies pour des produits de base et sont exprimées en tant que concentration du contaminant par rapport au produit tel qu'il se présente, sur la base du poids du produit frais. Toutefois, il peut y avoir dans certains cas des arguments valables en faveur de l'expression fondée sur le poids du produit sec. La définition correspondra, de préférence, au produit tel qu'il se présente dans le commerce et comprendra, le cas échéant, des dispositions portant sur l'élimination des parties non comestibles qui pourraient gêner la préparation de l'échantillon et l'analyse. Les définitions de produits employées par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides et reprises dans la Classification des denrées alimentaires et des aliments pour les animaux peuvent être utiles dans ce domaine; il ne faut se servir d'autres définitions de produits qu'en en spécifiant les raisons. Toutefois, en matière de contaminants, l'analyse et, par conséquent, les limites maximales seront fondées, de préférence, sur la partie comestible du produit.
- Pour les contaminants liposolubles qui peuvent s'accumuler dans les produits d'origine animale, des dispositions doivent être prises touchant l'application des limites maximales aux produits ayant des teneurs en graisse variées (comparables aux dispositions prises pour les pesticides liposolubles).
- Pour l'application éventuelle des limites maximales établies pour les produits bruts aux produits traités et aux produits renfermant divers ingrédients, des directives sont souhaitables. Lorsqu'il s'agit de produits concentrés, séchés ou dilués, l'emploi du facteur de concentration ou de dilution permet en général d'obtenir une première estimation des teneurs en contaminants de ces produits traités. De même, la concentration maximale de contaminants dans une denrée alimentaire contenant divers ingrédients peut se calculer à partir de la composition de cette denrée. Pour pouvoir donner des directives plus appropriées ici, il est souhaitable, cependant, de disposer d'informations sur le comportement du contaminant au cours du traitement (par exemple: lavage, épluchage, extraction, cuisson, séchage, etc.). Lorsque les concentrations de contaminants dans les produits traités diffèrent uniformément des concentrations constatées dans les produits bruts dont ils sont dérivés, et que l'on dispose d'informations suffisantes sur le modèle de contamination, il peut être opportun d'établir des limites maximales séparées pour ces produits traités. Cela s'applique aussi pour les produits pouvant être contaminés pendant le traitement, mais il est préférable d'établir des limites maximales pour les produits agricoles de base, teneurs qui peuvent s'appliquer en utilisant des facteurs appropriés aux denrées alimentaires traitées dérivées et renfermant différents ingrédients. Une fois ces facteurs suffisamment connus, il faut les incorporer dans la base de données sur le contaminant en indiquant leur relation avec la limite maximale établie pour un produit.
- Les limites maximales doivent, de préférence, ne pas dépasser le niveau acceptable dans une première approche (absorption maximale théorique et estimation des risques) de leur admissibilité du point de vue de la santé publique. Si cela pose des problèmes en relation avec les autres critères utilisés pour l'établissement des limites maximales, il sera nécessaire de procéder à de nouvelles évaluations visant à déterminer les possibilités de réduction des concentrations de contaminants, par exemple en améliorant la situation dans le domaine des BPA et/ou des BPF. Si cela n'aboutit pas à une solution satisfaisante, il faudra effectuer de nouvelles estimations des risques et évaluations de la gestion des risques présentés par les contaminants, d'un caractère plus approfondi, pour tenter d'arriver à un accord sur une limite maximale acceptable.

Procédure d'évaluation des risques concernant les limites maximales (proposées) pour les contaminants

Il est évident que les problèmes posés par les contaminants dans les denrées alimentaires sont plus difficiles à résoudre que lorsqu'il s'agit d'additifs alimentaires ou de résidus de pesticides. Cette situation aura inévitablement une influence sur les limites maximales proposées. Pour promouvoir l'acceptation de ces limites maximales Codex, il est donc important que les évaluations de leur acceptabilité se fassent de manière consistante et réaliste. La procédure comprend une évaluation de l'absorption dans le régime alimentaire en fonction des limites maximales proposées ou existantes et de la dose maximale acceptable sur le plan toxicologique.

Pour les résidus de pesticides, il existe des Directives (publiées par l'OMS en 1989 et révisées en 1995) destinées à la prévision de l'absorption dans le régime alimentaire et comportant une approche en deux étapes aboutissant à des prévisions d'absorption de plus en plus réalistes. A l'étape d'estimation sommaire, des régimes alimentaires hypothétiques globaux et de caractère culturel sont utilisés pour calculer la dose journalière maximale théorique (DJMT) (fondée sur les LMR proposées ou existantes). La meilleure estimation tient compte du modèle national de régime alimentaire et des corrections correspondant aux pertes de résidus pendant le transport, le stockage, la préparation des denrées alimentaires, ainsi qu'aux concentrations connues de résidus dans les denrées alimentaires telles que consommées, etc. La prudence est recommandée dans l'utilisation d'autres valeurs que les valeurs moyennes de consommation de produits alimentaires, même si l'on juge approprié l'emploi de données pertinentes de consommation moyenne de denrées pour des sous-groupes identifiables de la population. La procédure est utilisée pour évaluer l'acceptabilité des LMR proposées et pour promouvoir l'acceptation à l'échelle internationale des LMR Codex.

Pour les contaminants et les toxines naturelles dans les denrées alimentaires, il est recommandé d'utiliser essentiellement la même procédure. Les modèles de consommation de produits alimentaires menant à une plus forte ingestion d'aliments à risques peuvent être employés dans le calcul de l'absorption, quand cela fait partie d'une politique nationale ou internationale acceptée de protection de la santé et de gestion des risques. Il est recommandé d'adopter une approche harmonisée utilisant un modèle d'estimation approprié d'absorption aussi proche de la réalité que possible. Si possible, les données calculées doivent toujours être comparées aux données d'ingestion mesurées. Les propositions de limites maximales Codex seront présentées avec les calculs d'ingestion et les conclusions tirées de l'évaluation des risques portant sur leur acceptabilité et leur emploi. Le calcul de l'ingestion doit suivre la méthodologie décrite dans la politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition et, le cas échéant, être accompagné de la génération des courbes de distribution pour la concentration dans des aliments ou groupes d'aliments spécifiques (voir par. 5 à 8 et 12 à 14 de la Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius). Les déclarations des gouvernements sur l'acceptation (ou la non-acceptation) des limites maximales Codex (proposées) doivent faire référence aux calculs d'ingestion spécifiés et aux conclusions de l'évaluation des risques qui étayaient leur position.

APPENDICE II**PROCÉDURE DE PRISE DE DÉCISIONS EN MATIÈRE DE GESTION DES RISQUES****Introduction**

La procédure recommandée pour la prise de décisions du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants en matière de gestion des risques est présentée ici comme un simple schéma de décision, fondé sur les principaux critères qui sont indiqués dans le Préambule, 1.4.2. Le critère (1), information de base sur le contaminant (problème), n'est pas mentionné à nouveau parce qu'il est considéré comme une condition préalable, indispensable à toute discussion judicieuse, identification et la caractérisation des dangers. Le critère (5), aspects technologiques et économiques de la gestion, est un outil essentiel dans l'élaboration de recommandations sur la gestion du problème posé par les contaminants et dans la mise au point de limites maximales et, lorsque les informations dans ce domaine ne sont pas adéquates, il faut solliciter des données plus détaillées. Compte tenu de ce qui précède, il n'y a pas lieu d'en faire à nouveau mention dans le schéma de décision exposé ci-après. Les décisions peuvent se fonder sur les informations dont on dispose (- ou + ou ?) sur les critères suivants:

- | | | |
|------|------|---|
| (2a) | Tox | information toxicologique, |
| (2b) | A/In | données analytiques et d'ingestion, |
| (3) | PPS | problèmes potentiels pour la santé, |
| (4) | BC | barrières commerciales internationales. |

Le point d'interrogation ? est utilisé dans la colonne PPS pour indiquer que seuls les renseignements d'ordre toxicologique - ou seules les données sur l'ingestion - sont disponibles en nombre suffisant, de sorte que l'on ne dispose pas d'une base adéquate pour déterminer s'il existe ou non des problèmes potentiels pour la santé. Évidemment, dans la pratique on aura à faire face à nombre de situations qui ne seront pas aussi précises que ce que présente le schéma. Pour certains contaminants les informations seront jugées suffisantes, pour d'autres elles seront inadéquates. Les décisions devront être prises cas par cas, en fonction des critères indiqués dans l'Annexe I. Une plus ample quantification des critères pour la base de données indispensables à la prise de décisions peut devenir inévitable, quand dans la pratique, de graves problèmes se posent dans ce domaine.

Schéma de décision sur la gestion des risques pour le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants

| Cas | Critère | | | | Action du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants |
|-----|-------------|--------------|------------|-----------|--|
| | (2a) Tox | (2b) A/In | (3) PPS | (4) BC | |
| 1. | - | + | ? | - | Demande de données Tox/évaluation par le JECFA |
| 2. | - | + | ? | + | Demande de données Tox/évaluation par le JECFA, estimation des risques à l'échelle nationale En cas d'urgence, déclaration du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants |
| 3. | + | - | ? | - | Demande de données analytiques/d'ingestion |
| 4. | + | + | - | - | Pas de mesures complémentaires |
| 5. | + | + | - | + | Demande d'évaluation des risques à l'échelle nationale. Après évaluation (en cas d'urgence, après une première estimation), déclaration du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants |
| 6. | + | + | + | - | Élaboration de limites maximales par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants |
| 7. | + | + | + | + | Élaboration de limites maximales par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, avec priorité (en cas d'urgence, si nécessaire, limites maximales temporaires) |

(-) Informations insuffisantes

(+) Informations insuffisantes

(?) Seuls les renseignements d'ordre toxicologique sont disponibles en nombre suffisant – ou seules des données sur l'ingestion – de sorte qu'on ne dispose pas d'une base adéquate pour déterminer s'il existe des problèmes potentiels pour la santé

APPENDICE III**PRÉSENTATION DE LA NORME****Introduction**

Le Tableau I comportera les éléments suivants:

- **Nom du contaminant:** Il sera fait mention aussi des symboles, des synonymes, des abréviations, des descriptions scientifiques et des codes d'identification d'usage courant.
- **Numéro Codex du contaminant:** Numéro correspondant à la liste figurant dans le Tableau I.
- **Renvoi aux réunions du JECFA** (où le contaminant a fait l'objet de débats).
- **DJA, DJT, DHTP ou recommandation analogue d'ordre toxicologique en matière d'ingestion:** Lorsqu'il s'agit d'une situation complexe, une brève déclaration et des références complémentaires peuvent se révéler nécessaires ici.
- **Définition des résidus:** Définition en fonction de l'analyse du contaminant auquel s'applique la limite maximale.
- **Liste des normes Codex pour le contaminant dans les denrées alimentaires:** Cette liste se composera des éléments suivants, disposés en colonnes:
 - Numéro de classement du produit alimentaire ou de la catégorie du produit;
 - Nom du produit alimentaire/de la catégorie;
 - Valeur numérique de la limite maximale;
 - Suffixe accompagnant une limite maximale pour en spécifier l'application;
 - Étape dans la procédure Codex (dans les documents de travail du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants uniquement);
 - Références aux documents, incluant le cas échéant des références aux mesures visant la source ou un code d'usages;
 - Références aux critères de normes pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage;
 - Notes/remarques.

Si possible, une déclaration (ou une note faisant référence à une déclaration) au sujet du contaminant dans le produit alimentaire (ou la catégorie) concerné peut être incluse à la place d'une limite maximale.

Le Tableau II comportera les éléments suivants:

- **Nom du produit alimentaire/de la catégorie de produit;**
- **Numéro de classement du produit alimentaire ou de la catégorie de produits;**
- **Liste des normes Codex pour les contaminants dans ce produit alimentaire/cette catégorie de produits.**

Cette liste se composera des éléments suivants, disposés en colonnes:

- Nom du contaminant;
- Valeur numérique de la limite maximale;
- Étape dans la procédure Codex (uniquement dans les documents de travail du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants);
- Références, remarques et notes (plus courtes que dans le Tableau I).
- **Référence à un code d'usages** pour la denrée alimentaire, le cas échéant.

APPENDICE IV

SYSTÈME DE CLASSEMENT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Introduction

Le système de classement de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments est conçu pour remplir les fonctions suivantes:

Sa structure rationnelle permet une présentation claire et systématique des limites maximales (proposées). Il contient les (références aux) définitions du produit et les définitions de la portion du produit qui est analysée et à laquelle s'applique la limite maximale. Il indique également les codes des produits et catégories de produits alimentaires, ce qui permet de stocker et de retrouver facilement les données.

Pour que l'harmonisation soit aussi complète que possible, on utilise un système de classement convenu existant.

Le système mis au point dans le cadre du Comité du Codex sur les résidus de pesticides est utilisé dans la Norme générale car il convient également aux contaminants. Il permet de classer les différents groupes de produits alimentaires et d'aliments pour animaux et les produits de base. Ce système, élaboré spécialement pour les produits agricoles primaires, devra être étendu aux produits transformés. Le cas échéant, de nouveaux codes de (sous) groupes ou de produits de base ont été introduits selon la méthode décrite dans l'Appendice IV-A qui comprend également des descriptions de produits lorsqu'elles diffèrent de celles du système actuel.

Les textes descriptifs accompagnant les catégories de produits donnent ou devraient également donner, le cas échéant, des indications sur le facteur de concentration ou de dilution du (des) produit(s) de base contenu(s) dans les produits transformés concernés, pour permettre une première estimation du transfert éventuel de contaminants des produits primaires dans les différents produits transformés. Il ne faut toutefois pas oublier que la distribution spécifique d'un contaminant dans le produit primaire et son comportement au cours de la transformation peuvent accentuer la complexité du problème. Dans ce cas, des avis supplémentaires pourront être nécessaires. On se reportera également aux indications générales données dans l'Appendice I et aux informations spécifiques éventuelles mentionnées concernant le contaminant.

Description du système de classement des denrées alimentaires de la Norme générale pour les contaminants

La première partie contient le système de classement élaboré et tenu à jour par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides. Il comprend cinq classes couvrant les produits alimentaires primaires d'origine végétale et animale, les produits primaires destinés à l'alimentation animale et les produits transformés d'origine végétale et animale. Les classes sont divisées en 19 types et 93 groupes, identifiés par un code numérique et un code littéral.

Se reporter au volume 2 du Codex Alimentarius, section 2 (1993), où ce système est décrit, et au document CX/PR 92/6 (qui fait état d'un système différent de numérotation des groupes).

L'Appendice IV-A constitue la deuxième partie du système de classement des denrées alimentaires de la Norme générale pour les contaminants. Ce système est élaboré et tenu à jour par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, et il est complémentaire du système décrit dans la première partie. Il concerne principalement les aliments transformés, dérivés et multi-ingrédients et contient tous les types, groupes et descriptions de produits nécessaires pour attribuer des codes de classement des denrées alimentaires aux limites maximales Codex existantes ou projetées concernant les contaminants.

APPENDICE IV-A**SYSTÈME COMPLÉMENTAIRE DE CLASSEMENT DES DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LA NORME GÉNÉRALE****Introduction**

Les ajouts faits ici au système de classement des denrées alimentaires décrit dans l'Appendice IV-A répondent à la nécessité d'attribuer un numéro de code alimentaire à des produits qui n'entrent pas dans le cadre de l'Appendice IV-A. Il s'agit essentiellement de denrées alimentaires transformées, dérivées et multi-ingrédients.

Le système a été conçu comme une liste exhaustive au (niveau général), de façon à permettre l'intégration de nouveaux produits en fonction des besoins futurs.

A ce stade, il n'est pas donné de définition ni de code par produit. Il semble suffisant de ne pas dépasser le niveau du type ou du groupe pour juger de l'acceptabilité du système. Le classement pourra être affiné en fonction des besoins.

Le système de classement des denrées alimentaires utilisé dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) a servi dans la mesure où il était compatible avec le système actuel de classement du Codex décrit dans l'Appendice IV-A.

On trouvera dans la liste ci-jointe les nouvelles catégories de denrées alimentaires proposées. Pour une meilleure compréhension du système proposé, on a ajouté quelques explications et mentionné des catégories existantes apparentées.

Les descriptions des produits peuvent souvent dériver de normes Codex existantes.

Des informations sur les facteurs de concentration et de dilution, en ce qui concerne le transfert de contaminants présents dans les produits primaires, seront ajoutées le cas échéant.

Des définitions de la portion du produit qui doit être analysée et à laquelle s'applique la limite maximale d'un contaminant pourront être également mentionnées dans cet Appendice, lorsqu'elles diffèrent des définitions de l'Appendice IV-A.

| CLASSE | TYPE | GROUPE | CODE LITTÉRAL | DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS |
|----------|-----------|--------|---------------|---|
| D | | | | PRODUITS ALIMENTAIRES TRANSFORMÉS D'ORIGINE VÉGÉTALE (<i>existants</i>) |
| D | 01 | | | Produits alimentaires secondaires d'origine végétale (<i>5 groupes existants</i>) |
| D | 01 | 06 | TF | Fruits traités (pelés, coupés, congelés, etc.) (<i>Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de fruits existants</i>) |
| D | 01 | 07 | TV | Légumes traités (nettoyés, coupés, congelés, etc.) (<i>Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de légumes existants</i>) |
| D | 02 | | | Produits dérivés comestibles d'origine végétale (<i>7 groupes existants</i>) |
| D | 02 | 08 | JV | Jus de légumes et purées (<i>Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de légumes existants</i>) |
| D | 02 | 09 | SH | Sucres, sirops et miel (<i>Nouveau groupe proposé; les codes des produits doivent être créés</i>) |
| D | 03 | | | Produits manufacturés d'origine végétale (multi-ingrédients) (<i>1 groupe existant</i>) |
| D | 03 | 01 | CP | Produits céréaliers manufacturés (multi-ingrédients) (par exemple, pain et autres produits céréaliers cuits) (<i>groupe existant</i>) |

| CLASSE | TYPE | GROUPE | CODE LITTÉRAL | DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS |
|----------|-----------|--------|---------------|--|
| D | 03 | 02 | CB | Boissons dérivées des céréales (par exemple, bière) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| D | 03 | 03 | NF | Nectars de fruits <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de fruits existants)</i> |
| D | 03 | 04 | FF | Boissons à base de fruits fermentés (vin, cidre) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de fruits)</i> |
| D | 03 | 05 | DA | Boissons alcoolisées distillées <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| D | 03 | 06 | FJ | Confitures de fruits, gelées, marmelades etc. <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de fruits existants)</i> |
| D | 03 | 07 | SF | Chutneys de fruits et préparations similaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de fruits existants)</i> |
| D | 03 | 08 | SV | Chutneys de légumes et préparations similaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de légumes existants)</i> |
| D | 03 | 09 | PS | Préparations à base de fruits à coque, d'oléagineux et d'autres graines <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes des produits concernés existants)</i> |
| D | 03 | 10 | PP | Autres produits manufacturés d'origine végétale <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| E | | | | ALIMENTS TRANSFORMÉS D'ORIGINE ANIMALE <i>(classe existante)</i> |
| E | 01 | | | Produits alimentaires secondaires d'origine animale <i>(2 groupes existants)</i> |
| E | 01 | 03 | MS | Produits secondaires à base de viande (par exemple, viande cuite) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes de viandes existants)</i> |
| E | 01 | 04 | ES | Produits secondaires à base d'œufs (par exemple, poudre d'œuf) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants concernant les œufs)</i> |
| E | 01 | 05 | WS | Produits secondaires à base de poisson (par ex., poisson fumé) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants concernant le poisson)</i> |
| E | 02 | | | Produits dérivés d'origine animale <i>(4 groupes existants)</i> |
| E | 02 | 05 | MC | Produits dérivés à base de viande (par exemple, extrait de viande) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants concernant les viandes)</i> |
| E | 02 | 06 | ED | Produits dérivés à base d'œufs (par exemple, blanc d'œuf, jaune d'œuf) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants concernant les œufs)</i> |
| E | 02 | 07 | WD | Produits dérivés à base de poisson <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants concernant le poisson)</i> |

| CLASSE | TYPE | GROUPE | CODE LITTÉRAL | DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS |
|----------|-----------|--------|---------------|---|
| E | 03 | | | Produits alimentaires manufacturés (à un seul ingrédient), d'origine animale (1 groupe existant) |
| E | 03 | 01 | LI | Produits laitiers manufacturés (à un seul ingrédient) (groupe existant) |
| E | 03 | 02 | MT | Produits manufacturés à base de viande (par exemple, viande saumurée) (Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants concernant les viandes) |
| E | 03 | 03 | EM | Produits manufacturés à base d'œufs (par exemple, blanc d'œuf en poudre) (Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants concernant les œufs) |
| E | 03 | 04 | WP | Produits manufacturés à base de poisson (Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants concernant le poisson) |
| E | 04 | | | Produits alimentaires manufacturés (multi-ingrédients) d'origine animale (1 groupe existant) |
| E | 04 | 01 | LM | Produits laitiers manufacturés (multi-ingrédients) (groupe existant) |
| E | 04 | 02 | MP | Produits manufacturés à base de viande (multi-ingrédients) (par exemple, saucisse) (Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés à partir de la description du produit) |
| E | 04 | 03 | EP | Produits manufacturés à base d'œufs (multi-ingrédients) (Nouveaux groupes proposés; les codes des produits seront créés à partir de la description du produit) |
| F | 04 | 04 | WI | Produits manufacturés à base de poisson (multi-ingrédients) (Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants concernant le poisson) |
| F | | | | PRODUITS ALIMENTAIRES MANUFACTURÉS (MULTI-INGRÉDIENTS) (Nouvelle classe proposée) |
| F | 01 | | | Boissons (multi-ingrédients) (Nouveau type proposé) |
| F | 01 | 01 | BS | Boissons (boissons non-alcoolisées et préparations similaires) (Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins) |
| F | 01 | 02 | BA | Boissons alcoolisées (multi-ingrédients) (Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins) |
| F | 02 | | | Sauces, sauces de salades, potages, bouillons etc. (Nouveau type proposé) |
| F | 02 | 01 | SP | Assaisonnements et condiments (Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins) |
| F | 02 | 02 | PV | Vinaigres (multi-ingrédients) (Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins) |
| F | 02 | 03 | PM | Moutardes (Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins) |
| F | 02 | 04 | BS | Potages et bouillons (Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins) |

| CLASSE | TYPE | GROUPE | CODE LITTÉRAL | DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS |
|----------|-----------|--------|---------------|--|
| F | 02 | 05 | ME | Sauces et produits similaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 02 | 06 | BC | Salades et pâtes à tartiner <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 03 | | | Chocolat et autres confiseries <i>(Nouveau type proposé)</i> |
| F | 03 | 01 | CC | Produits à base de chocolat <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 03 | 02 | CS | Confiseries en sucre, y compris les confiseries à base de fruits à coque et de multi-ingrédients similaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 03 | 03 | CG | Gomme à mâcher (Chewing-gum) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 04 | | | Margarines et autres corps gras (multi-ingrédients) <i>(Nouveau type proposé)</i> |
| F | 04 | 01 | HF | Margarines > 80 pour cent de matières grasses <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 04 | 02 | LF | Margarines < 80 pour cent de matières grasses <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 04 | 03 | OF | Autres produits à base d'émulsions grasses <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 05 | | | Produits de boulangerie (multi-ingrédients) <i>(Nouveau type proposé)</i> |
| F | 05 | 01 | BF | Produits de boulangerie fine <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 05 | 02 | BS | Aliments salés pour collation (produits à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 05 | 03 | NS | Fruits à coque enrobés salés, autres fruits à coque pour collation, seuls ou en mélange <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 06 | | | Aliments diététiques ou de régime (multi-ingrédients) <i>(Nouveau type proposé)</i> |
| F | 06 | 01 | ID | Préparations pour nourrissons et préparations de suite <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 06 | 02 | CD | Aliments de sevrage <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 06 | 03 | HD | Aliments diététiques destinés à des usages médicaux particuliers <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 06 | 04 | TD | Aliments diététiques pour régimes amaigrissants <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| F | 06 | 05 | SD | Aliments d'appoint à usage diététique <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |

| CLASSE | TYPE | GROUPE | CODE LITTÉRAL | DESCRIPTION DU GROUPE DE PRODUITS |
|----------|-----------|--------|---------------|---|
| F | 06 | 06 | AD | Aliments de complément <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| G | | | | AUTRES PRODUITS COMESTIBLES <i>(Nouvelle classe proposée)</i> |
| G | 01 | | | Eau, composés minéraux et organiques <i>(Nouveau type proposé)</i> |
| G | 01 | 01 | DW | Eaux potables, eaux minérales, eaux de table <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |
| G | 01 | 02 | SW | Sel, succédanés du sel, préparations minérales <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits seront créés en fonction des besoins)</i> |

