

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FAC 03/2
Janvier 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-cinquième session

Arusha (Tanzanie) 17 - 21 mars 2003

QUESTIONS RENVOYÉES PAR LE COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

A. QUESTIONS DÉCOULANT DE LA CINQUANTIÈME SESSION DU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Rome, 26 – 28 juin 2002)

Préparation du Plan à moyen terme pour 2003-2007

1. Le projet de Plan à moyen terme révisé et les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2001/26-EXEC ont été examinés lors de la session du Comité exécutif¹. Le Comité exécutif a noté que les comités régionaux auraient l'occasion de contribuer à l'élaboration du plan à moyen terme, qui serait à nouveau examiné par le Comité exécutif et la Commission du Codex Alimentarius à leurs sessions ordinaires suivantes. Le Comité exécutif a noté que du fait de l'évaluation du Codex, d'autres modifications du Plan à moyen terme seraient peut-être nécessaires et qu'elles devraient être apportées avant sa mise au point définitive. Il a encouragé les comités régionaux de coordination à contribuer davantage à l'élaboration du Plan à moyen terme, compte tenu de son importance pour les travaux du Codex.

2. Le Comité exécutif est convenu que le projet de Plan à moyen terme devrait être révisé par le Secrétariat à la lumière des observations formulées pendant la session, de préférence avant la fin de juillet 2002. Il serait distribué aux comités régionaux pour examen, comme convenu par la Commission, avant d'être soumis au Comité exécutif à sa prochaine session (ordinaire) qui se tiendra en juin 2003. Le Comité exécutif a souligné à nouveau que le Plan devrait être suffisamment souple pour pouvoir y insérer de nouvelles activités pendant qu'il est opérationnel.

Examen d'avant-projets de normes et de textes apparentés à l'étape 5

3. Le Comité exécutif a examiné les avant-projets de normes et de textes apparentés qui avaient été soumis pour adoption provisoire à l'étape 5². Tous les textes soumis par le CCFAC pour examen ont été adoptés à l'étape 5 et avancés à l'étape 6, comme suit:

- Avant-projets d'amendements au Système international de numérotation pour les additifs alimentaires (huile minérale – SIN 905) (ALINORM 03/12, Annexe VII). Cette question sera examinée au titre du point 12a de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/15.

¹ ALINORM 03/3A, par. 32-61.

² ALINORM 03/3A, par. 69-80 et Annexe II.

- Avant-projet de code d'usages pour la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans la fabrication d'autres boissons (ALINORM 03/12, Annexe XI). Cette question sera examinée au titre du point 15a de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/20.
- Avant-projet de code d'usages en matière de prévention (réduction) de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les appendices sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, les fumonisines et les trichothécènes (ALINORM 03/12, Annexe XII). Cette question sera examinée au titre du point 15c de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/22.

Examen de propositions de nouvelles activités à l'étape 1 de la procédure

4. Le Comité exécutif a examiné des propositions du CCFAC relatives à de nouvelles activités à l'étape 1 de la procédure. Il a en outre formulé des observations spécifiques concernant certaines des propositions, comme indiqué ci-après³.

Limites indicatives pour les radionucléides présents dans les aliments destinés à une utilisation à long terme et révision ou modifications des limites indicatives pour les radionucléides présents du fait d'une contamination nucléaire accidentelle, dans les aliments devant faire l'objet d'un commerce international (CAC/GL 5-1989)

5. Le Comité exécutif a décidé de ne pas approuver à ce stade l'élaboration des documents susmentionnés sur les limites indicatives et les a transmis au CCFAC pour qu'il examine ces points en même temps que les contributions de l'Agence internationale de l'énergie atomique concernant la portée de ce travail. Cette question sera examinée au titre du point 10b de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/13.

Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction des aflatoxines dans les fruits à coque

6. Approuvé. Le Comité exécutif a modifié le titre du Code proposé de façon qu'il ne se limite pas à la réduction mais qu'il inclue aussi la "prévention" des aflatoxines dans les fruits à coque. Cette question sera examinée au titre du point 15e de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/24.

Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb

7. Approuvé. Cette question sera examinée au titre du point 16c de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/28.