**TABLEAU I - CONCENTRATIONS MAXIMALES/LIMITES INDICATIVES CODEX POUR CERTAINS
CONTAMINANTS ET TOXINES PRÉSENTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES**

INDEX DES CONTAMINANTS PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

| NOM | PAGE |
|-----------------------------|-------------|
| Mycotoxines | |
| Aflatoxines, totales | |
| Aflatoxine M1 | |
| Patuline | |
| Métaux lourds | |
| Arsenic | |
| Cadmium | |
| Plomb | |
| Mercuré | |
| Méthylmercure | |
| Étain | |
| Autres | |
| Acrylonitrile | |
| Radionucléides | |
| Chlorure de vinyle monomère | |

NOTES EXPLICATIVES

| | |
|---------------------------------|---|
| Référence au JECFA: | Références à la réunion du JECFA qui a examiné le contaminant et année de la réunion. |
| Indication toxicologique: | Avis toxicologique concernant la valeur de l'apport tolérable du contaminant pour l'être humain, exprimé en milligrammes (mg) par kg de poids corporel. L'année des recommandations et des explications supplémentaires sont incluses. |
| Définition du résidu: | Définition du contaminant sous la forme à laquelle la limite maximale s'applique ou qui pourrait ou devrait être analysé dans les aliments. |
| Synonymes: | Symboles, synonymes abréviations, descriptions scientifiques et codes d'identification utilisés pour définir le contaminant. |
| Code des produits alimentaires: | Le code des produits alimentaires relève du système de catégorisation des aliments contenu à l'annexe V de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines ou de classification Codex des produits d'alimentation humaine et animale contenue dans le volume 2 du Codex Alimentarius. Le système de catégorisation des produits d'alimentation humaine et animale précise également la partie de l'aliment qui doit être analysée et à laquelle s'applique la limite maximale, à moins qu'une définition précise de l'aliment ne soit fournie en annexe aux limites maximales. En ce qui concerne les limites maximales figurant dans les normes de produits du Codex, le numéro des normes correspondantes est indiqué, si les numéros de code ne sont pas faciles à obtenir pour ces produits. |
| Suffixe: | Une note accompagnant une limite maximale ou une limite indicative, servant à indiquer l'application ou la révision ultérieure de la limite maximale. Par exemple, les définitions de résidus spécifiques peuvent être indiquées ici par des abréviations. Voir aussi « Qualifications des limites maximales » ci-après. |
| Type: | Le type indique s'il s'agit de la valeur de la limite maximale Codex ou de la limite indicative Codex. Voir également les définitions de ces termes dans le préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires. |

Qualification des limites maximales (LM)

| | |
|----|--|
| C: | Pour les produits en conserve uniquement |
|----|--|

Définitions de quelques termes toxicologiques

| | |
|--------|---|
| DJMTP: | <i>(Dose journalière maximale tolérable provisoire)</i> Le seuil utilisé pour les contaminants dont les propriétés ne sont pas cumulatives. Sa valeur représente l'exposition humaine admise suite à la contamination naturelle des aliments et de l'eau potable par la substance. Pour les microconstituants qui sont à la fois des nutriments essentiels et des constituants involontaires, une fourchette est donnée, dont la valeur inférieure représente le niveau d'essentialité et la valeur supérieure la DJMTP. |
| DHTP: | <i>(Dose hebdomadaire tolérable provisoire)</i> Le seuil utilisé pour les contaminants alimentaires comme les métaux lourds dont les propriétés sont cumulatives. Sa valeur représente l'exposition à ces contaminants hebdomadaire admise pour l'homme, involontairement associée à la consommation d'aliments autrement sains et nutritifs. |
| DMTP: | <i>(Dose mensuelle tolérable provisoire)</i> Le seuil utilisé pour un contaminant alimentaire dont les propriétés cumulatives ont une demi-vie de longue durée dans le corps humain. Sa valeur représente l'exposition à un contaminant mensuelle admise pour l'homme, involontairement associé à des aliments autrement sains et nutritifs. |

AFLATOXINES, TOTALES

| | |
|--------------------------------|---|
| Référence au JECFA: | 31 (1987), 46 (1996), 49 (1997) |
| Indication toxicologique: | Estimations de la capacité cancérigène des aflatoxines B, G, M (1997, la dose ingérée devrait être réduite à des niveaux aussi bas que possible.) |
| Définition du résidu: | Aflatoxines total (B1 +B2 + G1 + G2) |
| Synonymes: | Abréviations, AFB, AFG, suivis d'un numéro pour désigner les composés spécifiques |
| Codes d'usages correspondants: | Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CAC/RCP 55-2004) Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines (CAC/RCP 59-2005) |

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite mg/kg | Suffixe | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|----------------|-----------------|---------|------|------------------------|--|
| SO 0697 | Arachides | 15 | | LM | CS 209-199, Rév.1-2001 | La limite maximale s'applique aux arachides destinées à une transformation ultérieure. Pour le plan d'échantillonnage, voir l'annexe 2. |

Les aflatoxines sont un groupe de mycotoxines hautement toxiques produites par les champignons du genre *Aspergillus*. Les quatre principales aflatoxines détectées dans les produits végétaux contaminés sont B1, B2, G1 et G2 et elles constituent un groupe de dérivés de difurano-coumarine de structure apparentée qui se produisent généralement ensemble dans des proportions diverses, AFB1 étant généralement le plus important. Ces composés posent un risque substantiel pour la santé humaine et animale. L'IARC (1992) a classifié l'aflatoxine B1 dans le groupe 1 (cancérogène humain) et l'AFM dans le groupe 2B (cancérogène humain probable). Le foie est le premier organe ciblé.

AFLATOXINE M1

| | |
|---------------------------|---|
| Référence au JECFA: | 56 (2001) |
| Indication toxicologique: | Estimations de la capacité cancérigène à des niveaux spécifiques de résidus (2001, en prenant la pire éventualité comme hypothèse, les risques supplémentaires de cancer du foie prévus suite à l'utilisation des limites maximales proposées de 0,05 et 0,5 µg/kg pour l'aflatoxine M1 sont très faibles. La capacité de l'aflatoxine M1 apparaît si basse chez les porteurs de HbsAg que l'effet cancérigène lié à l'ingestion de M1 chez ceux qui consomment de grandes quantités de lait et de produits laitiers en comparaison avec les non consommateurs de ces produits serait impossible à démontrer. Les porteurs du virus de l'hépatite B pourraient tirer des bénéfices de la réduction de la concentration des aflatoxines dans leur alimentation, et la réduction pourrait aussi offrir une forme de protection chez les porteurs du virus de l'hépatite C). |
| Définition du résidu: | Aflatoxine M1 |
| Synonymes: | AFM1 |

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite Suffixe mg/kg | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|----------------|-------------------------|------|-------------|--|
| LM 0106 | Lait | 0,5 | LM | CS 232-2001 | |

PATULINE

Référence au JECFA: 35 (1989), 44 (1995)
 Indication toxicologique: DHTP 0,0004 mg/kg de poids corporel (1995)
 Définition du résidu: patuline
 Code d'usages correspondant: Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du jus de pomme et des ingrédients à base de jus de pomme dans les autres boissons par la patuline (CAC/RCP 50-2003)

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite mg/kg | Suffixe | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|----------------|-----------------|---------|------|-------------|--|
| JF 0226 | Jus de pomme | 50 | | LM | CS 235-2003 | La limite maximale s'applique aussi au jus de pomme servant d'ingrédient dans d'autres boissons. |

La patuline est une mycotoxine lactone hémi-acétale de faible masse moléculaire produite par les espèces du genre *Aspergillus*, *Penicillium* et *Byssoschlamys*.

ARSENIC

| | |
|------------------------------|---|
| Référence du JECFA: | 5 (1960), 10 (1967), 27 (1983), 33 (1988) |
| Indication toxicologique: | DHTP: 0,015 mg/kg du poids corporel (1988, pour l'arsenic inorganique) |
| Définition du résidu: | Arsenic: total, sauf indication contraire; arsenic inorganique; ou autre spécification |
| Synonymes: | As |
| Code d'usages correspondant: | Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques (CAC/RCP 49-2001) |

| Denrée/produit Code | Nom | Limite mg/kg | Suffixe | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|------------------------|---|-----------------|---------|------|-------------------------|--|
| | Graisses et huiles comestibles | 0,1 | | LM | CS 19-1981, Rév.2-1999 | Graisse et huiles comestibles qui ne relèvent pas d'une norme individuelle |
| | Margarine | 0,1 | | LM | CS 32-1981, Rév.1-1989 | |
| | Minarine | 0,1 | | LM | CS 135-1981, Rév.1-1989 | |
| | Graisses animales portant un nom spécifique | 0,1 | | LM | CS 211-1999 | Lard, graisse de porc fondue, premier jus et suif comestible |
| OR 0305 | Huile d'olive, raffinée | 0,1 | | LM | CS 33-1981, Rév.2-2003 | |
| OC 0305 | Huile d'olive, vierge | 0,1 | | LM | CS 33-1981, Rév.2-2003 | |
| OR 5330 | Huile d'olive, de grignon | 0,1 | | LM | CS 33-1981, Rév.2-2003 | Huile de grignon |
| OC 0172 | Huiles végétales, brutes | 0,1 | | LM | CS 210-1999, Rév.1-2001 | Huiles végétales portant un nom spécifique, d'arachide, de babassu, de noix de coco, de graines de coton, de graines de raisins, de maïs, de graines de moutarde, de palmiste, de palmier, de navette, de carthame, de graines de sésame, de soja, et de graines de tournesol, et l'oléine, la stéarine et la superoléine de palme |
| OR 0172 | Huiles végétales, comestibles | 0,1 | | LM | CS 210-1999, Rév.1-2001 | Huiles végétales portant un nom spécifique, d'arachide, de babassu, de noix de coco, de graines de coton, de graines de raisins, de maïs, de graines de moutarde, de palmiste, de palmier, de navette, de carthame, de graines de sésame, de soja, et de graines de tournesol, et l'oléine, la stéarine et la superoléine de palme |
| | Eaux minérales naturelles | 0,01 | | LM | CS 108-1981, Rév.1-1997 | Exprimée en mg/l d'arsenic total |
| | Sel de qualité alimentaire | 0,5 | | LM | CS 150-1985, Rév.1-1997 | |

L'arsenic est un élément métalloïde généralement présent sous forme de minéraux dans la croûte terrestre et qui est plus facilement rencontré dans les sources naturelles liées à l'activité volcanique et à l'érosion des minéraux, et par l'activité anthropique créatrice d'émissions dans l'environnement, comme la fusion du minerai, la brûlure du charbon et les utilisations spéciales, telles les agents conservateurs du bois à base d'arsenic, les pesticides ou les médicaments pour usage humain ou vétérinaire. Suite aux processus métaboliques qui ont lieu naturellement dans la biosphère, l'arsenic existe en nombreuses formes chimiques organiques ou inorganiques dans les aliments (espèces). Dans l'environnement marin notamment, l'arsenic est souvent présent en concentrations élevées sous formes organiques, jusqu'à 50mg/kg, sur la base du poids humide, dans certains poissons et fruits de mer dont les algues, le poisson, les coquillages et les crustacés. En eau douce et en milieu terrestre, l'arsenic est normalement présent en concentrations plus faibles (généralement 0-20 ug/kg) dans les plantes cultivées et le bétail. Des concentrations plus élevées peuvent exister dans le riz, les champignons et parfois dans la volaille nourrie avec du poisson contenant de l'arsenic. Les formes d'arsenic les plus toxiques sont les composés d'arsenic inorganique (III) et (V); le trioxyde d'arsenic inorganique, très connu comme raticide, a parfois été utilisé comme homicide. Les formes méthylées de l'arsenic ont une toxicité aiguë faible; l'arsenobétaïne qui est la principale forme d'arsenic présent dans le poisson et les crustacés est considérée comme non-toxique. Dans les coquillages, les mollusques et les algues, on observe la présence des dérivés diméthyl-arsinylribosides (« arsenosucres »), dont la toxicité possible n'est pas très bien connue. Seul un faible pourcentage de l'arsenic total présent dans le poisson est de forme inorganique, qui est la seule forme pour laquelle une DHTP a été élaborée par le JECFA. Les données épidémiologiques humaines utilisées pour l'évaluation du risque sont basées sur l'exposition à l'arsenic inorganique contenu dans l'eau potable. L'IARC a classifié l'arsenic inorganique comme cancérigène humain, et le risque à vie lié au cancer de la peau provoqué par l'arsenic contenu dans l'eau potable à une concentration égale ou supérieure à la limite indicative de l'OMS pour l'arsenic présent dans l'eau potable est estimé à 6X 10⁻⁴.

CADMIUM

| | |
|------------------------------|--|
| Référence au JECFA: | 16 (1972), 33 (1988), 41 (1993), 55 (2000), 61 (2003), 64 (2005) |
| Indication toxicologique: | DHTP: 0,007 mg/kg de poids corporel (1988 (maintenue in 2000 & 2003). À sa soixante-quatrième session, le JECFA a conclu que l'effet des différentes limites maximales sur l'ingestion globale de cadmium serait minime. Avec les limites maximales proposées par le Codex, l'ingestion moyenne de cadmium serait réduite d'environ 1% de la DHTP. L'imposition de limites maximales inférieures d'un niveau n'entraînerait pas plus de 6% de réduction potentielle de l'ingestion de cadmium (blé, pommes de terre) de la DHTP. Aux limites maximales proposées par le Codex, 9% au maximum d'une denrée serait non conformes (huîtres). Avec des limites maximales inférieures d'un niveau à celles proposées environ 25% des mollusques, des pommes de terre et autres légumes seraient non-conformes). |
| Définition du résidu: | Cadmium, total |
| Synonymes: | Cd |
| Code d'usages correspondant: | Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques (CAC/RCP 49-2001) |

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite Suffixe mg/kg | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|---|-------------------------|------|-------------------------|--|
| VB 0040 | Légumes brassica | 0,05 | LM | CS 248-2005 | |
| VA 0035 | Légumes bulbes | 0,05 | LM | CS 248-2005 | |
| VC 0045 | Légumes fruits, cucurbitacées | 0,05 | LM | CS 248-2005 | |
| VO 0050 | Légumes fruits autres que les cucurbitacées | 0,05 | LM | CS 248-2005 | Tomates et champignons comestibles exceptés |
| VL 0053 | Légumes feuilles | 0,2 | LM | CS 248-2005 | |
| VP 0060 | Légumineuses | 0,1 | LM | CAC/GL 39-2001 | |
| VR 0589 | Pommes de terre | 0,1 | LM | CS 248-2005 | Pelées |
| VD 0070 | Légumes secs | 0,1 | LM | CAC/GL 39-2001 | Soja (sec) excepté |
| VR 0075 | Légumes-racines et tubercules | 0,1 | LM | CS 248-2005 | Pommes de terre et céleri rave exceptés |
| VS 0078 | Légumes-tiges | 0,1 | LM | CS 248-2005 | |
| GC 0081 | Céréales à l'exception du sarrazin, du chénopode et du quinoa | 0,1 | LM | CAC/GL 39-2001 | Blé et riz exceptés, son et germe compris |
| GC 0654 | Blé | 0,2 | LM | CS 248-2005 | |
| | Eaux minérales naturelles | 0,003 | LM | CS 108-1981, Rév.1-1997 | Exprimée en mg/l |
| | Sel de qualité alimentaire | 0,5 | LM | CS 150-1985, Rév.1-1999 | |

Le cadmium est un élément relativement rare, émis dans l'air, la terre et l'eau par l'activité humaine. D'une façon générale, les deux sources principales de contamination au cadmium sont la production et l'utilisation de cadmium et l'élimination des déchets contenant du cadmium. L'augmentation de la teneur en cadmium dans le sol entraîne une augmentation de l'ingestion de cadmium par les plantes; la voie de l'exposition humaine à partir des cultures agricoles est donc liée à l'augmentation du cadmium contenu dans le sol. L'ingestion de cadmium par les plantes dans le sol est plus élevée quand le pH du sol est bas. Les organismes alimentaires libres comestibles comme les coquillages, les crustacés, et les champignons sont des accumulateurs naturels de cadmium. De même que chez les humains, il y a des quantités accrues de cadmium dans le foie et les reins des chevaux et de quelques autres animaux féraux terrestres. Une consommation régulière de ces produits contribue à augmenter l'exposition. Le tabac est une source importante d'ingestion de cadmium chez les fumeurs. (Critères d'hygiène de l'environnement pour le cadmium; Programme international sur la sécurité des substances chimiques (IPCS); 1992)

PLOMB

| | |
|--------------------------------|---|
| Référence au JECFA: | 10 (1966), 16 (1972), 22 (1978), 30 (1986), 41 (1993), 53 (1999) |
| Indication toxicologique: | DHTP: 0,025 mg/kg de poids corporel (1986, maintenue en 1993 & 1999) |
| Définition du résidu: | Plomb, total |
| Synonymes: | Pb |
| Codes d'usages correspondants: | Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par le plomb (CAC/RCP 56-2004) Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques (CAC/RCP 49-2001) |

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite Suffixe mg/kg | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|--|-------------------------|------|------------------------|--|
| FT 0026 | Fruits (sub)tropicaux, pelure comestible | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| FI 0030 | Fruits (sub)tropicaux, pelure non comestible | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| FB 0018 | Baies et autres petits fruits | 0,2 | LM | CS 230-2001 | |
| FC 0001 | Agrumes | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| FP 0009 | Fruits à pépins | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| FS 0012 | Fruits à noyaux | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| VB 0040 | Légumes brassica | 0,3 | LM | CS 230-2001 | Chou frisé excepté |
| VA 0035 | Légumes bulbes | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| VC 0045 | Légumes fruits, cucurbitacées | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| VO 0050 | Légumes fruits, autres que les cucurbitacées | 0,1 | LM | CS 230-2001 | Champignons exceptés |
| VL 0053 | Légumes feuilles | 0,3 | LM | CS 230-2001 | Légumes brassica feuilles compris, épinards non compris. |
| VP 0060 | Légumineuses | 0,2 | LM | CS 230-2001 | |
| VD 0070 | Légumes secs | 0,2 | LM | CS 230-2001 | |
| VR 0075 | Légumes racines et tubercules | 0,1 | LM | CS 230-2001 | Pommes de terre pelées comprises |
| | Cocktail de fruits en conserve | 1 | LM | CS 78-1981 | |
| | Pamplemousses en conserve | 1 | LM | CS 15-1981 | |
| | Mandarines en conserve | 1 | LM | CS 68-1981 | |
| | Mangues en conserve | 1 | LM | CS 159-1987 | |
| | Ananas en conserve | 1 | LM | CS 42-1981 | |
| | Framboises en conserve | 1 | LM | CS 60-1981 | |
| | Fraises en conserve | 1 | LM | CS 62-1981 | |
| | Macédoine de fruits tropicaux en conserve | 1 | LM | CS 99-1981 | |
| | Confitures de fruits et gelées | 1 | LM | CS 79-1981 | |
| | Chutney de mangue | 1 | LM | CS 160-1987 | |
| | Olives de table | 1 | LM | CS 66-1981, Rev.1-1987 | |

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite Suffixe mg/kg | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|--|-------------------------|------|--------------------------------------|---|
| | Asperges en conserve | 1 | LM | CS 56-1981 | |
| | Carottes en conserve | 1 | LM | CS 116-1981 | |
| | Haricots verts et haricots beurre en conserve | 1 | LM | CS 16-1981 | |
| | Petits pois en conserve | 1 | LM | CS 58-1981 | |
| | Petits pois secs trempés en conserve | 1 | LM | CS 81-1981 | |
| | Champignons en conserve | 1 | LM | CS 55-1981 | |
| | Cœurs de palmier en conserve | 1 | LM | CS 144-1985 | |
| | Maïs doux en conserve | 1 | LM | CS 18-1981 | |
| | Tomates en conserve | 1 | LM | CS 13-1981 | |
| | Concombres (cornichons) marinés | 1 | LM | CS 115-1981 | |
| | Concentrés de tomates traités | 1,5 | LM | CS 57-1981 | |
| JF 0175 | Jus de fruits | 0,05 | LM | | Nectars compris; prêts à consommer |
| GC 0081 | Céréales, à l'exception du sarrasin, du chénopode et du quinoa | 0,2 | LM | CS 230-2001 | |
| | Châtaignes et purée de châtaignes en conserve | 1 | LM | CS 145-1985 | |
| MM 0097 | Viande de bovins, porcins et ovins | 0,1 | LM | CS 230-2001 | S'applique aussi à la graisse de viande |
| PM 0110 | Viande de volaille | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| MO 0812 | Bovins, abats comestibles | 0,5 | LM | CS 230-2001 | |
| MO 0818 | Porcins, abats comestibles | 0,5 | LM | CS 230-2001 | |
| PO 0111 | Volaille, abats comestibles | 0,5 | LM | CS 230-2001 | |
| | Graisses et huiles comestibles | 0,1 | LM | CS 19-1981, Rev.2-1999 | Graisse et huiles qui ne relèvent pas d'une norme individuelle |
| | Margarine | 0,1 | LM | CS 32-1981, Rev.1-1989 | |
| | Minarine | 0,1 | LM | CS 135-1981, Rev.1-1989 | |
| | Graisses animales portant un nom spécifique | 0,1 | LM | CS 211-1999 | Lard, graisse de porc fondue, premier jus et suif comestible |
| OR 0305 | Huile d'olive, raffinée | 0,1 | LM | CS 33-1981, Rev.2-2003 | |
| OC 0305 | Huile d'olive, vierge | 0,1 | LM | CS 33-1981, Rev.2-2003 | |
| OR 5330 | Huile d'olive, de grignon | 0,1 | LM | CS 33-1981, Rev.2-2003 | Huile de grignons |
| PF 0111 | Graisses de volaille | 0,1 | LM | CS 230-2001 | |
| OC 0172 | Huiles végétales, brutes | 0,1 | LM | CS 230-2001, CS 210-1999, Rev.1-2001 | Huiles végétales portant un nom spécifique, d'arachide, de babassu, de noix de coco, de graines de coton, de graines de raisins, de maïs, de graines de moutarde, de palmiste, de palmier, de navette, de carthame, de graines de sésame, de soja, et de graines de tournesol, et l'oléine, la stéarine et la superoléine de palme et d'autres huiles, le beurre de cacao excepté |
| OR 0172 | Huiles végétales, comestibles | 0,1 | LM | CS 230-2001, CS 210-1999, Rev.1-2001 | Huiles végétales portant un nom spécifique, d'arachide, de babassu, de noix de coco, de graines de coton, de graines de raisins, de maïs, de graines de moutarde, de palmiste, de palmier, de navette, de carthame, de graines de |

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite mg/kg | Suffixe | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|-------------------------------|-----------------|---------|------|-------------------------|--|
| LM 0106 | Laits | 0,02 | | LM | CS 230-2001, Rev.1-2003 | sésame, de soja, et de graines de tournesol, et l'oléine, la stéarine et la superoléine de palme et d'autres huiles, le beurre de cacao excepté Un facteur de concentration s'applique aux laits partiellement ou entièrement déshydratés |
| LS | Produits laitiers secondaires | 0,02 | | LM | CS 230-2001 | Tels consommés |
| | Eaux minérales naturelles | 0,01 | | LM | CS 108-1981, Rev.1-1997 | Exprimée en mg/l |
| | Aliments pour nourrissons | 0,02 | | LM | CS 230-2001 | Prêts à utiliser |
| | Sel de qualité alimentaire | 2 | | LM | CS 150-1985, Rev.1-1997 | |
| | Vin | 0,2 | | LM | CS 230-2001 | |

MERCURE

Référence au JECFA: 10 (1966), 14 (1970), 16 (1972), 22 (1978)

Indication toxicologique: DHTP: 0,005 mg/kg de poids corporel (1978)

Définition du résidu: Mercure, Total

Synonymes: Hg

Code d'usages correspondant: Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques (CAC/RCP 49-2001)

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite mg/kg | Suffixe | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|----------------------------|-----------------|---------|------|-------------------------|--|
| | Eaux minérales naturelles | 0,001 | | LM | CS 108-1981, Rév.1-1997 | Exprimée en mg/l |
| | Sel de qualité alimentaire | 0,1 | | LM | CS 150-1985, Rév.1-1997 | |

Le mercure est un élément métallique d'origine naturelle, dont la présence dans les denrées alimentaires est due à des causes naturelles; des concentrations élevées peuvent aussi provenir, par exemple, de la contamination environnementale industrielle ou d'autres utilisations du mercure. Les concentrations de méthylmercure et de mercure total chez les animaux terrestres et les végétaux sont généralement très faibles; l'utilisation de produits à base de poisson pour nourrir les animaux peut cependant contribuer à augmenter les concentrations de méthylmercure dans les autres produits d'origine animale.

MÉTHYLMERCURE

Référence au JECFA: 22 (1978), 33 (1988), 53 (1999), 61 (2003)

Indication toxicologique: DHTP: 0,0016 mg/kg poids corporel (2003)

Définition du résidu: Méthylmercure

Code d'usages correspondant: Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques (CAC/RCP 49-2001)

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite mg/kg | Suffixe | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|-------------------|-----------------|---------|------|---------------|--|
| | Poisson | 0,5 | | LI | CAC/GL 7-1991 | Poissons prédateurs exceptés Les limites indicatives concernent le méthylmercure présent dans le poisson frais ou transformé et dans les produits à base de poisson faisant l'objet d'un commerce international. 1) |
| | Poisson prédateur | 1 | | LI | CAC/GL 7-1991 | Poissons prédateurs comme le requin (WS 0131), l'espadon, le thon (WS 0132), le brochet (WF 0865) et autres. Les limites indicatives concernent le méthylmercure présent dans le poisson frais ou transformé et dans les produits à base de poisson faisant l'objet d'un commerce international. 1) |

Les lots seront considérés comme étant conformes aux limites indicatives si la teneur en méthylmercure dans l'échantillon d'analyse, pris dans l'échantillon composite, ne dépasse pas les limites ci-dessus. Si les limites indicatives sont dépassées, les gouvernements doivent décider si, et dans quelles circonstances, les denrées peuvent être distribuées sur le territoire relevant de leur juridiction et quelles recommandations, le cas échéant, doivent être formulées quant aux restrictions sur la consommation, notamment par les groupes vulnérables comme les femmes enceintes. Le méthylmercure est la forme de mercure la plus toxique, qui se forme en milieu aquatique. Par conséquent, le méthylmercure est surtout présent dans les organismes aquatiques. Il peut s'accumuler dans la chaîne alimentaire; les concentrations dans les espèces de grands poissons prédateurs sont par conséquent supérieures à celles des autres espèces, et le poisson est la source principale de l'exposition humaine au méthylmercure. Les concentrations de méthylmercure et aussi de mercure total dans les animaux terrestres et dans les végétaux sont généralement très faibles; l'utilisation de produits à base de poisson pour nourrir les animaux peut cependant contribuer à augmenter les concentrations de méthylmercure dans les autres produits d'origine animale.

ÉTAIN

Référence au JECFA: 10 (1966), 14 (1970), 15 (1971), 19 (1975), 22 (1978), 26(1982), 33(1988), 55 (2000), 64 (2005)

Indication toxicologique: DHTP: 14 mg/kg de poids corporel (1988, Exprimée pour Sn; comprend l'étain utilisé dans les additifs alimentaires; maintenue en 2000.)

Définition du résidu: Étain, total (Sn total) sauf indication contraire; étain inorganique (Sn inorganique); ou autre spécification

Synonymes: Sn

Codes d'usages correspondants: Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain inorganique (CAC/RCP 60-2005)
Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques (CAC/RCP 49-2001)

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite mg/kg | Suffixe | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|--|-----------------|---------|------|------------------------|--|
| | Cocktail de fruits en conserve | 250 | C | LM | CS 78-1981 | |
| | Pamplemousses en conserve | 250 | C | LM | CS 15-1981 | |
| | Mandarines en conserve | 250 | C | LM | CS 68-1981 | |
| | Mangues en conserve | 250 | C | LM | CS 159-1987 | |
| | Ananas en conserve | 250 | C | LM | CS 42-1981 | |
| | Framboises en conserve | 250 | C | LM | CS 60-1981 | |
| | Fraises en conserve | 200 | C | LM | CS 62-1981 | |
| | Macédoine de fruits tropicaux en conserve | 250 | C | LM | CS 99-1981 | |
| | Confitures de fruits et gelées | 250 | C | LM | CS 79-1981 | |
| | Chutney de mangue | 250 | C | LM | CS 160-1987 | |
| | Olives de table | 250 | C | LM | CS 66-1981, Rev.1-1987 | |
| | Asperges en conserve | 250 | C | LM | CS 56-1981 | |
| | Carottes en conserve | 250 | C | LM | CS 116-1981 | |
| | Haricots verts et haricots au beurre en conserve | 250 | C | LM | CS 16-1981 | |
| | Petits pois en conserve | 250 | C | LM | CS 58-1981 | |
| | Petits pois secs trempés en conserve | 250 | C | LM | CS 81-1981 | |
| | Champignons en conserve | 250 | C | LM | CS 55-1981 | |
| | Cœurs de palmier en conserve | 250 | C | LM | CS 144-1985 | |
| | Maïs doux en conserve | 250 | C | LM | CS 18-1981 | |
| | Tomates en conserve | 250 | C | LM | CS 13-1981 | |
| | Concombres (cornichons) marinés | 250 | C | LM | CS 115-1981 | |
| | Concentrés de tomates traités | 250 | C | LM | CS 57-1981 | |
| | Châtaignes et purée de châtaignes en conserve | 250 | C | LM | CS 145-1985 | |
| | « Chopped meat » cuite ou fumée | 200 | C | LM | CS 98-1981, Rév.1-1991 | Pour les produits en contenants en fer blanc |
| | « Chopped meat » cuite ou fumée | 50 | | LM | CS 98-1981, Rév.1-1991 | Pour les produits dans d' autres contenants |

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite mg/kg | Suffixe | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|-------------------------------|-----------------|---------|------|------------------------|--|
| | Jambon cuit ou fumé | 50 | | LM | CS 96-1981, Rév.1-1991 | Pour les produits dans d'autres contenants |
| | Jambon cuit ou fumé | 200 | C | LM | CS 96-1981, Rév.1-1991 | Pour les produits dans des contenants en fer blanc |
| | Épaule de porc cuite ou fumée | 50 | | LM | CS 97-1981, Rév.1-1991 | Pour les produits dans d'autres contenants |
| | Épaule de porc cuite ou fumée | 200 | C | LM | CS 97-1981, Rév.1-1991 | Pour les produits dans des contenants en fer blanc |
| | « Corned beef » | 50 | | LM | CS 88-1981, Rév.1-1991 | Pour les produits dans d'autres contenants |
| | « Corned beef » | 200 | C | LM | CS 88-1981, Rév.1-1991 | Pour les produits dans des contenants en fer blanc |
| | « Luncheon meat » | 200 | C | LM | CS 89-1981 | Pour les produits dans des contenants en fer blanc |
| | « Luncheon meat » | 50 | | LM | CS 89-1981 | Pour les produits dans d'autres contenants |

L'étain est principalement utilisé dans la fabrication des contenants en fer blanc, mais il est aussi utilisé à grande échelle dans les soudures, dans les alliages y compris les amalgames dentaires. Les composés d'étain inorganique, dans lesquels l'élément peut être présent à l'état d'oxydation +2 ou +4, sont utilisés dans une variété de processus industriels pour le renforcement du verre, comme base pour les couleurs, comme catalyseurs, comme stabilisateurs dans les parfums et les savons, comme agents anticariés dentaires. D'une façon générale, la contamination de l'environnement par l'étain n'est que minime. Les aliments sont la principale source d'étain pour l'homme. On le trouve en petites quantités dans la viande fraîche, les céréales, et les légumes. Des quantités d'étain plus importantes sont détectées dans les aliments entreposés dans des contenants ordinaires, et parfois, dans les aliments entreposés dans des contenants laqués. Certaines denrées comme les asperges, les tomates, les fruits, et leur jus tendent à contenir des concentrations élevées d'étain quand elles sont entreposées dans des contenants non vernis (Critères d'hygiène de l'environnement pour l'étain; Programme international pour la sécurité des substances chimiques (IPCS); 1980). L'étain inorganique est présent dans les aliments à l'état d'oxydation +2 et +4; il peut se produire sous forme cationique (composés stanneux et stanniques) ou comme anions inorganiques (stannites ou stannates).

ACRYLONITRILE

| | |
|------------------------------|---|
| Référence au JECFA: | 28 (1984) |
| Indication toxicologique: | Acceptation provisoire (1984, l'utilisation des matériaux pour contact alimentaire desquels migre l'acrylonitrile est provisoirement acceptée, sous réserve de réduire la quantité de substance migrant dans les aliments à la concentration technologiquement la plus faible.) |
| Définition du résidu: | acrylonitrile (monomère) |
| Synonymes: | 2-Propénitrile; cyanure de vinyle (VCN); cyanoéthylène; abréviations, AN, CAN. |
| Code d'usages correspondant: | Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques (CAC/RCP 49-2001) |

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite mg/kg | Suffixe | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|----------------|-----------------|---------|------|---------------|--|
| | Aliment | 0,02 | | LI | CAC/GL 6-1991 | |

Le monomère acrylonitrile est la substance de départ de la fabrication des polymères utilisés comme fibres, résines, caoutchouc et aussi comme matériaux d'emballage des aliments riches en acide oxalique. L'acrylonitrile n'existe pas à l'état naturel. L'acrylonitrile est classifié par l'IARC comme cancérigène possible pour l'homme (groupe 2B). Les polymères dérivés de l'acrylonitrile peuvent aussi contenir des faibles quantités de monomère libre.

RADIONUCLÉIDES

| Denrée/Produit Code | Nom | Radionucléides représentatifs | Coefficient de dose par ingestion en Sv/Bq | Limite en Bq/kg | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|------------------------|--|--|---|--------------------|------|---------------|---|
| | Aliments destinés à la consommation générale | ²⁴¹ Am, ²³⁹ Pu | 10 ⁻⁶ | 10 | LI | CAC/GL 5-1989 | |
| | Aliments destinés à la consommation générale | ⁹⁰ Sr | 10 ⁻⁷ | 100 | LI | CAC/GL 5-1989 | |
| | Aliments destinés à la consommation générale | ¹³¹ I, ¹³⁴ Cs, ¹³⁷ Cs | 10 ⁻⁸ | 1000 | LI | CAC/GL 5-1989 | |
| LM 0106 | Laits | ²⁴¹ Am, ²³⁹ Pu | 10 ⁻⁶ | 1 | LI | CAC/GL 5-1989 | |
| LM 0106 | Laits | ¹³¹ I, ⁹⁰ Sr | 10 ⁻⁷ | 100 | LI | CAC/GL 5-1989 | |
| LM 0106 | Laits | ¹³⁴ Cs, ¹³⁷ Cs | 10 ⁻⁸ | 1000 | LI | CAC/GL 5-1989 | |
| | Aliments pour nourrissons | ²⁴¹ Am, ²³⁹ Pu | 10 ⁻⁶ | 1 | LI | CAC/GL 5-1989 | |
| | Aliments pour nourrissons | ¹³¹ I, ⁹⁰ Sr | 10 ⁻⁷ | 100 | LI | CAC/GL 5-1989 | |
| | Aliments pour nourrissons | ¹³⁴ Cs, ¹³⁷ Cs | 10 ⁻⁸ | 1000 | LI | CAC/GL 5-1989 | |

Ces limites s'appliquent uniquement aux radionucléides qui contaminent les aliments faisant l'objet d'un commerce international à la suite d'un accident nucléaire et ne concernent pas les radionucléides naturellement présents dans les denrées alimentaires. Ces limites indicatives restent applicables pendant un an après un accident nucléaire. Par accident, on entend une situation dans laquelle le dégagement non contrôlé de radionucléides dans l'environnement provoque la contamination des denrées alimentaires qui font l'objet d'un commerce international.

Comme les limites proposées reposent sur des hypothèses très prudentes, il n'est pas nécessaire d'ajouter les contributions entre les groupes de dose par ingestion, et chacun des trois groupes doit être traité séparément. Cependant, l'activité des radionucléides de contamination accidentelle à l'intérieur d'un groupe de dose par ingestion doit être ajoutée, si plusieurs radionucléides sont présents. Ainsi, la limite de 100 Bq/kg pour le groupe de dose par ingestion de 10⁻⁸ Sv/Bq est le total de tous les contaminants inscrits dans ce groupe. Par exemple, suite à un accident dans une centrale nucléaire, ¹³⁴Cs et ¹³⁷Cs peuvent devenir des contaminants des aliments, et 1000 Bq/kg se rapporte à l'activité additionnée de ces deux radionucléides.

Ces limites sont destinées à être appliquées aux aliments préparés pour la consommation. Elles seraient inutilement restrictives si elles étaient appliquées aux aliments déshydratés ou concentrés, avant dilution ou reconstitution.

La FAO et l'OMS ont toutes les deux attiré l'attention, dans les rapports de leurs réunions d'experts, sur la considération particulière à accorder à certaines catégories d'aliments consommés en petites quantités, comme les épices. Certaines denrées cultivées dans les régions affectées par les retombées de l'accident nucléaire de Tchernobyl contenaient des concentrations très élevées de radionucléides après l'accident. Comme elles représentent un faible pourcentage de l'alimentation totale et qu'elle n'augmenterait que de très peu la dose totale, l'application des limites indicatives aux produits de ce type serait inutilement restrictive. La FAO et l'OMS sont conscientes qu'actuellement, les politiques varient d'un pays à l'autre en ce qui concerne ces catégories d'aliments.

Voir l'annexe 1 sur le « Calcul des limites indicatives Codex dans les aliments à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle ».

CHLORURE DE VINYLE MONOMÈRE

| | |
|------------------------------|--|
| Référence au JECFA: | 28 (1984) |
| Indication toxicologique: | Acceptation provisoire (1984, l'utilisation de matériaux pour contact alimentaire desquels migre le chlorure de vinyle est provisoirement acceptée, sous réserve de réduire la quantité de substance migrant dans les aliments à la concentration technologiquement la plus faible |
| Définition du résidu: | Chlorure de vinyle monomère |
| Synonymes: | Monochloroéthène, chloroéthylène; abréviation VC ou VCM |
| Code d'usages correspondant: | Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques (CAC/RCP 49-2001) |

| Denrée/ Code | Produit Nom | Limite mg/kg | Suffixe | Type | Référence | Remarques/observations à l'intention du Codex Alimentarius |
|-----------------|----------------|-----------------|---------|------|---------------|---|
| | Aliment | 0,01 | | LI | CAC/GL 6-1991 | La limite indicative pour les matériaux d'emballage alimentaire est de 1,0 mg/kg. |

Le chlorure de vinyle monomère est la substance principale à partir de laquelle sont fabriqués les polymères, utilisés comme résines, comme matériaux d'emballage pour les aliments. Le chlorure de vinyle n'existe pas à l'état naturel. Des résidus de VCM peuvent être présents dans le polymère. Le chlorure de vinyle est considéré par l'IARC comme cancérogène humain (comme l'ont montré les situations d'exposition professionnelle).

ANNEXE 1 (de l'Appendice 2 au Tableau 1)**CALCUL DES LIMITES INDICATIVES CODEX DANS LES ALIMENTS À LA SUITE D'UNE CONTAMINATION NUCLÉAIRE ACCIDENTELLE**

Les méthodes utilisées par l'OMS et la FAO pour recommander les limites indicatives à la Commission du Codex Alimentarius partent d'une dose limite de référence (5 mSv), d'une consommation alimentaire totale moyenne, d'un coefficient de dose par ingestion pour divers radionucléides et d'un schéma de consommation alimentaire, ce qui permet de calculer les limites à l'aide de la formule suivante:

$$\text{Limite} = \frac{\text{RLD}}{m \times d}$$

où: RLD = Dose limite de référence (Sv)

m = quantité d'aliments consommés (kg)

d = coefficient de dose par ingestion (Sv/Bq)

Pour contrôler la contamination par les radionucléides des aliments faisant l'objet d'un commerce international, il est nécessaire d'utiliser des valeurs simples, uniformes et d'application facile. Il faut que la méthode puisse être uniformément appliquée par les autorités gouvernementales tout en garantissant un niveau de protection de la santé publique plus que suffisant en cas d'accident nucléaire.

Pour formuler ces recommandations conjointes, la FAO et l'OMS ont retenu les hypothèses suivantes pour calculer les limites:

1. 5 mSv a été adopté comme la dose limite de référence en cas d'accident. Pour la plupart des radionucléides, cette valeur correspond à l'équivalent de la dose effective théorique résultant de l'ingestion d'aliments au cours de la première année consécutive à l'accident. Compte tenu des limites très prudentes qui ont été adoptées, il est très peu probable que les limites proposées donnent lieu à une dose d'irradiation individuelle supérieure à une petite fraction de 1 mSv.
2. La consommation annuelle est de 550 kg d'aliments, tous contaminés.
3. Les coefficients de dose par ingestion pour les radionucléides préoccupants (^{131}I , ^{137}Cs , ^{134}Cs , ^{90}Sr , ^{239}Pu) peuvent être commodément répartis en trois groupes et applicables à l'ensemble de la population:
 - (a) ceux dont le coefficient de dose par ingestion est de 10^{-6} Sv/Bq comme ^{239}Pu et les autres actinides;
 - (b) ceux dont le coefficient de dose par ingestion est de 10^{-7} Sv/Bq comme ^{90}Sr et les autres émetteurs bêta; et
 - (c) ceux dont le coefficient de dose par ingestion est de 10^{-8} Sv/Bq comme ^{134}Cs , ^{137}Cs , ^{131}I .

Pour les aliments et le lait pour nourrissons, un coefficient de dose par ingestion de 10^{-5} Sv/Bq a été utilisé au lieu de 10^{-6} Sv/Bq et ^{131}I a été classé parmi les radionucléides du groupe 10^{-7} Sv/Bq.

En appliquant ces hypothèses à la formule énoncée ci-dessus, la limite pour l'ensemble de la population pour les radionucléides du groupe 10^{-8} Sv/Bq est:

$$\frac{5 \times 10^{-3}}{550 \times 10^{-8}} = 909 \text{ Bq/kg}$$

qui peut être arrondie à 1000 Bq/kg. Pour les actinides, cette valeur est de 10 Bq/kg, étant donné que le coefficient de dose par ingestion est 100 fois supérieur, et pour les radionucléides du groupe 10^{-7} Sv/Bq (comme ^{90}Sr), elle est de 100 Bq/kg.

On reconnaît que la vulnérabilité des nourrissons peut poser un problème si le coefficient de dose par ingestion de l'ensemble de la population leur est appliqué sans discrimination. L'OMS, dans son document « Seuils d'intervention calculés pour les radionucléides présents dans les aliments »², a proposé des directives distinctes pour les nourrissons. Les valeurs ont été fondées sur une consommation de lait par nourrisson de 275 L/y et sur les facteurs spécifiques de conversion de dose pour les nourrissons pour ^{90}Sr , ^{131}I , ^{137}Cs .

Les valeurs indicatives de l'OMS qui en résultent sont:

^{90}Sr 160 Bq/L

$^{131}\text{I}^*$ 1600 Bq/L

^{137}Cs 1800 Bq/L

* La valeur indiquée pour ^{131}I est basée sur une dose de 50 mSv pour la thyroïde et une durée moyenne d'ingestion du ^{131}I de 11,5 jours.

Toutefois, les coefficients de dose par ingestion pour les nourrissons qui ingèrent des actinides alpha-émetteurs ont récemment été révisés à la hausse, et par mesure de prudence, un coefficient de dose par ingestion a été appliqué pour ces radionucléides dans le cas des nourrissons qui consomment du lait et des aliments pour nourrissons.

Pour tenir compte de la vulnérabilité des nourrissons, un coefficient de dose par ingestion de 10^{-7} Sv/Bq a été attribué à ^{131}I , ce qui le met dans le même groupe que ^{90}Sr .

Pour les aliments et le lait des nourrissons, l'application des coefficients de dose par ingestion donne une limite de 1 Bq/kg pour les alpha-émetteurs du groupe des actinides et les autres radionucléides ayant un coefficient de dose par ingestion de 10^{-5} Sv/Bq, et de 100 Bq/kg pour ^{90}Sr et ^{131}I ou tout autre radionucléide ayant un coefficient de dose par ingestion de 10^{-7} Sv/Bq.