Propositions de suspension d'activités

8. Le Comité exécutif a approuvé⁴ les propositions du CCFAC concernant la suspension d'activités précédemment approuvées, à savoir:

- Avant-projet de limites maximales pour le plomb dans les mollusques bivalves et les crustacés (ALINORM 03/12, par. 130).
- Avant-projet de limites maximales pour le cadmium présent dans les crustacés, le foie et les rognons (ALINORM 03/12, par. 142).

Questions découlant de comités du Codex

9. Le Comité exécutif a noté⁵ que le CCFAC était convenu d'élaborer un *Projet de déclaration de politique en matière d'évaluation des risques pour l'application des principes de l'analyse des risques aux activités de fixation de normes du CCFAC en corrélation avec les évaluations des risques réalisées par le JECFA* conformément à la recommandation de la Commission à sa vingt-deuxième session que les comités du Codex élaborent leurs propres politiques d'analyse des risques. Le Comité exécutif a noté que ce texte serait élaboré selon la procédure par étapes, et inséré en dernier ressort dans le Manuel de procédure, pour être lu

³ ALINORM 03/3A, par. 64-67 et Annexe III.

⁴ ALINORM 03/3A, par. 68 et Annexe IV.

⁵ ALINORM 03/3A, par. 89.

en même temps que les principes généraux pour l'analyse des risques dans le Codex, actuellement en cours d'élaboration. Le Comité exécutif a recommandé que le Comité envisage de simplifier le titre et de remanier le texte afin de rendre son application plus générale, étant donné qu'il pourrait être nécessaire de solliciter des avis scientifiques auprès d'autres organes que le JECFA, notamment en ce qui concerne les radionucléides.

B. QUESTIONS DÉCOULANT D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

Projet de norme Codex révisée pour la crème et les crèmes préparées (Étape 8)

10. S'appuyant sur les travaux d'un groupe de rédaction qui s'est réuni pendant la cinquième session du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (avril 2002), le Comité a souscrit, en principe, à l'utilisation d'un tableau générique fondé sur les classes fonctionnelles d'additifs alimentaires et les catégories de produits alimentaires. A cet égard, le tableau proposé par la FIL a été simplifié afin de prendre en compte les classes fonctionnelles d'additifs alimentaires et les catégories de denrées alimentaires figurant dans la norme révisée. Le Comité a par ailleurs souligné qu'il importait que la norme contienne une liste d'additifs alimentaires spécifiques accompagnés des concentrations maximales autorisées. Il est donc convenu de conserver la liste des additifs alimentaires approuvée par le CCFAC⁶.

11. Le Comité a soumis le projet de norme révisée pour la crème et les crèmes préparées à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption finale à l'étape 8 lors de sa vingt-cinquième session. Le Comité a par ailleurs noté que les additifs alimentaires ayant déjà été approuvés par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, il n'était pas nécessaire de les examiner à nouveau. Toutefois, le Secrétariat du Codex est convenu d'informer le CCFAC de la nouvelle procédure adoptée par le CCMMP au sujet de l'utilisation d'un tableau générique d'additifs alimentaires⁷. Cette question sera examinée au titre du point 6 de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/5.

12. A sa cinquième session, le CCMMP a noté que les contaminants devraient également inclure les sources de contamination autres que les métaux lourds (radionucléides par exemple). Le Comité est par conséquent convenu que les sections 5.1 (Métaux lourds) et 5.2 (Résidus de pesticides) devraient être fusionnées et simplifiées comme suit: "Les produits visés par les dispositions de la présente Norme doivent être conformes aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius". Le Comité a également appliqué cette décision au projet de norme Codex révisée pour les produits à base de lait fermenté et le projet de norme Codex révisé pour les poudres de lactosérum⁸.

Projet de norme Codex révisée pour les laits fermentés (Étape 8)

13. Compte tenu de ses délibérations antérieures sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires du Projet de norme Codex révisée pour la crème et les crèmes préparées, à sa cinquième session, le CCMMP a approuvé l'inclusion d'un tableau générique fondé sur les classes fonctionnelles d'additifs alimentaires et les catégories de produits alimentaires. A cet égard, les classes fonctionnelles "antiagglomérants" et "affermissants" ont été supprimées du tableau, du fait que ces additifs n'étaient utilisés que dans les composants non laitiers composites conditionnés de manière indépendante (par exemple, céréales) et accompagnant le produit.