Par aliments pour nourrissons, on entend un aliment spécifiquement préparé pour la consommation par des nourrissons dans leur première année. Ces aliments sont emballés et identifiés en tant que tels.

² SEUILS D'INTERVENTION CALCULÉS POUR LES RADIONUCLÉIDES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS. Directives applicables en cas de contamination radioactive généralisée à la suite d'un accident nucléaire grave. OMS, Genève, 1988.

ANNEXE 2 (de l'Appendice 2 au Tableau 1)**PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES TOTALES CONTENUES DANS LES ARACHIDES DESTINÉES À UNE TRANSFORMATION ULTÉRIEURE****INTRODUCTION**

1. Le plan d'échantillonnage nécessite un échantillon de laboratoire unique de 20kg d'arachides décortiquées (27 kg d'arachides en coque) qui sera prélevé sur un lot (sous-lot) d'arachides et testé pour déterminer que la limite maximale de 15 microgrammes d'aflatoxines totales par kilogrammes ($\mu\text{g}/\text{kg}$) ne sera pas dépassée.

2. Ce plan d'échantillonnage a été conçu à des fins d'appréciation et de contrôle concernant les aflatoxines totales dans les livraisons d'arachides en vrac sur le marché de l'exportation. Pour aider les pays membres à appliquer le plan d'échantillonnage du Codex, on décrit ci-après les méthodes de collecte et de préparation des échantillons, ainsi que les méthodes d'analyse qui seront utilisées pour quantifier les aflatoxines présentes dans les lots d'arachides en vrac.

A. Définitions

| | |
|------------------------------------|---|
| Lot: | quantité identifiable d'un produit alimentaire livré en une seule fois et qui, de l'avis de l'agent d'échantillonnage, présente des caractères communs, tels que l'origine, la variété, le type d'emballage, l'emballeur, l'établissement d'emballage ou les marques. |
| Sous-lot: | partie déterminée d'un gros lot sur laquelle sera appliquée la méthode d'échantillonnage. Chaque sous-lot doit être physiquement séparé et identifiable. |
| Plan d'échantillonnage | il est défini par une procédure d'essai d'aflatoxines et une limite d'acceptation/rejet. Cette procédure comprend trois étapes: collecte de l'échantillon, préparation de l'échantillon et quantification des aflatoxines. La limite d'acceptation/rejet est le seuil de tolérance habituellement égal à la limite maximale Codex. |
| Échantillon supplémentaire: | quantité de matériel prélevé en n'importe quel point du lot ou du sous-lot. |
| Échantillon global: | total de tous les échantillons supplémentaires provenant du lot ou du sous-lot. L'échantillon global doit être au moins aussi gros que l'échantillon de laboratoire de 20 kg. |
| Échantillon de laboratoire: | la plus petite quantité d'arachides pulvérisées dans un broyeur. L'échantillon de laboratoire peut être une partie de l'échantillon global entier. Si l'échantillon global dépasse 20kg, un échantillon de 20 kg doit être prélevé au hasard sur l'échantillon global. L'échantillon doit être moulu finement et mélangé minutieusement en utilisant un processus proche d'une homogénéisation aussi complète que possible. |
| Prise d'essai: | partie de l'échantillon de laboratoire pulvérisé. L'échantillon de laboratoire entier de 20kg doit être pulvérisé dans un broyeur. Une partie de cet échantillon est prélevée d'une manière aléatoire pour l'extraction de l'aflatoxine aux fins de l'analyse chimique. Selon la capacité du broyeur, l'échantillon global de 20 kg peut être divisé en plusieurs échantillons de même taille, si tous les résultats atteignent la moyenne. |

B. Échantillonnage**Produit à échantillonner**

3. Chaque lot à examiner doit être échantillonné séparément. Les gros lots devraient être subdivisés en sous-lots à échantillonner séparément. La subdivision peut être faite suivant les spécifications figurant au tableau 1 ci-après.

4. Compte tenu que le poids du lot n'est pas toujours un multiple exact du poids des sous-lots, le poids du sous-lot peut dépasser le poids mentionné de 20 pour cent au maximum.

Tableau 1: Subdivision des gros lots en sous-lots pour l'échantillonnage

| Produit | Poids du lot – en tonnes (T) | Sous-lots (poids ou nombre) | Nombre d'échantillons supplémentaires | Poids de l'échantillon de laboratoire (kg) |
|-----------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|--|
| Arachides | ≥ 500 | 100 tonnes | 100 | 20 |
| | >100 et <500 | 5 sous-lots | 100 | 20 |
| | ≥ 25 et ≤ 100 | 25 tonnes | 100 | 20 |
| | >15 et ≤ 25 | --1 sous-lot | 100 | 20 |

Nombre d'échantillons supplémentaires par lots de moins de 15 tonnes

5. Le nombre d'échantillons supplémentaires à prélever dépend du poids du lot, le minimum étant 10 et le maximum 100. Les chiffres du tableau 2 peuvent être utilisés pour déterminer le nombre d'échantillons supplémentaires. Il est nécessaire que le poids total de l'échantillon soit de 20 kg.

Tableau 2: Nombre d'échantillons supplémentaires à prélever selon le poids du lot

| Poids du lot en tonnes (T) | Nombre d'échantillons supplémentaires |
|----------------------------|---------------------------------------|
| $T \leq 1$ | 10 |
| $1 < T \leq 5$ | 40 |
| $5 < T \leq 10$ | 60 |
| $10 < T < 15$ | 80 |

Collecte des échantillons supplémentaires

6. Les procédures suivies pour collecter les échantillons supplémentaires dans un lot d'arachides sont extrêmement importantes. Chaque arachide contenue dans le lot devrait avoir les mêmes possibilités d'être choisie. Les méthodes suivies pour la collecte des échantillons entraîneront des biais si l'équipement et les procédures utilisés pour collecter les échantillons supplémentaires suppriment ou réduisent les possibilités pour chaque arachide du lot d'être choisie.

7. Étant donné qu'il n'y a pas moyen de savoir si les graines d'arachide contaminées sont uniformément réparties dans le lot, il est essentiel que l'échantillon global soit constitué de nombreuses petites parties ou d'un grand nombre de fragments du produit prélevés en différents point du lot. Si l'échantillon global est plus gros qu'on ne le souhaitait, il faut le mélanger et le subdiviser jusqu'à l'obtention d'un échantillon de la taille requise.

Lots statiques

8. On entend par lot statique une grande masse d'arachides contenue soit dans un seul grand conteneur comme un wagon ou un camion, ou dans de nombreux petits conteneurs tels que sacs ou boîtes, les arachides étant statiques au moment où l'échantillon est collecté. Collecter un échantillon véritablement aléatoire dans un lot statique peut être difficile car il est parfois impossible d'avoir accès à toutes les arachides dans certains conteneurs.

9. Prélever un échantillon global dans un lot statique exige habituellement l'emploi de sondes pour collecter le produit dans le lot. Les sondes utilisées devraient être conçues en fonction du type de conteneur. La sonde 1) devrait être assez longue pour atteindre tout le produit, 2) ne devrait exclure aucun élément du lot de la collecte, et 3) ne devrait pas altérer les éléments du lot. Comme mentionné ci-dessus, l'échantillon global devrait être un mélange de nombreux petits fragments de produit pris en différents points du lot.

10. Pour les lots commercialisés sous emballages individuels, la fréquence d'échantillonnage (SF), ou le nombre de paquets dans lesquels les échantillons supplémentaires sont prélevés, est fonction du poids du lot (LT), du poids de l'échantillon supplémentaire (IS), du poids de l'échantillon global (AS) et du poids d'un paquet individuel (IP), comme suit:

Équation 1: $SF = (LT \times IS) / (AS \times IP)$. La fréquence d'échantillonnage (SF) est le nombre de paquets échantillonnés. Tous les poids doivent être exprimés dans les mêmes unités de masse, par exemple en kilogrammes.

Lots mobiles

11. Pour obtenir un échantillonnage véritablement aléatoire, il faut prendre un échantillon global dans un flux continu d'arachides lorsque le lot est transféré, par exemple, par une courroie transporteuse d'un endroit à l'autre. Lorsqu'on prélève des échantillons dans un flux, il faut prendre de petits fragments de produit sur toute la longueur du flux et mélanger les arachides pour obtenir un échantillon global; si l'échantillon global est plus gros que l'échantillon requis au laboratoire, il faut mélanger et subdiviser cet échantillon pour obtenir l'échantillon de laboratoire de la taille requise.

12. Des dispositifs d'échantillonnage automatique sont vendus dans le commerce, dotés de compte-minutes, qui effectuent automatiquement des prélèvements dans le flux à intervalles préétablis et réguliers. Quand on ne dispose pas d'équipement automatique, on peut charger quelqu'un de passer manuellement une palette dans le flux à intervalles réguliers pour collecter des échantillons supplémentaires. Que l'on utilise des méthodes automatiques ou des méthodes manuelles, de petits fragments d'arachide doivent être recueillis et mélangés à intervalles fréquents et réguliers dans tout le flux d'arachides après le point d'échantillonnage.

13. Le dispositif d'échantillonnage doit être installé de la manière suivante: (1) le plan de l'ouverture du dispositif doit être perpendiculaire à la direction du flux, 2) le dispositif doit passer à travers toute la section du flux, et (3) l'ouverture devrait être assez large pour pouvoir collecter tous les éléments intéressants du lot. En règle générale, la largeur de l'ouverture du dispositif doit être d'environ trois fois les dimensions les plus larges des éléments du lot.

14. La taille de l'échantillonnage global (S) en kg, prélevé dans un lot par dispositif d'échantillonnage est la suivante:

Équation 2: $S = (D \times LT) / (T \times V)$. D est la largeur de l'ouverture du dispositif (en cm), LT est le poids du lot (en kg), T est l'intervalle ou le temps qui s'écoule entre les prélèvements dans le flux (en secondes) et V est la vitesse (en cm/sec) du dispositif.

15. Si le débit massique du flux, MR (kg/sec) est connu, la fréquence d'échantillonnage (SF), ou le nombre de prélèvements effectués par le dispositif d'échantillonnage est:

Équation 3: $SF = (S \times V) / (D \times MR)$.

16. On peut aussi utiliser l'équation 2 pour calculer d'autres éléments intéressants, tels que le temps qui s'écoule entre les prélèvements (T). Par exemple, le temps requis (T) entre les prélèvements pour obtenir un échantillon global de 20 kg sur un lot de 30 000 kg, si la largeur de l'ouverture du dispositif est de 5,08 cm et la vitesse du dispositif dans le flux de 30cm/sec. Calcul de T dans l'équation 2,

$$T = (5,08 \text{ cm} \times 30\,000 \text{ kg}) / (20 \text{ kg} \times 30 \text{ cm/sec}) = 254 \text{ sec}$$

17. Si le lot se déplace à raison de 500 kg par minute, le lot entier passera à travers le dispositif en 60 minutes et seulement 14 prélèvements (14 échantillons supplémentaires) seront effectués dans le lot. Cela pourrait ne pas suffire, en ce sens que trop de produit passe à travers le dispositif entre chaque prélèvement.

Poids de l'échantillon supplémentaire

18. Le poids de l'échantillon supplémentaire devrait être d'environ 200 grammes ou plus suivant le nombre d'échantillons supplémentaires nécessaires pour obtenir un échantillon global de 20 kg.

Emballage et envoi des échantillons

19. Chaque échantillon de laboratoire devra être placé dans un récipient propre et inerte offrant une protection adéquate contre la contamination externe et contre tout dommage que pourrait subir l'échantillon pendant le transport. Toutes les précautions nécessaires devront être prises pour éviter tout changement dans la composition de l'échantillon de laboratoire qui pourrait survenir durant le transport ou l'entreposage.

Fermeture et étiquetage des échantillons

20. Chaque échantillon de laboratoire prélevé pour un usage officiel devra être hermétiquement fermé sur le lieu de l'échantillonnage et identifié. Il faudra enregistrer chaque échantillon afin que chaque lot puisse être identifié sans ambiguïté, indiquer la date et le lieu de l'échantillonnage et fournir toute information supplémentaire qui pourrait être utile à l'analyse.

C. Préparation de l'échantillon

Précautions

21. Durant la procédure, il faudrait éviter autant que possible la lumière du jour, étant donné que l'aflatoxine se décompose progressivement sous l'effet de la lumière ultraviolette.

Homogénéisation – Broyage

22. Les aflatoxines étant réparties de manière non homogène, les échantillons doivent être préparés, et en particulier homogénéisés avec un très grand soin. Tout échantillon de laboratoire obtenu à partir d'un échantillon collectif doit être utilisé pour l'homogénéisation et le broyage de l'échantillon.

23. L'échantillon doit être finement broyé et mélangé avec soin, à l'aide d'une méthode permettant d'obtenir un produit le plus homogène possible.

24. L'utilisation d'un broyeur à marteau doté d'un tamis de #14 (trou de 3,1 mm de diamètre dans le tamis) représente un compromis en matière de coût et de la précision. Si l'on utilise un équipement plus sophistiqué donnant un produit plus fin, on obtiendra une variance d'échantillonnage plus réduite.

Prise d'essai

25. La taille recommandée de la prise d'essai est de 100g minimum obtenue de l'échantillon de laboratoire.

D. Méthodes analytiques

Généralités

26. On utilisera des méthodes critères qui comportent une série de critères de performance auxquels la méthode d'analyse utilisée doit être conforme. Ce type d'approche présente l'avantage de ne pas obliger à fournir des détails spécifiques sur la méthode utilisée et permet donc de profiter des progrès de la méthodologie sans avoir à réexaminer ou à modifier la méthode spécifiée. Les critères de performance établis pour les méthodes devraient comprendre tous les paramètres que chaque laboratoire doit respecter tels que le seuil de détection, le coefficient de variation de la répétabilité, le coefficient de la variation de la reproductibilité et le taux de récupération nécessaires pour diverses restrictions statutaires. En adoptant cette approche, les laboratoires seraient libres d'utiliser la méthode d'analyse convenant le mieux à leurs installations. Les méthodes d'analyse qui sont acceptées par les chimistes à l'échelon international (par exemple, les méthodes AOAC) peuvent être utilisées. Ces méthodes sont en permanence l'objet d'un suivi et d'une mise à jour en fonction des progrès technologiques.

Critères de performance pour les méthodes d'analyse

Tableau 3: Spécifications auxquelles les méthodes d'analyse doivent satisfaire

| Critère | Taux de concentration | Valeur recommandée | Valeur maximale autorisée |
|--|-----------------------|---|--|
| Essais à blanc | Tous | Négligeable | - |
| Récupération - aflatoxines Totales | 1 - 15 µg/kg | 70 à 110 % | |
| | > 15 µg/kg | 80 à 110 % | |
| Fidélité RSD _R | Tous | Telle que tirée de l'équation d'Horwitz | 2 x valeur tirée de l'équation d'Horwitz |
| Fidélité RSD _r = 0,66 fois fidélité RSD _R à la concentration souhaitée | | | |

- les seuils de détection des méthodes utilisées ne sont pas fixés du fait que les valeurs de la fidélité sont données pour les concentrations souhaitées;
- les valeurs de fidélité sont calculées suivant l'équation d'Horwitz, c'est à dire:

$$RSD_R = 2^{(1-0.5\log C)}$$

où:

- * RSD_R est l'écart-type relatif calculé à partir des résultats donnés dans des conditions de reproductibilité $[(s_R / \bar{x}) \times 100]$
- * C est le taux de concentration (c'est-à-dire 1 = 100g/100g, 0,001 = 1.000 mg/kg)

27. Il s'agit là d'une équation de fidélité généralisée qui est indépendante de la substance à analyser et de la matrice et ne dépend que de la concentration pour les méthodes d'analyse les plus répandues.

**TABLEAU II - CONCENTRATIONS MAXIMALES/LIMITES INDICATIVES CODEX POUR CERTAINS
CONTAMINANTS ET TOXINES PRÉSENTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES**

(à établir après finalisation du système de classement des denrées alimentaires)

Document de projet

PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ CONCERNANT LA REVISION DU PREAMBULE DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS ET DU MANUEL DE PROCEDURE

1. But et portée de la révision

L'actuel préambule à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments contient plusieurs références à des questions de procédure qui sont soumises au Codex. Étant donné que la Norme s'adresse aux membres du Codex, il est proposé comme nouvelle activité d'en revoir le préambule de façon à transférer les dispositions relatives aux procédures vers le Manuel de procédure.

Le "système complémentaire de classement des denrées alimentaires pour la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments" a également besoin d'être révisé.

Dans la mesure où certaines dispositions du Manuel de procédure concernant les contaminants sont obsolètes, il convient de mettre à jour cette partie du Manuel de procédure.

2. Pertinence et actualité

La révision proposée est pertinente parce qu'elle améliorera la cohérence et mettra à jour les dispositions du Manuel de procédure.

3. Principales questions à traiter

- Supprimer les dispositions relatives aux procédures figurant dans le préambule de la Norme générale pour les inclure dans le Manuel de procédure;
- Réviser le "système complémentaire de classement des denrées alimentaires" pour la Norme générale;
- Mettre à jour les dispositions du Manuel de procédure concernant les contaminants;
- Aligner le libellé du préambule sur celui du Manuel de procédure.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités de travail

Cette proposition est conforme aux critères régissant l'établissement des priorités suivants:

Protection du consommateur contre les risques pour la santé, sécurité sanitaire des denrées alimentaires, pratiques commerciales équitables et prise en compte des besoins des pays en développement.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est conforme à la vision stratégique énoncée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

6. Relation entre la proposition et d'autres documents du Codex

Cette nouvelle activité a été recommandée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-huitième session.

7. Identification de la nécessité ou non d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ces avis

Aucune

8. Identification de la nécessité ou non de contributions techniques à la norme de la part d'organismes extérieurs

Aucune

9. Calendrier proposé pour la réalisation de cette nouvelle activité, y compris la date de mise en route, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5/8 et la date proposée pour l'adoption par la Commission.

Si la Commission approuve la présente proposition de nouvelle activité en 2006, les révisions prévues seront distribuées pour examen à l'étape 3 à la prochaine session du Comité. L'adoption à l'étape 5 est prévue pour 2008 et à l'étape 8 pour 2009.

CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS À COQUE PAR LES AFLATOXINES

AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR DES MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRÉSIL PAR LES AFLATOXINES

(N08-2005)

(à l'étape 5/8 de la procédure)

INTRODUCTION

1. L'élaboration et l'acceptation d'une annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines permettront de disposer de directives uniformisées dont les pays producteurs pourront tenir compte dans leurs efforts pour maîtriser et gérer la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines. Afin que ces mesures soient utiles, les récolteurs, les transformateurs et les autres agents de la chaîne de production devront appliquer les principes généraux qui y sont énoncés tout en tenant compte du fait que la noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*) n'est pas cultivée. Cette espèce existe dans toute l'Amazonie, mais les plus grandes concentrations se trouvent en Amazonie brésilienne.
2. La présente annexe s'applique uniquement aux noix du Brésil, étant donné les conditions très particulières dans lesquelles s'effectuent leur récolte et leur transformation.

PRATIQUES RECOMMANDÉES REPOSANT SUR LES BONNES PRATIQUES EXTRACTIVES (BPE)

AVANT LE RAMASSAGE

3. Avant le début de la campagne, les extractivistes devraient nettoyer le terrain sous les bertholléties (arbres produisant les noix du Brésil), en éliminant les débris de coques et de noix de la récolte précédente. Les coques restant de la campagne précédente ne doivent jamais être mélangées avec celles de la récolte en cours, car elles constituent une source potentielle de contamination par *Aspergillus*.

RAMASSAGE

4. Le ramassage des noix du Brésil devrait commencer dès que les coques sont tombées des arbres afin de réduire le plus possible les problèmes dus à la contamination par *Aspergillus*. Un certain délai est escompté avant le ramassage car des coques peuvent encore tomber des arbres qui peuvent atteindre 60 mètres de haut, ce qui peut avoir des conséquences mortelles pour les ramasseurs.

APRES LE RAMASSAGE

5. Les coques devraient être triées pour éliminer celles qui sont brisées ou endommagées, et mises en tas ou de préférence en couches peu épaisses, pendant une courte période.
6. Les coques devraient être ouvertes le plus rapidement possible après le ramassage, et les noix ôtées des coques et placées sur un sol propre ou sur des bâches en plastique en bon état, en évitant tout contact avec le sol. Les noix devraient être triées pour éliminer celles qui sont endommagées, pourries, vides et rances.
7. La première opération de transport des noix, de la forêt à une installation d'entreposage, devrait avoir lieu dans les meilleurs délais, à l'aide de conteneurs qui soient, autant que possible, propres, secs et protégés contre la pluie et les insectes.
8. Sur le lieu du premier entreposage, les noix doivent être séchées, jusqu'à un certain point, pour prévenir l'apparition de moisissures et une éventuelle contamination par les aflatoxines pendant l'entreposage. À cette fin, les noix devraient être étalés en couches minces, à l'air libre, sur des surfaces propres, au-dessus du sol, et exposées au soleil et/ou à une circulation d'air naturel, en les retournant régulièrement. Les noix devraient être protégées contre la pluie et les animaux, comme les oiseaux, les rongeurs et les insectes, et toute autre contamination.

9. Après séchage, les noix devraient être placées dans une installation d'entreposage dont le plancher se trouve au moins à 50 cm au dessus du sol, où elles seront protégées de la pluie et des animaux et où il y aura une bonne circulation de l'air. Aux fins d'identification et de traçabilité, les noix d'origine différentes et/ou récoltées des jours différents, en vrac ou en sac, devraient être manipulées et conservées séparément jusqu'à la transformation définitive et l'emballage.

10. Le transport des noix, en vrac ou en sacs, soit vers un emplacement intermédiaire, soit vers une installation de transformation, doit s'effectuer séparément d'autres marchandises, dans des conteneurs qui soient propres, secs, protégés contre l'humidité et exempts d'insectes et de moisissures apparentes. Le matériel utilisé pour le transport devrait être d'un matériau qui permette un nettoyage approfondi et un parfait entretien pour ne pas constituer une source de contamination pour les noix du Brésil.

11. Si les noix sont entreposées dans un emplacement intermédiaire, avant d'atteindre l'installation de transformation, les entrepôts devraient avoir les caractéristiques suivantes:

- a) protection contre la pluie et les animaux;
- b) sol lavable et imperméable;
- c) drainage des eaux souterraines;
- d) bonne circulation de l'air;
- e) surface suffisante et cloisonnements permettant de séparer les lots.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

12. Les administrations aux niveaux national, provincial et local ainsi que les organisations non gouvernementales (ONG) et les associations ou coopératives professionnelles devraient fournir aux extractivistes et autres agents intervenant dans la chaîne de production des noix du Brésil une formation de base et des informations à jour sur les dangers associés à la contamination par les aflatoxines.

13. Les personnes participant au ramassage des coques devraient recevoir une formation régulière sur l'hygiène personnelle et les pratiques sanitaires à mettre en œuvre avant, pendant et après le ramassage et dans les installations de transformation tout au long de la campagne.

**AVANT-PROJET DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LA CONTAMINATION PAR LES
AFLATOXINES DANS LES AMANDES, LES NOIX DU BRÉSIL, LES NOISETTES
ET LES PISTACHES**

(N07-2004)

(A l'étape 4 de la procédure d'élaboration)

Introduction

1. Un plan d'échantillonnage d'aflatoxine est défini par une procédure d'essai d'aflatoxine et une limite d'acceptation/de rejet. La procédure d'essai d'aflatoxine consiste généralement en trois étapes : échantillonnage, préparation d'un échantillon, et quantification. Les dessins de plan d'échantillonnage d'aflatoxine peuvent varier énormément selon les objectifs d'une industrie ou de l'organisme de réglementation. Pour les plans d'échantillonnage d'aflatoxine, la taille de l'échantillon représente généralement l'enjeu essentiel. En général, l'étape de l'échantillonnage représente la source la plus large d'incertitude et les échantillons larges (ou un nombre large d'échantillons d'une taille donnée) sont exigés pour réduire l'incertitude associée à la procédure d'essai d'aflatoxine (et donc pour réduire les risques des exportateurs et des importateurs) à des niveaux acceptables. Des exemples de différents dessins de plans d'échantillonnage d'aflatoxine sont décrits ci-dessous.

- 1) L'EU détermine un échantillon de 30 kg unique pour les noisettes écalées brutes destinées à une transformation ultérieure. Les résultats de l'échantillonnage d'essai doivent être inférieurs ou égaux à des limites d'acceptation/de rejet de 15ng/g au total et de 8ng/g B1 pour le lot afin d'être accepté.
- 2) L'EU détermine un échantillon de 30 kg unique pour les arbres à fruits à coque destinés à une transformation ultérieure. Les résultats de l'échantillonnage d'essai doivent être inférieurs ou égaux à des limites d'acceptation/de rejet de 10ng/g au total et de 5ng/g B1 pour le lot afin d'être accepté.
- 3) L'EU détermine trois échantillons de 10 kg pour les cacahouètes prêtes à la consommation et les arbres à coque. Les résultats des trois échantillons d'essai de 10 kg doivent être inférieurs ou égaux à un total de 4ng/g et de 2ng/g B1 pour le lot afin d'être accepté.
- 4) Le Codex détermine un échantillon unique de 20 kg pour les cacahouètes écalées brutes. Les résultats de l'échantillon d'essai doivent être inférieurs ou égaux à des limites d'acceptation/de rejet de 15ng/g au total pour le lot afin d'être accepté.
- 5) Le Département de l'Agriculture des USA détermine un plan de type séquentiel consistant en trois échantillons de 22 kg pour les cacahouètes écalées brutes destinées à une transformation ultérieure. Les limites d'acceptation/de rejet varient pour chaque échantillon testé mais la limite d'acceptation/de rejet pour la moyenne des trois échantillons d'essai est de 15 ng/g au total.
- 6) L'Industrie de la pistache aux USA est actuellement en train d'examiner un plan d'échantillonnage de type séquentiel consistant en trois échantillons de 10 kg pour les pistaches. Les limites d'acceptation/de rejet varient pour chaque échantillon testé mais la limite d'acceptation/de rejet pour la moyenne des trois échantillons d'essai est de 15 ng/g au total.

L'évaluation du fonctionnement

2. A partir d'études de recherche, des méthodes ont été développées pour évaluer la performance des dessins d'échantillon de plan d'échantillonnage de mycotoxine utilisant des courbes d'efficacité (OC) de test. Une courbe d'efficacité OC décrit la performance ou le niveau de classifications ratées associée à un plan d'échantillonnage d'aflatoxine pour les arbres à coque. Un exemple de courbe d'efficacité OC est montré dans la figure 1. La courbe OC évalue la probabilité d'acceptation (ou de rejet) de lots à un lot de concentration d'aflatoxine par un dessin de plan d'échantillonnage d'aflatoxine spécifique (taille de l'échantillon, méthode de préparation de l'échantillon, méthode analytique et limite d'acceptation/de rejet). La configuration (probabilités d'acceptation) de la courbe d'efficacité OC est uniquement définie par le dessin du plan d'échantillonnage. La courbe d'efficacité OC donne également une indication des risques encourus par les importateurs (mauvais lots acceptés) et des risques encourus par les exportateurs (bons lots rejetés) associée à un dessin de plan d'échantillonnage. Les risques encourus par les importateurs et les exportateurs sont montrés dans la figure 1. La méthode d'évaluation a été révisée et sanctionnée par une consultation d'experts des FAO/OMS. Les résultats de l'inspection peuvent être trouvés dans le document 55 relatif à l'alimentation et à la nutrition des FAO/OMS. La courbe d'efficacité OC pour un plan d'échantillonnage spécifique a été construite en connaissant la variabilité et les caractéristiques distributionnelles parmi les résultats d'échantillon d'essai réitéré issus d'un lot contaminé. La méthode d'évaluation a été utilisée par le CCFAC pour élaborer et prévoir la performance du plan d'échantillonnage de l'aflatoxine pour les cacahouètes écalées brutes destinées à une transformation ultérieure. La méthode d'évaluation présume qu'il n'y a pas d'erreurs systématiques associées à la procédure d'essai d'aflatoxine. Les erreurs systématiques sont considérées comme étant minimales lorsqu'on utilise la directive Codex établie pour la sélection de l'échantillon, la préparation de l'échantillon et la performance analytique lors de l'échantillon brut des cacahouètes écalées pour l'aflatoxine.

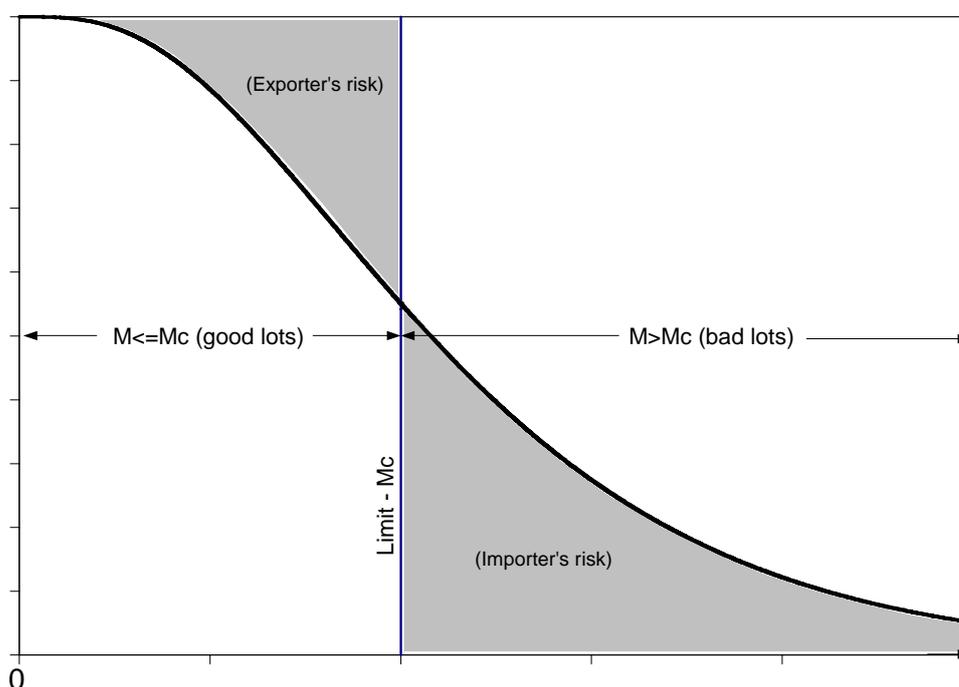


Figure 1. Exemple de courbe d'efficacité (OC) montrant les risques des importateurs et des exportateurs associés à un dessin de plan d'échantillonnage.

Projet de dessin de plan d'échantillonnage d'aflatoxine pour les arbres à fruits à coque.

3. Le projet de plan d'échantillonnage d'aflatoxine pour les arbres à fruits à coque peut être décrit comme suit :

- 1) Un échantillon unique de 20 kg d'amandes écalées est extrait du lot,
- 2) Un mélangeur à couteaux type concasseur est utilisé pour broyer l'échantillon en une pâte,
- 3) un sous-échantillon analytique de 100g est extrait de l'échantillon broyé,*
- 4) Les méthodes analytiques CLHP (chromatographie liquide à hautes performances) sont utilisées pour quantifier l'aflatoxine dans le sous-échantillon analytique, et
- 5) une limite d'acceptation/de rejet de 15 ng/g au total d'aflatoxine est utilisée pour classer les lots.

Le dessin du plan d'échantillonnage est simple et facile à exécuter. Si le résultat du test d'échantillonnage est d'un total d'aflatoxine de 15 ng/g ou moins, le lot est accepté, sinon le lot est rejeté.

* Les caractéristiques de fonctionnement de ce plan peuvent changer si un sous-échantillon autre qu'un de 100 g est pris.

La figure 2 montre 2 courbes d'efficacité OC qui décrivent le fonctionnement du projet du plan d'échantillonnage lors de l'emploi d'un échantillon d'amandes écalées et lors de lots de noisettes écalées pour l'aflatoxine. Les courbes d'efficacité OC ont été calculées en utilisant la variabilité et les données distributionnelles spécifiques d'un échantillon d'amandes écalées et de noisettes écalées pour l'aflatoxine.

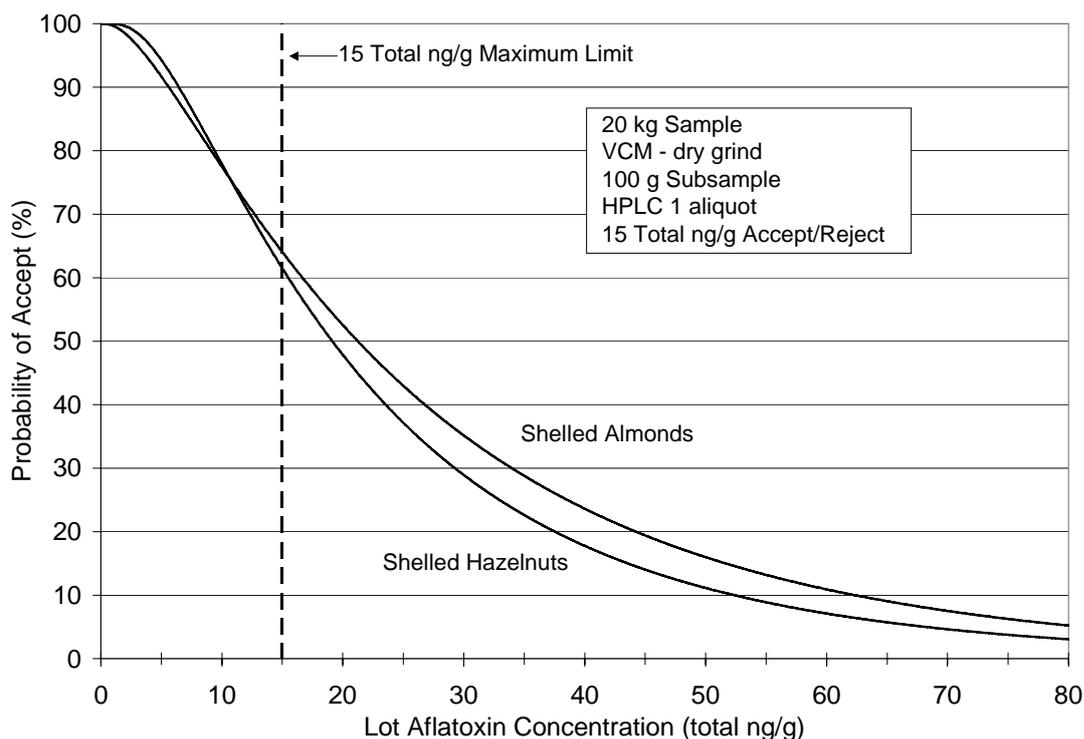


Figure 2. Les courbes d'efficacité qui décrivent le fonctionnement d'un plan d'échantillonnage de l'aflatoxine pour les amandes et les noisettes qui utilise un échantillon unique de 20kg et une limite d'acceptation/de rejet de 15ng/g.

4. Les deux courbes d'efficacité OC dans la figure 2 sont similaires et reflètent le fait que la variabilité et les données distributionnelles pour les amandes écalées et pour les noisettes écalées sont similaires. Les courbes d'efficacité OC pour les amandes et les noisettes dans la figure 2 montrent que respectivement environ 65 et 62%, des lots sont acceptés à 15 ng/g (35 et 38%, respectivement sont rejetés) par le plan d'échantillonnage et sont basées sur la présomption qu'il existe une probabilité d'occurrence égale de tout niveau de contamination spécifique parmi les lots testés à l'aide du plan d'échantillonnage. Toutefois, les niveaux de contamination actuels parmi les lots échantillonnés sont généralement faussés par les concentrations basses. Le plan d'échantillonnage rejettera presque tous les lots au-dessus de 80 ng/g. Les chances d'acceptation de lots à d'autres concentrations par le plan d'échantillonnage peuvent être déterminées à partir des courbes d'efficacité OC dans la figure 2.

5. La taille de l'échantillon a été exprimée en tant que masse d'échantillon ou en kg pour la facilité. Parce que les quatre arbres à fruits à coque sont physiquement différents, le dénombrement d'amandes par unité de masse différera parmi les quatre arbres à fruits à coque. Pour les amandes écalées, un échantillon de 20 kg contient à peu près 15500 noyaux écalés bruts (77.5 noyaux par 100 g). Pour les noisettes écalées, un échantillon de 20 kg contient à peu près 20000 noyaux écalés bruts (100 noyaux par 100 g). Il est beaucoup plus facile de spécifier la taille de l'échantillon et de sélectionner un échantillon basé sur la masse au lieu du dénombrement des noyaux. Toutefois, la variabilité entre les échantillons dépend du nombre de noyaux dans l'échantillon. En conséquence, le fonctionnement des plans d'échantillonnage dépend du nombre de noyaux dans l'échantillon. Si le fonctionnement d'un plan d'échantillonnage qui utilise un échantillon de 20kg est différent de façon significative parmi les quatre arbres à fruits à coque, la masse de l'échantillon associée à chaque arbre à fruits à coque doit être adaptée de sorte que le fonctionnement du plan d'échantillonnage pour les quatre arbres à fruits à coque soit approximativement le même. Une simple conversion entre la masse et le dénombrement de noyaux peut être faite en connaissant le dénombrement par unité de masse de chaque type d'arbre à fruits à coque.

6. La philosophie du Codex, lorsque celui-ci a adopté le plan d'échantillonnage de l'aflatoxine pour les cacahouètes, était de faire partager aux importateurs et aux exportateurs les risques associés au plan d'échantillonnage (Figure 1). Le risque de l'exportateur est défini en qualité de bons lots qui sont rejetés et le risque des importateurs est défini en qualité de mauvais lots qui sont acceptés par le plan d'échantillonnage. Le partage des risques est en général accompli en mettant la limite d'acceptation/de rejet à égalité avec la limite maximale. Cette approche (utilisée par le plan d'échantillonnage d'aflatoxine du Codex pour les cacahouètes) a également été utilisé dans le dessin de projet du plan d'échantillonnage d'aflatoxine pour les arbres à fruits à coque. Si l'un ou les deux risques sont considérés comme trop larges, plus d'échantillons d'une taille donnée ou des tailles plus larges d'échantillon peuvent être utilisées pour réduire l'incertitude. L'augmentation de la taille de l'échantillon réduira les deux risques. Le choix du dessin du plan d'échantillonnage approprié requiert l'équilibrage de la réduction des risques et des coûts relatifs au plan d'échantillonnage.

Annexe XXII

PROJET ET AVANT-PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR
LES AFLATOXINES TOTALES PRÉSENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES,
POUR TRANSFORMATION ULTÉRIEURE ET “PRÊTES À CONSOMMER”

| N° de Code | Denrée alimentaire | LM (µg/kg) | Étape | Remarques |
|-------------------|--|-------------------|--------------|------------------|
| | Amandes, noisettes et pistaches, pour transformation ultérieure | 15 µg/kg | 7 | |
| | Amandes, noisettes et pistaches, prêts à consommer | 8 µg/kg | 5 | |

Document de projet**PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ SUR UN « CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE L'OCHRATOXINE A DANS LE VIN »****1. But et portée de la norme**

Élaborer un projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de l'ochratoxine A dans le vin. Ce Code couvrira les pratiques culturales dans les vignobles, les pratiques de vendange et les traitements en cave.

2. Pertinence et actualité

Des mesures peuvent être prises pour prévenir et réduire la présence d'ochratoxine A dans les produits de la vigne. L'ochratoxine A représente un danger pour la santé humaine. Le JECFA a conclu dans son évaluation de 2001 que des efforts étaient nécessaires pour garantir que les doses d'ochratoxine A ne dépassent pas la DHTP et que la meilleure façon d'y parvenir consistait à réduire la contamination totale grâce à des pratiques agricoles, d'entreposage et de traitement adaptées. Différentes études alimentaires ont permis d'observer que le vin est une source significative de l'exposition alimentaire humaine totale à l'ochratoxine A. Un Code d'usages fournira un moyen de prévenir et de réduire la présence d'OTA dans le vin.

3. Principaux aspects à couvrir

Le projet de Code d'usages couvrira toutes les mesures ayant fait la preuve de leur efficacité pour la prévention et la réduction de l'ochratoxine A dans le vin. Le Code couvrira toutes les étapes de la chaîne de production (interventions culturales dans les vignobles, vendange, transport, traitements pré-fermentaires et fermentaires, opérations de maturation et de clarification).

4. Évaluation par rapport aux critères régissant l'établissement des priorités de travail

Cette proposition répond aux critères de définition des priorités de travail suivants:

a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé (en limitant au maximum l'exposition humaine d'origine alimentaire à l'ochratoxine A présente dans le vin).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition est conforme à la vision stratégique énoncée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents du Codex

Cette nouvelle activité est recommandée dans le document de travail sur l'ochratoxine A dans le vin devant être présenté et débattu lors de la trente-huitième session du CCFAC.

7. Identification de la nécessité et de la disponibilité éventuelles de conseils scientifiques d'experts

- Disponibilité d'informations.

* Résolution VITI-OENO 1/2005 – "Code de bonnes pratiques vitivinicoles visant à limiter au maximum la présence d'ochratoxine A dans les produits issus de la vigne" adoptée par l'Assemblée générale de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) en octobre 2005.

Conformément aux lignes directrices pour la coopération entre la Commission du Codex Alimentarius et les organisations internationales intergouvernementales pour l'élaboration de normes et textes apparentés adoptées par la Commission du Codex lors de sa vingt-huitième session en juillet 2005, ce Code adopté par l'OIV peut servir de base à la préparation de l'avant-projet de code, sous réserve de l'accord de l'organisation coopérante.

8. Identification de la nécessité éventuelle d'une contribution technique à la norme de la part d'organismes extérieurs

Étant donné que l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et la Fédération internationale des vins et spiritueux (FIVS) ont le "statut d'observateur" auprès de la Commission du Codex Alimentarius et participent aux activités de la Commission du Codex Alimentarius et du Comité en particulier, une contribution technique supplémentaire d'organismes extérieurs n'est pas nécessaire.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de cette nouvelle activité, y compris date de lancement, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5/8, et la date proposée pour l'adoption de la Commission

Si la Commission accepte en 2006 que la proposition suive son cours, le projet de Code d'usages sera rédigé sur la base du "Code de bonnes pratiques vitivinicoles visant à imiter au maximum la présence d'ochratoxine A dans le vin" et transmis pour examen à l'étape 3 à la prochaine session du Comité. L'adoption à l'étape 5 est prévue pour 2008, tandis que l'adoption à l'étape 8 pourrait avoir lieu en 2009.

**PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE PLOMB
DANS LE POISSON****(À l'étape 8 de la procédure)**

| N° de Code | Denrée alimentaire | LM (mg/kg) | Étape | Remarques |
|-------------------|---------------------------|-----------------------|--------------|------------------|
| | Poisson | 0,3 mg/kg | 8 | |

Annexe XXV**PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR LE CADMIUM****(à l'étape 8 de la procédure)**

| N° de Code | Denrée alimentaire | LM (mg/kg) | Étape | Remarques |
|-------------------|---------------------------|-----------------------|--------------|--|
| CM 0649 | Riz, poli | 0,4 | 8 | |
| IM 0150 | Mollusques marins bivalve | 2 | 8 | à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques |
| IM 0152 | Céphalopodes | 2 | 8 | sans viscères |

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET
LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR
LES DIOXINES ET LES PCB DE TYPE DIOXINE**

(À l'étape 5/8 de la procédure d'élaboration)

INTRODUCTION

REMARQUES GÉNÉRALES

1. Les dioxines, qui incluent les dibenzodioxines polychlorées (PCDD/PCDF), en même temps que les biphényles polychlorés (PCB) de type dioxine, sont omniprésentes dans l'environnement (1). Bien que leur comportement toxicologique et chimique présente certaines similitudes, leurs sources sont différentes.
2. Les sources actuelles de contamination de l'alimentation par les dioxines et les PCB de type dioxine incluent à la fois les nouvelles émissions et la remise en mouvement des dépôts dans l'environnement. Les nouvelles émissions suivent essentiellement la voie de l'atmosphère. Les dioxines et PCB de type dioxine se décomposent très lentement dans l'environnement et y restent pendant de longues périodes de temps. Autrement dit, l'exposition actuelle est en grande partie due à des émissions de dioxine et de PCB de type dioxine qui ont eu lieu dans le passé.
3. Aujourd'hui, les émissions de PCB de type dioxine proviennent principalement de fuites, de déperdition accidentelles et de rejets illicites, ainsi que d'émissions dans l'atmosphère dues à des processus thermiques. La migration de matériaux d'étanchéité et d'autres matières anciennes sont d'importance mineure. La remise en mouvement de PCB de type dioxine provenant de réservoirs de l'environnement est analogue à celle des dioxines.
4. Les PCB de type dioxine font partie intégrante des PCB qui ont été produits volontairement et en quantités considérables entre les années 30 et 70 et utilisés dans une gamme étendue d'applications. Ils sont encore employés dans des systèmes clos existants et se trouvent dans des matières solides, par exemple, dans les matériels d'obturation et les condensateurs. On sait que certains PCB commercialisés sont contaminés par les PCDF et pourraient donc être considérés comme une source potentielle de contamination.
5. Les dioxines sont essentiellement formées et émises comme des sous-produits indésirables d'un certain nombre d'activités humaines, dont des processus industriels (par exemple, production de substances chimiques, industrie métallurgique) et des processus de combustion (incinérateurs de déchets). Les accidents dans les usines chimiques peuvent provoquer des émissions importantes et la contamination de zones locales. Les autres sources de dioxines sont les chaudières domestiques et le brûlage de déchets agricoles et ménagers. Des processus naturels comme les éruptions volcaniques et les incendies forestiers peuvent aussi produire des dioxines.
6. Les dioxines rejetées dans l'atmosphère peuvent se déposer sur les cultures locales et sur le sol et contaminer les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, mais aussi se répandre par le transport atmosphérique à longue distance. La quantité de dépôts varie selon la proximité de la source de dioxine, l'espèce végétale, les conditions atmosphériques et d'autres conditions particulières (par exemple, altitude, latitude, température).
7. Les sources de dioxines dans le sol incluent le dépôt des dioxines atmosphériques, l'application de boues d'épuration contaminées sur les terres agricoles, l'inondation des pâturages avec des boues contaminées ainsi que l'utilisation antérieure de pesticides (comme l'acide (trichloro-2,4,5 phénoxy) acétique) et d'engrais contaminés (comme certains composts). D'autres sources de dioxines présentes dans le sol peuvent être naturelles (comme l'argile figuline).