14. Par ailleurs, l'utilisation de stabilisants et d'épaississants a été ajoutée à la catégorie des laits fermentés nature, en précisant que cette utilisation, si elle est autorisée par la législation nationale en vigueur dans le pays de vente au consommateur final, est limitée aux produits reconstitués ou recombinaison. Compte tenu de la révision en cours du système de catégories des denrées alimentaires dans le contexte de la Norme générale pour les additifs alimentaires, le Comité a par ailleurs décidé de supprimer du tableau les notes de bas de page faisant référence à des catégories spéciales de denrées alimentaires.

⁶ ALINORM 03/11, par. 29

⁷ ALINORM 03/11, par. 36 et Annexe II

⁸ ALINORM 03/11, par. 30, 56 et 71, respectivement.

15. Il a été noté que le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants n'avait pas entériné la nouvelle liste d'additifs alimentaires spécifiques et les concentrations correspondantes proposées dans la Norme. Compte tenu des difficultés rencontrées en ce qui concerne les additifs spécifiques et les concentrations utilisées lors de la présente session, le Comité a décidé, à titre temporaire, que la liste proposée serait présentée à part⁹. Cette question sera examinée au titre du point 6 de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/5.

Projet de norme Codex révisée pour les poudres de lactosérum (Étape 8)

16. À sa cinquième session, le CCMMP a été informé que la liste des additifs avait déjà été confirmée par le CCFAC à sa trente-troisième session. Cependant, la teneur maximale de 100 mg/kg proposée pour le peroxyde de benzoyle (SIN 928) n'a pas été confirmée par le CCFAC parce que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) n'avait pas établi, à sa cinquante-cinquième session, de dose journalière admissible pour ce composé. A sa cinquante-cinquième session, le JECFA a recommandé une concentration de traitement admissible de 0-40 mg/kg pour la farine, notant qu'il n'était pas en mesure de se prononcer sur l'acceptabilité d'autres utilisations proposées pour le peroxyde de benzoyle en raison du manque d'informations sur la toxicité et la dose.

17. Le Comité est convenu en principe que des agents de blanchiment sont nécessaires pour la fabrication des poudres de lactosérum et, au vu de la récente décision du CCFAC, a décidé de maintenir la teneur maximale de 100 mg/kg pour le peroxyde de benzoyle entre crochets, en attendant que le JECFA et le CCFAC prennent une décision finale sur son statut. Il a également été convenu que le texte entre crochets serait supprimé par la Commission au moment de l'adoption dans le cas où une décision définitive quant à son inclusion n'aurait pas été prise. Le Comité a décidé de ne pas inclure le peroxyde d'hydrogène, celui-ci étant considéré comme un auxiliaire technologique¹⁰. Cette question sera examinée au titre du point 6 de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/5.

18. A sa cinquième session, le CCMMP a été informé que le CCFAC, à sa trente-troisième session, n'avait pas confirmé la teneur maximale proposée de 1 mg/kg pour le plomb (ALINORM 01/12A, par. 102). Le CCFAC est convenu qu'en raison de l'adoption d'une limite maximale pour le plomb dans le lait, il n'était pas nécessaire de fixer des limites spécifiques pour le plomb dans les produits laitiers. Le CCMMP a donc fait sienne la décision du CCFAC et supprimé la teneur maximale spécifique de 1 mg/kg pour le plomb.

Projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés (Étape 6)

19. À sa vingt-cinquième session, le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (juin 2002) a noté que le Vert solide FCF était déjà inclus dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) dans la catégorie 9.2.5 "Poissons et produits de la pêche fumés, séchés, fermentés et/ou salés, y compris mollusques, crustacés et échinodermes" mais a décidé d'éliminer cet additif du projet de norme actuel car il n'était pas utilisé dans le hareng de l'Atlantique salé et les sprats salés. En réponse à une question sur le gallate de propyle, le Comité a rappelé qu'il avait été approuvé par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants et adopté dans la NGAA à une concentration de 100 mg/kg¹¹. Cette question sera examinée au titre du point 6 de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/5.