8. Les dioxines et les PCB de type dioxine sont difficilement solubles dans l'eau. Toutefois, ils sont adsorbés sur les particules minérales ou organiques en suspension dans l'eau. La surface des océans, des lacs et des rivières est exposée à la diffusion par l'air de ces composés, qui sont donc concentrés tout au long de la chaîne alimentaire aquatique. L'entrée d'eaux usées ou d'effluents contaminés du fait de certains processus, tels que le blanchiment de la pâte à papier ou la transformation de métaux, peut provoquer une forte contamination des eaux et des sédiments des zones maritimes littorales, des lacs et des cours d'eau.

9. L'absorption chez les poissons se fait par les branchies et par l'alimentation. Les poissons accumulent des dioxines et des PCB de type dioxine dans les tissus adipeux et le foie. Les espèces démersales qui vivent et se nourrissent près des fonds marins sont davantage exposées aux sédiments contaminés que les poissons pélagiques. Toutefois, les teneurs en dioxines et PCB de type dioxine des poissons qui vivent au fond ne sont pas toujours plus élevées que celles des poissons pélagiques et varient selon la taille, l'alimentation et les caractères physiologiques. En général, les concentrations de dioxines et de PCB de type dioxine sont liées à l'âge du poisson.

10. Les aliments d'origine animale sont la principale voie de l'exposition humaine aux dioxines et aux PCB de type dioxine, avec 80 à 90 % de l'exposition totale due à la contamination des graisses animales dans les poissons, la viande et les produits laitiers. La charge de dioxines et de PCB peut être liée à la contamination de l'environnement local et à la contamination des aliments pour animaux (par ex., huile de poisson et farine de poisson) ou encore à certains processus de production (séchage artificiel, par ex.).

11. Le JECFA et le Comité scientifique pour les aliments (CSA) de l'Union européenne ont calculé des doses admissibles et les ont comparées aux calculs de l'ingestion alimentaire. Ils ont conclu que pour une partie importante de la population l'ingestion excède la dose admissible de dioxines et de PCB.

12. Des mesures de contrôle au niveau des aliments pour animaux (additifs alimentaires compris) sont donc nécessaires pour réduire la contamination des denrées alimentaires. Elles peuvent impliquer l'élaboration de conseils en matière de bonnes pratiques agricoles, de bonnes pratiques d'alimentation animale et de bonnes pratiques de fabrication et l'adoption de mesures visant à réduire les concentrations de dioxines et de PCB, telles que:

- Identification des zones agricoles où la contamination par les dioxines/PCB a augmenté du fait d'émissions locales, d'accidents ou du rejet illicite de matières contaminées et surveillance des aliments et ingrédients d'aliments pour animaux provenant de ces zones,
- Fixation de valeurs conseillées pour les sols et recommandation pour des utilisations agricoles spécifiques (limitation du pâturage ou utilisation de techniques culturales adaptées),
- Identification des aliments pour animaux ou des ingrédients de ces aliments susceptibles d'être contaminés,
- Contrôle de la conformité à des valeurs nationales limites ou conseillées, si elles existent, et élimination progressive ou décontamination (raffinage de l'huile de poisson, par ex.) des aliments pour animaux ou des ingrédients de ces aliments non conformes,
- Identification et contrôle des processus de fabrication des aliments pour animaux critiques (par exemple, séchage artificiel par chauffage direct).

13. Des mesures analogues devraient, le cas échéant, être envisagées pour réduire les dioxines et les PCB de type dioxine dans les denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine:

MESURES PRISES À LA SOURCE

14. L'élimination des sources de dioxines et de PCB de type dioxine est une condition essentielle pour réduire encore la contamination. La réduction des émissions à la source des dioxines devrait être axée sur la réduction de la formation de dioxines dans les processus thermiques, ainsi que sur l'application de techniques de destruction. Les mesures prises pour réduire les sources d'émissions de PCB de type dioxine devraient viser à réduire les pertes provenant d'équipements existants, la prévention des accidents et un contrôle plus efficace de l'élimination des huiles et des déchets contenant des PCB de type dioxine.

15. La Convention de Stockholm sur les polluants organiques persistants (Convention POP) est un traité mondial visant à protéger la santé humaine et l'environnement des polluants organiques persistants, dont les dioxines et les PCB de type dioxine.

16. La Partie II de l'Annexe C de la Convention POP décrit les catégories suivantes de sources industrielles qui ont un potentiel relativement élevé de production et de rejet de dioxines et de PCB de type dioxine dans l'environnement. Les mesures doivent en premier lieu viser à la réduction et, si possible, à l'élimination de ces sources:

- a. Les incinérateurs de déchets, y compris les co-incinérateurs de déchets municipaux, dangereux ou médicaux, ou de boues d'épuration,
- b. Le brûlage de déchets dangereux dans des fours en ciment,
- c. La production de pâte utilisant le chlore élémentaire ou des substances chimiques générant du chlore élémentaire, pour le blanchiment,
- d. Les procédés thermiques suivants dans l'industrie métallurgique: production secondaire de cuivre; installation de frittage dans l'industrie métallurgique; production secondaire de l'aluminium; production secondaire du zinc.

17. La Partie III de l'Annexe C cite également les catégories de source suivantes, qui peuvent, accidentellement, produire et rejeter dans l'environnement des dioxines et PCB de type dioxine.

- a. La combustion à ciel ouvert de déchets, y compris dans les décharges,
- b. les procédés thermiques dans l'industrie métallurgique non mentionnés à la Partie II, Annexe C;
- c. Les sources de combustion résidentielles,
- d. La combustion de combustibles fossiles dans les chaudières de centrales et les chaudières industrielles,
- e. Les installations de brûlage de bois et de combustibles issus de la biomasse,
- f. Les procédés spécifiques de production de substances chimiques entraînant des rejets de polluants organiques persistants produits involontairement, notamment la production de chlorophénols et de chloranile,
- g. Les fours crémateurs,
- h. Les véhicules à moteur, notamment ceux utilisant de l'essence au plomb,
- i. La destruction de carcasses d'animaux par brûlage ou incinération,
- j. Les teintures des textiles ou du cuir (au chloranile) et la finition (extraction alcaline),
- k. Les installations de broyage des épaves de véhicules,
- l. Le chauffage lent des câbles en cuivre,
- m. Les déchets des raffineries de pétrole.

18. Les gouvernements et les autorités nationales devraient envisager d'adopter des technologies réduisant la formation et l'émission de dioxines et de PCB de type dioxine par ces sources lorsqu'elles mettent au point leur stratégie de réduction des dioxines et PCB de type dioxine.

CHAMP D'APPLICATION

19. Le présent code d'usages est axé sur les mesures (par exemple, bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques de fabrication, bonnes pratiques d'entreposage, bonnes pratiques d'alimentation animale et bonnes pratiques de laboratoire) que les autorités nationales, les agriculteurs et les industriels de l'alimentation humaine ou animale peuvent prendre pour prévenir ou réduire la contamination des denrées alimentaires par les dioxines et les PCB de type dioxine.

20. Le présent code d'usages s'applique à la production et à l'utilisation de toutes matières destinées à l'alimentation animale (y compris le pâturage, en libre parcours, éventuellement, la production fourragère et l'aquaculture) ou humaine, à tous les niveaux, qu'elles soient produites à l'échelle industrielle ou sur l'exploitation.

21. La limitation et la réduction au niveau mondial des dioxines et des PCB de sources industrielles et environnementales pouvant ne pas entrer dans le cadre du mandat du CCFAC, ces mesures ne seront pas prises en considération dans le présent Code d'usages.

PRATIQUES RECOMMANDEES**SUR LA BASE DES BONNES PRATIQUES AGRICOLES (BPA), DES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF), DES BONNES PRATIQUES D'ENTREPOSAGE (BPE), DES BONNES PRATIQUES D'ALIMENTATION ANIMALE (BPAA) ET DES BONNES PRATIQUES DE LABORATOIRE (BPL)****MESURES DE CONTRÔLE DANS LE CADRE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE****Air, sol, eau**

22. Afin de réduire la contamination par les dioxines et les PCB de type dioxine dans l'air, les autorités nationales chargées de l'alimentation devraient envisager de recommander à leurs homologues chargées de la pollution atmosphérique des mesures visant à prévenir le brûlage incontrôlé des déchets, y compris dans les décharges et dans les cours, et l'emploi de bois traité au PCB dans les chaudières domestiques.
23. Les mesures de contrôle visant à prévenir ou à réduire la contamination de l'environnement par les dioxines et les PCB de type dioxine sont importantes. Afin de réduire l'éventuelle contamination des produits d'alimentation humaine ou animale, les terres agricoles où la contamination par les dioxines et les PCB de type dioxine atteint des niveaux inacceptables du fait d'émissions locales, d'accidents ou du rejet illicite de matières contaminées devraient être identifiées.
24. La production agricole dans ces zones contaminées devrait être évitée ou soumise à des restrictions lorsqu'un transfert de dioxines et de PCB de type dioxine dans des produits d'alimentation humaine ou animale est prévisible. Les sols contaminés devraient, si possible, être traités ou détoxifiés ou encore enlevés et stockés dans des conditions écologiquement rationnelles.
25. L'épandage de boues d'épuration contaminées par les dioxines et les PCB de type dioxine peut entraîner l'adhérence de contaminants à la végétation et accroître l'exposition du bétail. En conséquence, les boues d'épuration utilisées en agriculture devraient être analysées périodiquement. En outre, les boues d'épuration devraient être traitées, le cas échéant, pour les rendre inertes ou les détoxifier. Les directives nationales devraient être appliquées, le cas échéant.
26. Le bétail, le gibier et les volailles exposés à un sol contaminé peuvent accumuler des dioxines et des PCB de type dioxine par la consommation de sols ou de plantes contaminées. Ces zones devraient être identifiées et contrôlées. Si nécessaire, la production devrait être soumise à des restrictions dans ces zones.
27. Il faudra de nombreuses années avant que les mesures de réduction prises à la source réduisent sur les niveaux de contamination des populations naturelles de poisson étant donné que les dioxines et PCB de type dioxine ont une longue demi-vie dans l'environnement. Pour réduire l'exposition aux dioxines et aux PCB de type dioxine, il faudrait identifier les zones très contaminées (cours d'eau, lacs) et les espèces de poisson concernées et contrôler la pêche et, si nécessaire, la limiter.

Aliments pour animaux

28. Chez l'homme, l'ingestion par le régime alimentaire de dioxines et de PCB de type dioxine est due pour l'essentiel au dépôt de ces substances dans les éléments lipidiques des denrées alimentaires d'origine animale (par exemple, volailles, poissons, œufs, viande et lait). Chez les animaux en lactation, les dioxines et les PCB de type dioxine sont en partie excrétés avec la matière grasse du lait, et chez les poules pondeuses elles sont concentrées dans les matières grasses du jaune de l'œuf. Afin de réduire ce transfert, des mesures de contrôle au niveau des aliments pour animaux et de leurs ingrédients devraient être envisagées. Des mesures ayant pour but de réduire la concentration de dioxines et de PCB de type dioxine dans les aliments pour animaux auraient un effet immédiat sur les concentrations de contaminants dans les aliments dérivés d'animaux, y compris les poissons d'élevage. Ces mesures devraient comprendre l'élaboration de codes de bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques d'alimentation animale (voir (27)), bonnes pratiques de fabrication, bonnes pratiques d'entreposage, et d'autres mesures de contrôle (par exemple, principes du type HACCP) qui peuvent réduire les teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine. Ces mesures peuvent inclure:

- identification des zones de l'écosystème de production fourragère pouvant être contaminées;
- identification de l'origine des aliments des animaux ou des ingrédients fréquemment contaminés;
- surveillance du respect des teneurs indicatives ou maximales fixées au niveau national, le cas échéant. Les autorités nationales compétentes devraient examiner les produits en infraction avec les limites fixées afin de déterminer s'il y a lieu de les exclure de l'alimentation.

29. Les autorités nationales compétentes devraient prélever périodiquement des échantillons et analyser, à l'aide de méthodes reconnues sur le plan international, les aliments pour animaux et leurs ingrédients jugés suspects pour vérifier les concentrations de dioxines et de PCB de type dioxine. Ces informations permettront de prendre les mesures nécessaires pour réduire le plus possible les concentrations de dioxines et de PCB de type dioxine et de rechercher d'autres aliments et ingrédients d'aliments pour animaux si nécessaire.

30. L'acheteur et l'utilisateur devraient veiller aux points suivants:

- origine des aliments et des ingrédients d'aliments pour animaux afin de s'assurer garantir que les installations de production, les processus de production et les programmes d'assurance de qualité (par exemple, HACCP) des producteurs et/ou entreprises sont certifiés (principes du type HACCP);
- documents d'accompagnement attestant la conformité aux teneurs indicatives ou maximales fixées au niveau national, le cas échéant.

Aliments pour animaux d'origine animale

31. Compte tenu de la position de leurs précurseurs dans la chaîne alimentaire, les aliments pour animaux d'origine animale présentent un risque plus élevé de contamination par les dioxines et les PCB de type dioxine que les aliments pour animaux d'origine végétale. Il faudrait donc éviter que ces contaminants n'entrent dans la chaîne alimentaire par le biais des aliments d'origine animale donnés aux animaux destinés à l'alimentation humaine. La teneur en dioxines et PCB de type dioxine des aliments pour animaux d'origine animale devrait être contrôlée, s'il y a lieu.

32. L'accumulation de dioxines et de PCB de type dioxine dans les tissus adipeux du bétail, avec le risque de dépassement des teneurs maximales ou indicatives nationales, lorsqu'elles existent, pour la viande, le lait et leurs produits dérivés, devrait être évitée. En conséquence, le lait dont la teneur en dioxines ou PCB de type dioxine excède les teneurs maximales ou indicatives nationales, lorsqu'elles existent, ou qui contient des concentrations élevées de ces substances ne devrait pas être donné aux animaux d'élevage à moins que la matière grasse n'ait été enlevée.

33. Lorsque de l'huile de poisson et d'autres produits dérivés du poisson, du lait et des substituts du lait et des graisses animales sont destinés à être utilisés dans les aliments pour animaux, il faudrait en contrôler dans la mesure possible la teneur en dioxines et PCB de type dioxine. Si des teneurs maximales ou indicatives ont été fixées sur le plan national, le fabricant devrait s'assurer garantir que ses aliments pour animaux sont conformes à ces dispositions.

Aliments pour animaux d'origine végétale

34. Lorsque des sources potentielles de dioxines et PCB de type dioxine se trouvent à proximité des champs, il faudrait veiller à ce que ces zones soient contrôlées, s'il y a lieu.

35. Il faudrait, le cas échéant, contrôler la contamination éventuelle des sites de culture irrigués avec de l'eau ou traités avec des boues d'épuration ou du compost municipal pouvant contenir des concentrations élevées de dioxines et de PCB de type dioxine (15).

36. Le traitement antérieur des cultures avec des herbicides du type acide phénoxyalcanoïque chloré ou des produits chlorés comme le pentachlorophénol doit être considéré comme une source potentielle de contamination par les dioxines. La surveillance de la teneur en dioxine des sols ainsi que des plantes fourragères provenant des sites traités peut fournir les renseignements nécessaires pour permettre aux autorités nationales compétentes de prendre, s'il y a lieu, les mesures de gestion appropriées pour éviter le transfert des dioxines (et des PCB de type dioxine) dans la chaîne alimentaire.

37. En général, les graines oléagineuses et les huiles végétales sont peu contaminées par les dioxines et les PCB de type dioxine. Il en va de même d'autres sous-produits de la transformation des graines oléagineuses (par exemple, les tourteaux d'oléagineux) utilisés comme ingrédients d'aliments pour animaux. Toutefois, certains sous-produits du raffinage des huiles (par exemple, les distillats d'acide gras) peuvent contenir des niveaux élevés de dioxine et de PCB de type dioxine et devraient donc être analysés, le cas échéant, s'ils sont utilisés dans l'alimentation animale.

Transformation des produits d'alimentation humaine ou animale

Procédés de séchage

38. Le séchage artificiel des aliments des animaux, des denrées alimentaires et de leurs ingrédients et le chauffage des serres nécessitent la circulation de gaz chauffés, soit un mélange air-gaz de combustion (séchage direct ou chauffage) soit uniquement de l'air chaud (séchage indirect ou chauffage). En conséquence, seuls des combustibles ne générant pas de dioxines, de composés de type dioxine ni d'autres contaminants nocifs en quantités inacceptables doivent être utilisés. Les aliments pour animaux, les denrées alimentaires et leurs ingrédients qui sont séchés ou soumis à de l'air chaud devraient être contrôlés le cas échéant pour assurer que les procédés de séchage ou de chauffage ne créent pas de concentrations élevées de dioxines ou de PCB de type dioxine.

39. La qualité du fourrage vert commercial est fonction des matières premières et du procédé de séchage choisis. L'acheteur devrait envisager de demander au fabricant ou au fournisseur un certificat attestant que les produits séchés ont été obtenus conformément aux bonnes pratiques de fabrication, notamment en ce qui concerne le choix du combustible (par exemple, fuel domestique léger, gaz naturel, en aucun cas du bois traité) et sont conformes, le cas échéant, aux concentrations indicatives ou maximales établies sur le plan national.

Fumage

40. Selon les techniques employées, le fumage peut être une étape critique de la transformation risquant d'accroître la concentration de dioxines dans les denrées alimentaires, en particulier si la surface des produits est très noire avec des particules de suies. Le fabricant devrait contrôler ces produits, le cas échéant

Meunerie/rejet des fractions contaminées

41. Sur les terres agricoles proches de sources d'émission de dioxines et de PCB de type dioxine, les dioxines et PCB de type dioxine en suspension dans l'air qui se déposent sur toutes les parties des céréales, ainsi que les fractions de poussière qui adhèrent aux récoltes sur pied sont généralement éliminées pendant la mouture et avant le broyage final. Si elle existe, la plus grande partie de la contamination liée à la particule est éliminée dans la glissière de chargement avec la poussière résiduelle. Les autres contaminations externes sont considérablement réduites pendant l'aspiration et le tamisage. Certaines fractions de céréales, notamment la poussière, peuvent présenter des concentrations élevées de dioxines et de PCB de type dioxine et devraient faire, le cas échéant, l'objet de contrôles. S'il s'avère que la contamination est élevée, ces fractions ne devraient pas être utilisées pour la fabrication de denrées alimentaires, ou d'aliments pour animaux, mais être traitées comme des déchets.

Substances ajoutées aux denrées alimentaires et aux aliments des animaux

Minéraux et oligo-éléments

42. Les minéraux et les oligo-éléments sont d'origine naturelle. Cependant, l'expérience montre que des dioxines géogéniques peuvent être présentes dans certains sédiments préhistoriques. La concentration de dioxines dans les minéraux et les oligo-éléments ajoutés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux devraient donc être régulièrement contrôlée.

43. Les produits ou sous-produits minéraux régénérés provenant de certains procédés industriels peuvent contenir des concentrations élevées de dioxines et de PCB de type dioxine. Les utilisateurs de ce type d'ingrédients des aliments pour animaux devraient s'assurer que ces concentrations ne dépassent pas les limites indicatives ou maximales fixées à l'échelon national en demandant au fabricant ou au fournisseur un certificat à cet effet.

44. Il faudrait être attentif aux minéraux utilisés comme liants ou antiagglomérants (par exemple, bentonite, montmorillonite, argile kaolinique) utilisées dans les processus de raffinage des huiles, et comme vecteurs (par exemple, carbonate de calcium) employés comme ingrédients dans les aliments des animaux. Afin d'assurer que ces substances ne contiennent pas de minéraux avec des quantités importantes (ou excédant les limites maximales ou indicatives fixées à l'échelon national, le cas échéant) de dioxines et de PCB de type dioxine, le distributeur devrait fournir un certificat approprié à l'utilisateur de ces ingrédients.

45. L'enrichissement des aliments pour animaux destinés à l'alimentation humaine avec des oligo-éléments (cuivre ou zinc) est fonction de l'espèce, de l'âge et de la performance. Les minéraux, y compris les oligo-éléments, qui sont des sous-produits ou co-produits de l'industrie métallurgique peuvent présenter des concentrations de dioxines. Ces produits devraient être régulièrement contrôlés.

Ingrédients

46. Les fabricants de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux devraient s'assurer que tous les ingrédients utilisés présentent des concentrations minimales de dioxines et de PCB de type dioxine afin de réduire les possibilités de contamination et de respecter les teneurs indicatives ou maximale fixées au plan national, le cas échéant.

Récolte, transport, entreposage des aliments des animaux et des denrées alimentaires

47. Dans la mesure possible, la récolte des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale devrait se faire dans des conditions assurant une contamination minimale par les dioxines et les PCB de type dioxine. En particulier, dans les zones risquant d'être contaminées, on peut à cette fin réduire le plus possible les dépôts de sol sur les produits pendant la récolte en utilisant des techniques et des outils appropriés conformément aux bonnes pratiques agricoles. Les racines et les tubercules cultivés dans des sols contaminés devraient être lavés afin de réduire la contamination par le sol et, dans ce cas, être suffisamment séchés avant l'entreposage ou être entreposés en utilisant des techniques (comme l'ensilage) visant à éviter la formation de moisissures.

48. Après une inondation, il faudrait contrôler la présence de dioxines et de PCB de type dioxine dans les produits récoltés qui sont destinés à l'alimentation humaine ou animale, s'il apparaît que l'eau d'inondation risque d'avoir été contaminée par ces substances.

49. Afin d'éviter la contamination croisée, le transport de produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ne devrait être effectué dans des véhicules (y compris navires) ou dans des conteneurs qui ne sont pas contaminés par les dioxines et les PCB de type dioxine. Les peintures utilisées pour les conteneurs de stockage des denrées alimentaires ou des aliments des animaux devraient être exemptes de dioxines et de PCB de type dioxine.

50. Les sites de stockage des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ne devraient pas être contaminés par les dioxines et les PCB de type dioxine. Le traitement des surfaces (murs, planchers) avec des peintures à base de goudron peut provoquer un transfert de dioxines et de PCB de type dioxine dans ces produits denrées alimentaires et les aliments des animaux. Les surfaces qui ont été au contact de fumées et de suies provenant de feux présentent toujours un risque de contamination par les dioxines et les PCB de type dioxine. Ces sites devraient être contrôlés pour s'assurer qu'il n'y a pas de contamination avant d'être utilisés pour l'entreposage de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux.