Méthodes d'analyse pour les dioxines et les PCB

20. À la vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (novembre 2002), la délégation allemande a informé le Comité que le document sur la détermination des dioxines et des PCB n'avait pas été préparé du fait que les gouvernements membres n'avaient pas envoyé de propositions avant la session. Le Comité a décidé qu'une lettre circulaire serait adressée aux gouvernements membres et aux organisations internationales intéressées leur demandant de soumettre leurs propositions pour la détermination des dioxines et des PCB à l'Allemagne qui rédigera un document que le Comité

⁹ ALINORM 03/11, par. 52-54 et Annexe III.

¹⁰ ALINORM 03/11, par. 67- 69 et Annexe IV.

¹¹ ALINORM 03/18, par. 32 et Annexe IV.

examinera à sa prochaine session¹². Cette question sera examinée au titre du point 16g de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/32.

Méthodes d'analyse pour les additifs alimentaires et les contaminants

21. À sa vingt-quatrième session, le CCMAS a approuvé¹³ les méthodes d'analyse pour les additifs et les contaminants correspondant aux dispositions spécifiques faisant l'objet d'un examen ou incluses dans des normes déjà adoptées. La méthode EN 12955:1999-07 a été approuvée car elle s'applique à la somme des aflatoxines dans les arachides, pour lesquelles une limite maximale a été fixée¹⁴. Le Comité a rappelé que plusieurs méthodes avaient été approuvées précédemment pour les aflatoxines et qu'elles étaient incluses dans le Tableau pour référence. Après quelques échanges de vues sur la nécessité d'apporter des modifications aux types des méthodes actuelles, il a été décidé de conserver AOAC 991.31 pour les aflatoxines totales dans les arachides fraîches en tant que Type II et d'approuver EN 12955:1999-07 en tant que Type III.

22. Le Comité est convenu de supprimer la méthode pour l'aflatoxine dans le maïs qui avait été approuvée précédemment car il n'y a pas de concentration maximale pour l'aflatoxine dans le maïs.

23. Rappelant que les méthodes pour le cyclamate et la saccharine avaient été approuvées auparavant¹⁵, le Comité s'est demandé s'il était nécessaire d'apporter des changements au statut d'approbation. Il a été décidé de conserver NMKL 122(1997) pour la saccharine dans les boissons et les bonbons en tant que Type II et EN 12856: 1999-04 pour la saccharine dans tous les aliments en tant que Type III. En ce qui concerne les cyclamates, le Comité a approuvé EN 12857:1999-04 en tant que Type II et gardé la méthode NMKL 123 actuelle (1998) en tant que Type III. Les méthodes proposées pour les nitrates et les nitrites dans les produits carnés ont été approuvées à titre provisoire dans l'attente de la publication des résultats de la validation.

Exigences pour la validation par un seul laboratoire aux fins du Codex

24. Suite à un échange de vues¹⁶ mené à la vingt-quatrième session du CCMAS sur la question ci-dessus, le Comité est convenu que le texte ci-après serait acceptable:

Critères généraux pour l'acceptation de méthodes d'analyse validées par un seul laboratoire

En particulier dans le cas de méthodes utilisant de nombreux analytes et substrats et compte tenu de nouveaux risques, les méthodes validées par plusieurs laboratoires peuvent ne pas être disponibles ou appropriées. Les critères utilisés pour choisir une méthode comprennent les critères généraux pour le choix des méthodes d'analyse, le cas échéant. En outre, les méthodes validées par un seul laboratoire doivent répondre aux critères suivants:

- i la méthode est validée selon un protocole international reconnu (par exemple, celui décrit dans les *Directives harmonisées pour la validation interne des méthodes d'analyse de l'UICPA*)
- ii la méthode validée par un seul laboratoire est incluse dans un système de qualité conforme à ISO/IEC 17025

25. Toutefois, le Comité n'a pu trancher au sujet des modalités à suivre pour son inclusion dans le Manuel de procédure. Il a été rappelé que l'on avait proposé d'inclure ces *Critères généraux* après les *Critères généraux régissant le choix des méthodes d'analyse à l'aide de la démarche-critères* et qu'ils n'avaient pas été associés à un type de méthode spécifique dans les discussions précédentes. Toutefois, certaines délégations ont estimé que ces recommandations ne pouvaient pas être incluses dans le Manuel comme critères généraux, mais devraient être limitées aux méthodes de Type IV car les méthodes de Type II et III devraient être mises à l'essai en collaboration.

¹² ALINORM 03/23, par. 5

¹³ ALINORM 03/23, par. 64-66 et Annexe VI.

¹⁴ CODEX STAN 209-1999: 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arachides destinées à un traitement ultérieur.

¹⁵ ALINORM 97/23A, Annexe V

¹⁶ ALINORM 03/23, par. 101-104.

26. D'autres délégations ont rappelé que le but de la validation par un seul laboratoire était de permettre l'emploi de méthodes de référence qui autrement ne seraient pas disponibles et que les exigences actuelles concernant les types de méthodes devraient être amendées en conséquence. Il a également été souligné qu'il n'était pas nécessaire d'appliquer des exigences supplémentaires aux méthodes de Type IV et que l'inclusion de critères pour la validation par un seul laboratoire n'était pas importante s'ils n'étaient pas applicables en général.

27. Le Comité n'a pu parvenir à une conclusion au sujet d'un amendement au Manuel de procédure et a décidé d'informer le Comité sur les résidus de pesticides, le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants du débat en cours, du fait que l'emploi d'une méthode validée par un seul laboratoire était particulièrement important pour leurs travaux.

Teneur maximale en chloropropanol

28. À la treizième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Asie (septembre 2002), le Comité a eu un échange de vues sur une proposition de la Thaïlande qui souhaitait obtenir le soutien du Comité pour sa proposition de fixer à 1 mg/kg la teneur maximale en 3-MCPD de la sauce de soja fermentée par un procédé autre que naturel. Les membres ont exprimé diverses opinions sur ce sujet et le Comité a finalement décidé de transmettre la question au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants afin qu'il en poursuive l'examen. Le Comité a aussi reconnu qu'il fallait recueillir davantage de données sur l'exposition (consommation de sauce de soja et teneurs en 3-MCPD) soulignant qu'il fallait conclure rapidement sur cette question en raison de l'importance du produit à la fois pour le commerce et la consommation intérieure de la région¹⁷. Cette question sera examinée au titre du point 16i de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/34.

Teneur maximale en étain

29. À sa treizième session, le Comité de coordination du Codex pour l'Asie a pris note de la demande de la Thaïlande qu'il soutienne sa position pour que la teneur maximale en étain soit maintenue à 200 mg/kg pour les boissons en boîte et à 250 mg/kg pour les autres aliments en conserve¹⁸. Cette question sera examinée au titre du point 16d de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/29.

Produits à base de soja dans le Système des catégories d'aliments de la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)

30. À la treizième session du Comité de coordination du Codex pour l'Asie, la délégation chinoise a demandé au Comité de soutenir sa position afin que soit maintenue la catégorie des produits à base de soja (catégorie 6. 8), compte tenu de l'importance de ces produits comme source de protéines dans la région asiatique, et que tous les produits à base de soja soient regroupés dans une catégorie distincte du système des catégories de produits alimentaires. Les délégations malaisienne et thaïlandaise ont soutenu la position chinoise concernant le maintien de la catégorie 6.8. La délégation japonaise s'est aussi plainte du traitement réservé aux produits à base de soja dans le système des catégories de produits alimentaires et a déclaré que cette question devait être examinée à la prochaine réunion du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants. À cet égard, le Secrétariat a demandé aux pays membres de présenter des informations sur les produits au CCFAC afin de lui faire mieux connaître ces produits¹⁹. Cette question sera examinée au titre du point 7c de l'ordre du jour, document CX/FAC 03/7.

¹⁷ ALINORM 03/15, par. 14.

¹⁸ ALINORM 03/15, par. 29.

¹⁹ ALINORM 03/15, par. 32.