Problèmes particuliers concernant l'élevage (bâtiments)

51. Les animaux destinés à l'alimentation humaine peuvent être exposés aux dioxines et aux PCB de type dioxine qui se trouvent dans certains bois traités utilisés dans les bâtiments, le matériel agricole et les matériaux utilisés pour les litières. Afin de réduire l'exposition, il faudrait réduire le plus possible le contact des animaux avec le bois traité contenant des dioxines et des PCB de type dioxine. En outre, la sciure provenant de bois traité contenant des dioxines et des PCB de type dioxine ne devrait pas être utilisée pour les litières.

52. Du fait de la contamination de certains sols, les œufs de poules élevées en plein air ou en liberté (élevage biologique) peuvent avoir des concentrations plus fortes de dioxines et de PCB de type dioxine que ceux de poules élevées en cage et devraient être contrôlés, s'il y a lieu.

53. Il faudrait être attentif aux bâtiments anciens, car les matériaux de construction ou les vernis peuvent contenir des dioxines et des PCB de type dioxine PCB. En cas d'incendie, des mesures devraient être prises pour éviter la contamination des aliments pour animaux et de la filière de production par les dioxines et BCP de type dioxine.

54. Dans les bâtiments sans revêtement de sol, les animaux en général absorbent des particules de sol. En cas d'indications de recrudescence de dioxines et PCB de type dioxine, la contamination du sol devrait être contrôlée selon que de besoin. Si nécessaire le sol devrait être changé.

55. Le bois traité au pentachlorophenol utilisé dans les installations pour animaux est responsable de la contamination de la viande de bœuf par les dioxines. Les bois (par exemple, travées de voies ferrées, poteaux) traités avec des substances chimiques comme le pentachlorophénol ou autres matériaux impropres ne devraient pas être utilisés comme piquets de clôture pour les animaux en libre parcours ou conduites d'alimentation. Les râteliers à foin ne devraient pas être fabriqués avec ce type de bois traité. La préservation du bois avec des huiles usagées devrait aussi être évitée.

Contrôle

56. Les agriculteurs et les fabricants de produits destinés à l'alimentation humaine ou animale sont les principaux responsables de la sécurité sanitaire des aliments qu'ils produisent. Des contrôles pourraient avoir lieu dans le cadre d'un programme de sécurité sanitaire des denrées alimentaires (bonnes pratiques de fabrication, programmes de sécurité sanitaire sur l'exploitation, programmes HACCP, etc.). La nécessité d'effectuer de tels contrôles est mentionnée à diverses reprises dans d'autres sections du Code. Les autorités compétentes devraient vérifier que les agriculteurs et les agents du secteur agro-alimentaire s'acquittent de cette responsabilité en appliquant des systèmes de contrôle et de surveillance à divers points de la filière alimentaire, du stade de la production primaire à celui de la vente au détail. Les autorités compétentes devraient aussi mettre en place leurs propres programmes de surveillance.

57. Les analyses pour la détermination des dioxines étant relativement chères par rapport à celles applicables à d'autres contaminants chimiques, des vérifications périodiques devraient être effectuées, dans toute la mesure possible, au moins par les fabricants industriels de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, à la fois sur les matières premières à leur arrivée et sur les produits finis; les données devraient être conservées (voir par. 66). En cas d'indications de concentrations élevées de dioxines et de PCB de type dioxine, les agriculteurs et les autres producteurs devraient être informés de la contamination et la source devrait être identifiée.

58. Les opérateurs de la filière alimentaire et les autorités nationales compétentes devraient organiser des programmes de surveillance des contaminations dues à l'environnement, à des accidents ou à des rejets illicites afin d'obtenir des informations supplémentaires sur la contamination des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Les produits ou les ingrédients risquant d'être contaminés ou présentant une forte contamination devraient être surveillés plus activement. Les programmes de surveillance pourront inclure les principales espèces halieutiques utilisées pour la consommation humaine ou animale si l'on sait qu'elles présentent des concentrations élevées de dioxines BCP de type dioxine.

ÉCHANTILLONNAGE, METHODES D'ANALYSE, COMMUNICATION DE DONNEES ET LABORATOIRES

59. On trouvera des informations sur les prescriptions en matière d'analyse et de qualification des laboratoires dans différentes publications. Ces recommandations et conclusions sont à la base de l'évaluation par le JECFA et d'autres. Par ailleurs, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage examine à l'heure actuelle les méthodes d'analyse des dioxines et des PCB de type dioxine.

60. Les méthodes traditionnelles d'analyse des dioxines et PCB de type dioxine font appel à la spectrométrie de masse à haute résolution, technique longue et coûteuse. Mais des techniques de biodosage ont été mises au point comme méthodes de dépistage de grande capacité qui peuvent être moins coûteuses que les méthodes traditionnelles. Toutefois, le coût des analyses demeure un obstacle à la collecte de données, de sorte que la priorité en matière de recherche devrait être accordée à l'élaboration de méthodes d'analyse moins coûteuses pour la détection des dioxines et des PCB de type dioxine.

Échantillonnage

61. L'échantillonnage en vue de l'analyse des dioxines et PCB de type dioxine comporte des aspects importants, à savoir: collecter des échantillons représentatifs, éviter la contamination croisée et la détérioration des échantillons et pourvoir à l'identification et à la traçabilité des échantillons. Toutes les informations pertinentes sur l'échantillonnage, la préparation et la description de l'échantillon (par exemple, période d'échantillonnage, origine géographique, espèce de poisson, teneur en graisse, taille du poisson) devraient être enregistrées afin de fournir des indications précieuses.

Méthodes d'analyse et communication des données

62. Des méthodes d'analyse ne devraient être appliquées que si elles répondent à un minimum d'exigences. Si des concentrations maximales fixées au niveau national sont disponibles, la limite de quantification de la méthode d'analyse devrait être de l'ordre de un cinquième du niveau considéré. En ce qui concerne le contrôle des tendances temporelles de la contamination de fond, la limite de quantification de la méthode d'analyse devrait être nettement inférieure à la moyenne des fourchettes de fond actuelles pour les différentes matrices.

63. L'efficacité d'une méthode d'analyse devrait être démontrée dans une plage autour du niveau considéré, par exemple 0,5 fois, 1 fois et 2 fois le niveau de limite maximale, avec un coefficient de variation acceptable pour les analyses répétées. L'écart entre l'estimation haute et l'estimation basse (voir par. suivant) ne doit pas dépasser 20 pour cent pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux dont la contamination par les dioxines est d'environ 1 pg. WHO-PCDD/PCDF-TEQ/g de graisse. Si nécessaire, un autre calcul sur la base du poids frais ou de la matière sèche pourrait être envisagé.

64. Sauf pour les techniques de biodosage, la concentration totale en dioxines et en PCB de type dioxine dans un échantillon donné devrait être indiquée en tant qu'estimation haute, estimation intermédiaire et estimation basse en multipliant chaque congénère par le facteur d'équivalence toxique (TEF) correspondant de l'OMS et ensuite en les additionnant pour obtenir la concentration totale exprimée en équivalence toxique (TEQ). Les trois valeurs différentes de TEQ devraient être calculées compte tenu de l'affectation d'une valeur nulle (estimation basse), moitié de la limite de quantification (estimation intermédiaire), ou limite de quantification (estimation hausse) à chaque congénère de dioxine et de PCB de dioxine non quantifié.

65. Selon le type d'échantillon, le rapport présentant les résultats de l'analyse devrait aussi inclure la teneur en lipides et en matière sèche de l'échantillon ainsi que la méthode utilisée pour l'extraction des lipides ou pour la détermination de la matière sèche. Le rapport inclura également une description spécifique de la procédure utilisée pour déterminer le niveau de quantification (LOQ).

66. Une méthode analytique de dépistage dont la validité a été démontrée et est largement reconnue et dotée d'une grande capacité pourrait être utilisée pour sélectionner les échantillons présentant une teneur significative en dioxines et PCB de type dioxine. Les méthodes de dépistage devraient avoir un taux de résultats faux-négatifs inférieur à 1 pour cent dans la fourchette considérée pertinente d'une matrice particulière. L'utilisation d'étalons internes de dioxines ou de PCB de type dioxine marqués au ^{13}C permet un contrôle spécifique des pertes éventuelles d'analytes dans chaque échantillon. On évite de cette façon, les résultats faux-négatifs et l'utilisation ou la commercialisation qui pourrait en découler de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux contaminés. Pour les méthodes de confirmation, l'utilisation de ces étalons internes est impérative. Pour les méthodes de dépistage sans contrôle des pertes durant la procédure analytique, les informations sur la correction des pertes de composés et la variabilité possible des résultats devraient être données. Les teneurs en dioxines et en PCB de type dioxine dans les échantillons positifs (au-dessus du niveau considéré) doivent être déterminées par une méthode de confirmation.

Laboratoires

67. Les laboratoires intervenant dans l'analyse des dioxines et des PCB de type dioxine utilisant des méthodes analytiques de dépistage et de confirmation devraient être accrédités par un organisme reconnu opérant conformément au Guide ISO/CEI 58: 1993 ou disposer de programmes d'assurance de qualité portant sur tous les éléments critiques des organismes d'homologation afin de garantir qu'ils appliquent l'assurance de qualité des analyses. Les laboratoires homologués devraient suivre la norme ISO/CEI/17025:1999 « Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais » ou d'autres normes équivalentes.

68. La participation régulière aux études interlaboratoires ou aux tests de compétence pour la détermination des dioxines et des PCB de type dioxine dans les matrices pertinentes des aliments pour animaux et des denrées alimentaires est fortement recommandée, conformément à la norme ISOCEI/17025: 1999.

GESTION EN MATIERE DE QUALITE ET FORMATION

69. Les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques de fabrication, les bonnes pratiques d'entreposage, les bonnes pratiques d'alimentation animale et les bonnes pratiques de laboratoire sont des systèmes précieux pour réduire encore la contamination de la filière alimentaire par les dioxines et les PCB de type dioxine. À cet égard, les agriculteurs et les fabricants de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux devraient envisager de donner une formation à leurs collaborateurs sur la manière de prévenir la contamination en appliquant des mesures de contrôle.

Glossaire
(aux fins du présent Code d'usages)

| Termes | Explication |
|---|---|
| antiagglomérant | substance qui réduit la tendance que peuvent avoir les particules d'une denrée alimentaire ou d'un aliment pour animaux à adhérer les unes aux autres. |
| liant | substance qui augmente la tendance que peuvent avoir les particules d'une denrée alimentaire ou d'un aliment pour animaux à adhérer les unes aux autres. |
| coefficient de variation | paramètre statistiques exprimant: 100 fois l'écart-type d'un ensemble de valeurs/valeur moyenne d'un ensemble. |
| méthode analytique de confirmation | méthode d'analyse avec des paramètres de haute qualité capable de confirmer des résultats analytiques obtenus par des méthodes de dépistage avec des paramètres de qualité inférieure. |
| congénère | l'un de deux ou plusieurs composés du même groupe de classification |
| dioxines (PCDD/PCDF) | Incluent 7 dibenzodioxines polychlorées (PCDD) et 10 dibenzofurannes polychlorés (PCDF) ayant une activité de type dioxine et appartenant à un groupe de substances organiques persistantes et lipophiles. Selon le niveau de chloration (1-8 atomes de chlore) et les modes de substitution, on distingue 75 PCDD différents et 135 PCDF différents (« congénères »), respectivement. |
| PCB de type dioxine | Incluent 12 biphényles polychlorés PCB non-ortho et mono-ortho substitués ayant des propriétés toxiques (activité de type dioxine) semblables à celles des dioxines (25). |
| poisson gras | poisson dont la teneur en graisse est supérieure à 5 pour cent dans le tissu musculaire. |
| poisson | animal vertébré à sang froid comprenant les Pisces, les Elasmobranches et les Cyclostomes. Aux fins du présent code d'usages, les mollusques et les crustacés sont également inclus (41). |
| Aliments pour animaux | toute substance composée d'un ou plusieurs ingrédients, transformée, semi-transformée ou brute destinée à l'alimentation directe des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine (27). |
| denrée alimentaire | toute substance transformée, semi-transformée ou brute destinée à la consommation humaine directe inclut boisson, pâte à mâcher et toute substance utilisée pour la fabrication, la préparation ou la transformation de la "denrée" mais exclut les produits cosmétiques, le tabac et les substances utilisés comme médicament uniquement. |
| ingrédient d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires | élément ou constituant de toute combinaison ou de tout mélange destiné à l'alimentation humaine ou animale, avec ou sans valeur nutritionnelle dans le régime alimentaire, y compris les additifs. Les ingrédients peuvent être d'origine végétale, animale ou aquatique ou être d'autres substances organiques ou inorganiques. |
| teneurs indicatives | concentrations maximales non réglementaires, mais recommandées. |
| HACCP | analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise. Le système HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers importants pour la sécurité sanitaire des aliments. |
| limite de quantification (LQ) (valable uniquement pour les dioxines et les PCB de type dioxine) | la limite de quantification d'un congénère est la concentration d'un analyte dans l'extrait d'un échantillon qui produit une réponse instrumentale à deux isomères à contrôler avec un rapport signal/bruit de 3:1 pour le signal le moins sensible et application des prescriptions de base comme, par exemple, temps de rétention, rapport isotopique conformément à la procédure de détermination décrite dans la méthode EPA 1613, révision B (38, 54). |
| concentrations maximales | concentrations maximales réglementaires pour les contaminants. |

| Termes | Explication |
|--|---|
| minéraux | Matières organiques utilisées dans des aliments pour animaux et des denrées alimentaires, à fins nutritionnelles ou comme auxiliaires technologiques. |
| PCB | polychlorobiphényles appartenant au groupe des hydrocarbures chlorés, qui sont formés par chloration directe du biphényle. En fonction du nombre d'atomes de chlore (1-10) et de leur position sur les deux cycles, 209 composés (« congénères ») différents sont théoriquement possibles (25). |
| espèces de poissons pélagiques | espèces de poissons vivant en eau libre (par exemple, océan, lac) sans contact avec les sédiments |
| polluant organique persistant (POP) | substance chimique qui persiste dans l'environnement, s'accumule biologiquement par le biais de la chaîne alimentaire, et peut avoir des effets nocifs pour la santé humaine et l'environnement. |
| Convention de Stockholm (Convention POP) | la Convention de Stockholm sur les polluants organiques persistants est un traité mondial pour la protection de la santé humaine et de l'environnement contre les polluants organiques persistants (POP), dont les dioxines et les PCB de type dioxine, entré en vigueur le 17 mai 2004. En appliquant la Convention de Stockholm les gouvernements prendront des mesures pour éliminer ou réduire les émissions de POP dans l'environnement. |
| méthode analytique de dépistage | méthode d'analyse avec des paramètres de qualité inférieure pour sélectionner des échantillons présentant une teneur significative d'un analyte. |
| oligo-éléments | éléments chimiques essentiels pour la nutrition des plantes, des animaux et/ou des humains en faibles quantités. |
| équivalence toxique (TEQ) | valeur relative calculée en multipliant la concentration d'un congénère par le facteur d'équivalence toxique (TEF). |
| WHO-PCDD/PCDF-TEQ | valeur TEQ pour les dioxines et PCB de type dioxine établie par l'OMS sur la base de facteurs d'équivalence toxique établis (TEF) (37). |
| facteur d'équivalence toxique (TEF) | estimations de la toxicité des composés de type dioxine par rapport à la toxicité de la 2,3,7,8-tétrachloro-dibenzo-p-dioxine (TCDD), à laquelle est affecté un TEF de 1,0. |

Annexe XXVII**AVANT-PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE 3-MCPD
DANS LES CONDIMENTS LIQUIDES CONTENANT DES PVHA
(À L'EXCEPTION DE LA SAUCE DE SOJA FERMENTEE)****(N08-2004)****(à l'étape 4 de la procédure)**

| N° de Code | Denrée alimentaire | LM (mg/kg) | Étape | Remarques |
|-------------------|--|-----------------------|--------------|------------------|
| | condiments liquides contenant des PVHA (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturelle) | 0,4 | 4 | |

Annexe XXVIII**AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ÉTAIN**
(À l'étape 5 de la Procédure)

| N° de Code | Denrée alimentaire | LM (mg/kg) | Étape | Remarques |
|-------------------|---|-------------------|--------------|------------------|
| | les boissons en boîte | 150 mg/kg | 5 | |
| | les aliments en boîte autres que les boissons | 250 mg/kg | 5 | |

Descriptif de projet

PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ SUR LE CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE L'ACRYLAMIDE PRÉSENT DANS LES ALIMENTS

Objectifs et champ d'application de la norme

Élaborer un projet de Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide présent dans les aliments. Le Code traitera des principaux aspects de la production commerciale des aliments, y compris les pratiques agricoles, l'entreposage, les matières premières, et la transformation et la préparation des aliments (traitement thermique, température, pH, recette, etc.). Le Royaume-Uni, en collaboration avec les autres pays membres rédigera la première ébauche du Code d'usages.

Pertinence et opportunité

Les conditions de production alimentaire sur lesquelles il est possible d'exercer un contrôle, comme les pratiques agricoles, les conditions d'entreposage, le traitement thermique, la température, le pH et les recettes, peuvent affecter la concentration d'acrylamide dans le produit final. Le JECFA (2005) a déclaré que l'acrylamide pouvait présenter un risque pour la santé humaine aux concentrations rencontrées dans les aliments. Le Code d'usages fournira les moyens de réduire la concentration du contaminant de transformation qu'est l'acrylamide.

Principaux aspects traités

Le projet de Code d'usages énoncera les paramètres qu'il est possible de contrôler et les conditions qui se sont avérées efficaces eu égard à ces paramètres. Il présentera les méthodes potentielles de réduction de l'acrylamide dans les domaines de l'agronomie, de la composition des produits, des conditions de transformation et de la préparation finale. Il comprendra une évaluation de l'effet, tant positif que négatif, de ces méthodes sur les caractéristiques du produit fini. Il mettra également en relief les stratégies antérieures de réduction qui ont réussi et celles qui ont échoué. Le Code d'usages reprendra l'information contenue dans les documents de travail précédents sur l'acrylamide.

Évaluation par rapport aux Critères régissant l'établissement des priorités de travaux

Cette proposition s'aligne sur le Critère régissant l'établissement des priorités des travaux suivant:

- a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé et les pratiques frauduleuses. (En réduisant l'exposition alimentaire des consommateurs à l'acrylamide contenue dans les aliments).

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette proposition s'aligne sur la déclaration de vision stratégique du cadre stratégique 2003-2007.

Information sur le lien entre la proposition et les autres documents Codex

Cette nouvelle activité fait l'objet d'une recommandation dans le document de travail sur l'acrylamide (CX/FAC 05/37/33), dans le rapport de la trente-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 05/28/12) et dans le document de travail sur l'acrylamide révisé présenté à la trente-huitième session du Comité.

Identification de la nécessité et de la disponibilité d'avis scientifique d'experts

Aucun.

Identification de besoins en matière d'avis technique relatif à la norme de la part d'organes externes, afin de planifier en conséquence

Aucun.

Délai proposé pour la réalisation de la nouvelle activité, dont la date de démarrage, date proposée pour adoption à l'étape 5, et date proposée pour adoption par la Commission; le délai d'élaboration d'une norme ne devrait généralement pas dépasser cinq ans

Sous réserve d'approbation par la Commission, en 2006, de la poursuite de cette nouvelle activité, le projet du Code d'usages sera distribué pour examen à l'étape 3 à la prochaine du Comité. Il sera avancé à l'étape 5 en 2009 et une session supplémentaire du Comité sera peut-être nécessaire pour finaliser la révision pour adoption à l'étape 8 à la session suivante de la Commission du Codex Alimentarius.

Descriptif de projet**PROPOSITION DE NOUVELLE ACTIVITÉ SUR LE CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LES HAP ISSUES DE PROCÉDÉS DE LA FUMAISSON ET DU SÉCHAGE DIRECT****Les buts et le champ de révision de la norme.**

Le champ de révision a pour but de développer un code de bonnes pratiques de fabrication pour la réduction de la contamination des denrées alimentaires par les HAP issues de procédés de la fumaison et du séchage direct.

Sa pertinence et opportunité.

Le JECFA a révisé des PAH en février 2005 (JECFA, Rapport sommaire, 2005). Le Comité a conclu que l'effet critique des HAP est la cancérogénicité. Vu qu'un certain nombre de HAP sont aussi génotoxiques, il n'est pas possible d'assumer un mécanisme de seuil et un PTWI n'a pas pu être établi. Le JECFA a utilisé une approche basée sur une marge d'exposition pour finalement conclure que les HAP étaient peu préoccupants pour la santé publique. Des efforts devraient être effectués pour réduire la contamination avec les HAP durant les processus de la fumaison et du séchage, par exemple en remplaçant la fumaison directe (avec de la fumée développée dans l'étuve de fumage, traditionnellement dans les fumoirs) par la fumaison indirecte.

Les aspects majeurs à traiter

Le projet de code d'usages traitera des paramètres à contrôler durant les procédés de la fumaison et du séchage des denrées alimentaires. En outre, il appuiera le conseil octroyé par le JECFA sur la réduction des HAP dans les produits transformés.

Une évaluation des critères pour l'établissement des priorités du travail.

Cette proposition concorde avec les critères suivants pour l'établissement de priorités de travail : le Codex Alimentarius devrait protéger les consommateurs en assurant la sécurité alimentaire et par exemple en réduisant l'exposition aux HAP.

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex.

Cette proposition est concordante avec la déclaration relative à la vision stratégique du cadre de travail 2003-2007.

Information sur la relation entre la proposition et d'autres documents Codex existants.

Cette nouvelle tâche est recommandée dans le document de travail sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et sur la transformation des denrées alimentaires (CX/FAC 06/38/36).

L'identification de quelque exigence qu'il soit et disponibilité du conseil scientifique expert.

Aucun.

L'identification de tout besoin quel qu'il soit pour un entrant technique à la norme issus d'organismes externes de sorte que celui-ci puisse être planifié.

Aucun.

La durée proposée pour l'achèvement de cette nouvelle tâche, y compris la date de départ, la date proposée pour adoption à l'étape 5, et la date proposée pour adoption par la commission ; la période de temps pour le développement d'une norme ne devrait pas normalement excéder les cinq ans.

Si la commission apporte son approbation en 2006 au fait que la proposition relative à cette nouvelle tâche doit être entreprise, le projet de code d'usages circulera pour examen à l'étape 3 de la prochaine session du Comité. L'avancée à l'étape 5 est prévue pour 2008 et une session supplémentaire du Comité se révélera peut-être nécessaire pour finaliser la révision pour adoption à l'étape 8 par la session ultérieure du CAC.

**AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES RÉVISÉES POUR
LES RADIONUCLÉIDES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES CONTAMINÉES SUITE
A UN ACCIDENT NUCLEAIRE OU UN EVENEMENT RADIOLOGIQUE
POUR L'EMPLOI DANS LECOMMERCE INTERNATIONAL**

(A l'étape 5/8 de la procédure d'élaboration)

**TABLEAU 1: LIMITES INDICATIVES (EN BQ/KG) POUR LES RADIONUCLÉIDES DANS
LES DENRÉES ALIMENTAIRES**

| Radionucléides dans les denrées alimentaires | Limites indicatives (Bq/Kg) | |
|---|-------------------------------|--------------------|
| | Aliments pour nourrissons* | Autres aliments |
| ^{238}Pu , ^{239}Pu , ^{240}Pu , ^{241}Am | 1 | 10 |
| ^{90}Sr , ^{106}Ru , ^{129}I , ^{131}I , ^{235}U | 100 | 100 |
| $^{35}\text{S}^{**}$, ^{60}Co , ^{89}Sr , ^{103}Ru , ^{134}Cs , ^{137}Cs , ^{144}Ce , ^{192}Ir | 1 000 | 1 000 |
| $^3\text{H}^{***}$, ^{14}C , ^{99}Tc | 1 000 | 10 000 |

* Lorsqu'ils sont destinés à cet usage.

** Ceci correspond à la valeur pour le sulfure (organiquement lié).

*** Ceci correspond à la valeur pour le tritium (organiquement lié).

Portée: Les limites indicatives s'appliquent aux radionucléides contenus dans des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine et faisant l'objet d'un commerce international, qui ont été contaminées à la suite d'une situation d'urgence nucléaire ou radiologique¹. Elles s'appliquent aux aliments reconstitués ou tels que préparés pour la consommation, c'est-à-dire à l'exclusion des aliments séchés ou concentrés, et sont fondées sur un niveau d'exemption pour l'intervention d'environ 1 mSv par an.

Application: S'agissant de la protection radiologique générale des consommateurs, lorsque les niveaux de radionucléides dans les aliments ne dépassent pas les limites indicatives correspondantes, les aliments doivent être considérés comme sûrs pour la consommation humaine. Si les limites indicatives sont dépassées, c'est aux gouvernements de décider si et dans quelles circonstances les aliments doivent être distribués sur leur territoire ou sous leur autorité. Les gouvernements peuvent décider d'adopter des valeurs différentes pour utilisation interne sur leur propre territoire lorsque les hypothèses concernant la distribution des aliments qui ont été retenues pour calculer les limites indicatives peuvent ne pas s'appliquer, par exemple en cas de contamination radioactive étendue. En ce qui concerne les aliments consommés en petite quantité, comme par exemple les épices, qui représentent un petit pourcentage du régime alimentaire total et donc un faible ajout à la dose totale, les limites indicatives peuvent être augmentées par un facteur de 10.

Radionucléides: Les limites indicatives ne s'appliquent pas à tous les radionucléides. Les radionucléides inclus sont ceux qui sont importants s'agissant de l'incorporation dans la chaîne alimentaire; qui se trouvent habituellement dans des installations nucléaires ou sont utilisés comme sources de rayonnements en quantités suffisamment grandes pour constituer des contributeurs potentiels importants aux niveaux dans les aliments; et pourraient être rejetés accidentellement dans l'environnement à partir d'installations typiques, ou utilisés pour des actions malveillantes. De manière générale, les radionucléides naturels ne sont pas pris en considération dans le présent document.

¹ Aux fins du présent document, on entend par « situation d'urgence » les situations résultant d'accidents ou d'actes de malveillance.

Dans le tableau 1, les radionucléides sont groupés d'après les limites indicatives arrondies de façon logarithmique par ordre de grandeur. Les limites indicatives sont définies pour deux catégories distinctes, les « aliments pour nourrissons » et « autres aliments ». En effet, pour un certain nombre de radionucléides, la sensibilité des nourrissons pourrait poser un problème. Les limites indicatives ont été comparées aux coefficients de dose par ingestion dépendant de l'âge définis comme doses effectives engagées par unité d'incorporation pour chaque radionucléide, lesquelles sont tirées des « Normes fondamentales internationales de sécurité » (AIEA, 1996)².

Radionucléides multiples dans les aliments: Les limites indicatives ont été élaborées étant entendu qu'il n'est pas nécessaire d'ajouter les contributions des radionucléides des différents groupes. Chaque groupe doit être traité indépendamment. Toutefois, les activités massiques de chacun des radionucléides d'un même groupe doivent être ajoutées³.

² Agence de l'OCDE pour l'énergie nucléaire, Agence internationale de l'énergie atomique, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Organisation internationale du Travail, Organisation mondiale de la santé et Organisation panaméricaine de la santé, Normes fondamentales internationales de protection contre les rayonnements ionisants et de sûreté des sources de rayonnements, AIEA, Vienne (1996).

³ Par exemple, si ¹³⁴Cs et ¹³⁷Cs sont des contaminants d'aliments, la limite indicative de 1 000 Bq/kg s'applique à la somme des activités de ces deux radionucléides.

APPENDICE 1

**JUSTIFICATION SCIENTIFIQUE
DE L'AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES RÉVISÉES POUR LES RADIONUCLÉIDES
DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES CONTAMINÉES À LA SUITE D'UNE SITUATION
D'URGENCE NUCLÉAIRE OU RADIOLOGIQUE**

L'avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires, et plus spécialement les valeurs présentées au tableau 1, reposent sur les considérations radiologiques générales ci-après et sur l'expérience d'application des normes nationales et internationales existantes pour le contrôle des radionucléides dans les denrées alimentaires.

Des améliorations importantes ont été apportées à l'évaluation des doses résultant de l'incorporation de substances radioactives depuis la publication des limites indicatives par la Commission du Codex Alimentarius en 1989⁴ (CAC/GL 5-1989).

Nourrissons et adultes: Les niveaux d'exposition humaine résultant de la consommation d'aliments contenant des radionucléides énumérés au tableau 1 dans les limites indicatives proposées ont été évalués à la fois pour les adultes et les nourrissons et comparés au critère de dose approprié.

Pour évaluer l'exposition de la population et les risques sanitaires associés à l'incorporation de radionucléides présents dans les aliments, on a besoin d'estimations des taux de consommation des aliments et des coefficients de dose par ingestion. D'après l'OMS (1988), on suppose qu'un adulte consomme 550 kg d'aliments par an. La valeur de la consommation d'aliments et de lait d'un nourrisson pendant la première année de vie utilisée pour calculer la dose aux nourrissons est de 200 kg sur la base des habitudes alimentaires actuelles (F. Luykx, 1990⁵; Département de la santé des États-Unis, 1998⁶; NRPB, 2003⁷). Les valeurs les plus prudentes des coefficients de dose dépendant des radionucléides et de l'âge, c'est-à-dire concernant les formes chimiques de radionucléides les plus souvent absorbées dans le tractus gastro-intestinal et retenus dans les tissus biologiques, sont tirées des Normes fondamentales internationales (AIEA, 1996).

Critère radiologique: Le critère radiologique approprié, qui a été utilisé pour les comparaisons avec les données sur l'évaluation des doses ci-dessous, est un niveau générique d'exemption pour l'intervention d'environ 1 mSv pour la dose individuelle annuelle due aux radionucléides présents dans les principales marchandises, par exemple les aliments, recommandé par la Commission internationale de protection radiologique comme sûr pour le public (CIPR, 1999)⁸.

Radionucléides naturels: Les radionucléides naturels sont omniprésents et se trouvent donc dans tous les aliments à des degrés divers. Les doses de rayonnements résultant de la consommation d'aliments vont en général de quelques dixièmes à quelques centaines de microsieverts par an. Par définition, les doses dues à ces radionucléides naturellement présents dans les aliments ne se prêtent pas au contrôle; les ressources nécessaires pour influencer sur les expositions seraient disproportionnées par rapport aux avantages obtenus sur le plan sanitaire. Les radionucléides naturels ne sont pas pris en considération dans le présent document car ils ne sont pas associés à des situations d'urgence.

⁴ À sa dix-huitième session (Genève, 1989), la Commission du Codex Alimentarius (CCA) a adopté les limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, applicables dans le commerce international à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle (CAC/GL 5-1989), valables pour six radionucléides (⁹⁰Sr, ¹³¹I, ¹³⁷Cs, ¹³⁴Cs, ²³⁹Pu et ²⁴¹Am) pendant un an après l'accident nucléaire.

⁵ F. Luykx (1990) Response of the European Communities to environmental contamination following the Chernobyl accident. In: Environmental Contamination Following a Major Nuclear Accident, IAEA, Vienna, v.2, 269-287.

⁶ Département de la santé des États-Unis (1998) Accidental Radioactive Contamination of Human Food and Animal Feeds: Recommendations for State and Local Agencies. Food and Drug Administration, Rockville.

⁷ K. Smith and A. Jones (2003) Generalised Habit Data for Radiological Assessments. NRPB Report W41.

⁸ International Commission on Radiological Protection (1999). Principles for the Protection of the Public in Situations of Prolonged Exposure. ICRP Publication 82, Annals of the ICRP.

Évaluation de l'exposition sur un an: On fait l'hypothèse prudente que pendant la première année suivant une contamination radioactive majeure de l'environnement due à une situation d'urgence nucléaire ou radiologique il peut être difficile de remplacer les aliments importés de régions contaminées par des aliments importés de zones non touchées. D'après les données statistiques de la FAO, la fraction moyenne des quantités des principaux aliments importées par tous les pays dans le monde est de 0,1. Les valeurs du tableau 1, concernant les aliments consommés par les nourrissons et par la population en générale, ont été calculées de telle sorte que si un pays continue d'importer tous les principaux aliments depuis des régions contaminées par des radionucléides, la dose interne annuelle moyenne aux habitants ne dépassera pas environ 1 mSv (voir l'appendice 2). Cette conclusion peut ne pas s'appliquer à certains radionucléides si la fraction des aliments contaminés dépasse 0,1, ce qui peut être le cas pour les nourrissons dont le régime alimentaire est peu varié à base essentiellement de lait.

Évaluation de l'exposition à long terme: Un an après la situation d'urgence, la fraction d'aliments contaminés mis sur le marché diminuera généralement compte tenu des restrictions au niveau national (retrait du marché), de l'utilisation d'autres produits, de contre-mesures agricoles et de la détérioration des produits.

L'expérience a montré que, à long terme, la fraction des aliments contaminés importés diminuera d'un facteur de cent ou plus. Certaines catégories d'aliments spécifiques, par exemple les produits forestiers de cueillette, peuvent présenter des niveaux de contamination persistants ou même croissants. D'autres catégories d'aliments peuvent être progressivement écartées des contrôles. Néanmoins, il faut savoir que les niveaux d'exposition individuelle risquent de ne pouvoir être qualifiés de négligeables qu'après de nombreuses années.

APPENDICE 2

ÉVALUATION DE L'EXPOSITION INTERNE HUMAINE LORSQUE LES LIMITES INDICATIVES SONT APPLIQUÉES

Pour évaluer le niveau moyen d'exposition du public dans un pays du fait de l'importation d'aliments depuis un pays étranger contaminé par une radioactivité résiduelle, il faut, en appliquant les présentes limites indicatives, utiliser les données suivantes: consommation alimentaire annuelle des adultes et des nourrissons, coefficients de dose par ingestion dépendant des radionucléides et de l'âge, et facteurs importation/production. Lorsque l'on évalue la dose interne moyenne chez le nourrisson et l'adulte, il est suggéré que, du fait des contrôles et des inspections, la teneur en radionucléides des aliments importés ne dépasse pas les présentes limites indicatives. On considère, en appliquant une approche d'évaluation prudente, que tous les aliments importés de pays étrangers contaminés par une radioactivité résiduelle ont une teneur en radionucléides conforme aux présentes limites indicatives.

On peut alors estimer la dose interne moyenne à la population, E (mSv), due à la consommation annuelle d'aliments importés contenant des radionucléides à l'aide de la formule suivante:

$$E = GL(A) \cdot M(A) \cdot e_{ing}(A) \cdot IPF$$

où:

$GL(A)$ est la limite indicative (Bq/kg)

$M(A)$ est la quantité d'aliments (kg) consommée par an selon l'âge

$e_{ing}(A)$ est le coefficient de dose par ingestion (mSv/Bq) dépendant de l'âge

IPF est le facteur importation/production⁹ (sans dimension).

Les résultats d'évaluation présentés au tableau 2 pour les nourrissons et les adultes montrent que pour les 20 radionucléides à l'examen, les doses dues à la consommation d'aliments importés pendant la première année suivant une contamination radioactive majeure ne dépassent pas 1 mSv. Il convient de noter que les doses étaient calculées sur la base d'une valeur pour l'IPF égale à 0,1 et que cette hypothèse peut ne pas s'appliquer, en particulier lorsqu'il s'agit de nourrissons qui ont un régime alimentaire peu varié à base essentiellement de lait.

Il convient de noter que pour ²³⁹Pu et pour un certain nombre d'autres radionucléides, l'estimation de dose est prudente du fait que des facteurs élevés d'absorption par le tractus gastro-intestinal, et les coefficients de dose par ingestion associés, sont appliqués pour l'ensemble de la première année de vie, alors que ceci est valable principalement pendant la période d'allaitement, dont la CIPR a estimé récemment qu'elle dure en moyenne les six premiers mois de la vie (CIPR, 2005¹⁰). Pour les six autres mois de la première année de vie, les facteurs d'absorption dans l'intestin sont nettement inférieurs. Ceci n'est pas le cas de ³H, ¹⁴C, ³⁵S et des isotopes de l'iode et du césium.

À titre d'exemple, les évaluations des doses de ¹³⁷Cs reçues par l'alimentation sont présentées ci-dessous pour la première année après la contamination par ce radionucléide.

Pour les adultes: $E = 1\ 000\ \text{Bq/kg} \cdot 550\ \text{kg} \cdot 1,3 \cdot 10^{-5}\ \text{mSv/Bq} \cdot 0,1 = 0,7\ \text{mSv}$;

Pour les nourrissons: $E = 1\ 000\ \text{Bq/kg} \cdot 200\ \text{kg} \cdot 2,1 \cdot 10^{-5}\ \text{mSv/Bq} \cdot 0,1 = 0,4\ \text{mSv}$

⁹ Le facteur importation/production (IPF) est défini comme le rapport de la quantité d'aliments importés chaque année de zones contaminées par des radionucléides à la quantité totale produite et importée chaque année dans la région ou le pays en question.

¹⁰ International Commission on Radiological Protection (2005) Doses to Infants from Radionuclides Ingested in Mothers Milk. En cours de publication.

TABLEAU 2

**ÉVALUATION DES DOSES ABSORBÉES PAR LES NOURRISSONS ET PAR LES ADULTES
DU FAIT DE L'INGESTION D'ALIMENTS IMPORTÉS PENDANT UN AN**

| Radionucléide | Limite indicative (Bq/kg) | | Dose effective (mSv) | |
|-------------------|---------------------------|-----------------|--|---------|
| | Aliments pour nourrissons | Autres aliments | 1 ^{ère} année après une contamination majeure | |
| | | | Nourrissons | Adultes |
| ²³⁸ Pu | 1 | 10 | 0,08 | 0,1 |
| ²³⁹ Pu | | | 0,08 | 0,1 |
| ²⁴⁰ Pu | | | 0,08 | 0,1 |
| ²⁴¹ Am | | | 0,07 | 0,1 |
| ⁹⁰ Sr | 100 | 100 | 0,5 | 0,2 |
| ¹⁰⁶ Ru | | | 0,2 | 0,04 |
| ¹²⁹ I | | | 0,4 | 0,6 |
| ¹³¹ I | | | 0,4 | 0,1 |
| ²³⁵ U | | | 0,7 | 0,3 |
| ³⁵ S* | 1 000 | 1 000 | 0,2 | 0,04 |
| ⁶⁰ Co | | | 1 | 0,2 |
| ⁸⁹ Sr | | | 0,7 | 0,1 |
| ¹⁰³ Ru | | | 0,1 | 0,04 |
| ¹³⁴ Cs | | | 0,5 | 1 |
| ¹³⁷ Cs | | | 0,4 | 0,7 |
| ¹⁴⁴ Ce | | | 1 | 0,3 |
| ¹⁹² Ir | | | 0,3 | 0,08 |
| ³ H** | 1 000 | 10 000 | 0,002 | 0,02 |
| ¹⁴ C | | | 0,03 | 0,3 |
| ⁹⁹ Tc | | | 0,2 | 0,4 |

* Ceci représente la valeur pour le sulfure (organiquement lié).

** Ceci représente la valeur pour le tritium (organiquement lié).

LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, CONTAMINANTS ET SUBSTANCES TOXIQUES D'ORIGINE NATURELLE À FAIRE ÉVALUER EN PRIORITÉ PAR LE JECFA

| | <i>Question(s) à régler</i> | <i>Disponibilité des données (date, type)</i> | <i>Proposé par</i> |
|---|--|---|--------------------|
| A. Additifs alimentaires | | | |
| Aromatisants: 325 ¹ | Évaluation des risques dans les conditions d'utilisation actuelles; établissement de spécifications; composés ajoutés à des groupes ayant déjà fait l'objet d'une évaluation. Tous les détails doivent être communiqués au Secrétariat du JECFA, y compris des données sur le niveau d'utilisation | Disponibles | États-Unis |
| Solution acidifiée de chlorite de sodium ¹ | Évaluation des risques pour les utilisations en contact alimentaire (en tant qu'auxiliaire technologique) | Communiquées par les États-Unis | États-Unis |
| Carraghénane ¹ | Réévaluation toxicologique et révision des spécifications Évaluation de la sécurité pour les nourrissons âgés de 0 à 6 mois (du fait de l'utilisation dans les préparations pour nourrissons) | Évaluation du Comité scientifique de l'alimentation humaine et nouvelles données toxicologiques disponibles | CE |
| Euchema transformé (PES) ¹ | Réévaluation toxicologique et révision de la spécification | Nouvelles données toxicologiques disponibles | CE |
| Cyclotétraose ¹ | Évaluation de la sécurité sanitaire (utilisée comme support et stabilisant) | Nov. 2005 | Suisse |
| Isoamylase issu de <i>Pseudomonas amyloclavata</i> ¹ | Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification | Disponibles | Suisse |
| Phospholipase A1 issu de <i>Fusarium venenatum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i> ¹ | Évaluation de la sécurité sanitaire | Avril 2006 | Danemark |
| Asparaginase exprimé en <i>Aspergillus oryzae</i> ¹ | Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification | Sept. 2006 | Danemark |

| | <i>Question(s) à régler</i> | <i>Disponibilité des données (date, type)</i> | <i>Proposé par</i> |
|---|---|--|--------------------|
| fédérate de sodium trihydraté ¹ | Évaluation de la sécurité sanitaire, utilisé pour l'enrichissement en fer (approuvée aux États-Unis, en Chine, au Brésil, etc.) | Disponibles | États-Unis |
| Jaune soleil | Révision de la spécification (limite supplémentaire pour Soudan I) | Disponibles | CE |
| Ligne sulfonate | Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification (Support pour les vitamines, les caroténoïdes, d'autres nutriments et la préparation d'additifs) | Nov. 2006 | Suisse |
| Phytostérols, phytostanols et leurs esters | Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification | Déc. 2006 | Suisse |
| Nisine | Révision de la spécification | Disponibles | États-Unis |
| Ester éthylique d'arginate laurique | Évaluation de la sécurité sanitaire et de l'ingestion, spécification | Disponibles | États-Unis |
| Diphosphate trisodique | Spécification | Disponibles | IFAC/CE |
| Phosphate de monomagnésium | Spécification | Disponibles | IFAC/CE |
| Extrait de paprika/oléorésine de paprika ¹ | Sécurité sanitaire en tant que colorant alimentaire, spécification et évaluation de l'exposition NOTE: l'évaluation de la sécurité sanitaire existante et la spécification concernant l'oléorésine de paprika utilisée comme épice peuvent-elles être appliquées à son utilisation en tant que colorant alimentaire? | Déc. 2006 | Suisse |
| Colorants alimentaires: Curcumine; amarante; tartrazine, jaune soleil FCF, vert solide, carmin | Évaluation de l'exposition d'origine alimentaire fondée sur des avant-projets et projets (étape 3 et étape 6, respectivement) de dispositions, plus évaluation de l'exposition fondée sur le niveau d'utilisation | Disponibles Corée: évaluation 2007 de l'ingestion de toute source alimentaire | CCFAC |

| | <i>Question(s) à régler</i> | <i>Disponibilité des données (date, type)</i> | <i>Proposé par</i> |
|---|---|--|--------------------|
| Tartrazine, jaune soleil FCF, vert solide, amarante | Évaluation des possibilités d'hypersensibilité | Suède: données anciennes Corée: étude clinique disponible en 2007 | CCFAC |
| Sulfites | Évaluation de l'exposition d'origine alimentaire, tous aliments inclus | Disponible | CCFAC |
| Sulfate double d'aluminium et de sodium | Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification | Disponible | Suisse |
| B. Contaminants | | | |
| Déoxynivalénol (DON) | Évaluation de l'exposition à une échelle plus globale en tenant compte des nouvelles données, plus révision des données toxicologiques et prise en compte de la nécessité d'établir une dose aiguë de référence (en intégrant également les données sur les produits finis, mais également celles liées au blé brut et à d'autres produits qui font l'objet d'échanges internationaux et prise en compte des facteurs de traitement) Toxicité du DON 3-acetyl et 15-acetyl (disponibilité de données inconnue) | (Pas avant la fin 2007-2008) Données à collecter par le Comité | CCFAC |
| Ochratoxine A ¹ | Réévaluation toxicologique, évaluation de l'exposition (accent particulier sur les pays en développement), impact de différentes concentrations maximales pour les céréales (5 ou 20 µg/kg), effets de la transformation sur les niveaux résiduels dans les denrées alimentaires | Fin 2004 | Royaume-Uni/CE |
| Patuline | Évaluation de l'exposition (les questions à traiter seront débattues lors de sessions ultérieures sur la base des données disponibles) | 2007 | CCFAC |
| Phénylhydrazines (y compris agaritine) | Évaluation complète | 2004 (Disponibles) | Danemark |

| | <i>Question(s) à régler</i> | <i>Disponibilité des données (date, type)</i> | <i>Proposé par</i> |
|--------------------------|--|---|--------------------|
| Aflatoxines ¹ | Évaluation de l'exposition d'origine alimentaire aux aflatoxines totales dans les fruits à coque (prêts à consommer), notamment les amandes, les noisettes, les pistaches et les noix du Brésil, et impact sur l'exposition en fonction de limites hypothétiques de 4, 8, 10, 15 µg/kg. Comparaison avec l'exposition provenant d'autres sources et l'évaluation précédente de l'exposition due au maïs et aux arachides. Les figes sèches pourraient être incluses dans l'évaluation si des données sont disponibles. | Disponible Évaluation de l'autorité européenne de sécurité des aliments en cours | CCFAC |

¹ Priorité absolue

**AMENDEMENT A LA DESCRIPTION DE LA CATÉGORIE D'ALIMENTS 13.6 DE L'ANNEXE B
(SYSTEME DE CLASSEMENT DES DENREES ALIMENTAIRES PAR CATEGORIE) DE
LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

13.6 Compléments nutritionnels;

Inclut les vitamines et sels minéraux de complément présentés ~~sous forme liquide ou en comprimés~~ sous forme de doses individuelles – capsules, comprimés, poudre, solutions, etc., là où les juridictions nationales règlementent ces produits comme des produits alimentaires.*

* *Directives Codex pour les vitamines et sels minéraux présentées sous forme de compléments nutritionnels (CAC/GL 55-2005).*