

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Télex:
625852-625853 FAO | Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6) 57973152-5782610

ALINORM 91/12A

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

19ème session

Rome, 1er-10 juillet 1991

RAPPORT DE LA VINGT-TROISIEME SESSION
DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES
CONTAMINANTS

La Haye, Pays-Bas, 4-9 mars 1991

Note: La lettre circulaire CL 1991/10-FAC est incorporée dans le présent document.

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

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie

OBJET: Distribution du rapport de la vingt-troisième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 91/12A)

On trouvera ci-joint le rapport de la vingt-troisième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Ce rapport sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-neuvième session qui se tiendra à Rome du 1er au 10 juillet 1991.

A. QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DECOULANT DU RAPPORT DE LA VINGT- TROISIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Les questions ci-après sont portées à l'attention de la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-neuvième session:

1. Projet d'amendements au Système international de numérotation, à l'étape 8; par. 105 et Annexe IV, ALINORM 91/12A.
2. Plan d'échantillonnage pour le mercure, le cadmium et le plomb, à l'étape 8, ALINORM 91/12A, par. 189.
3. Méthodes d'analyse pour les aflatoxines à l'étape 8; ALINORM 91/12A, par. 121, 123 et Annexe VI.

Les gouvernements qui désirent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet de la révision du Système international de numérotation, du projet de plan d'échantillonnage pour le mercure, le cadmium et le plomb ou les méthodes d'analyse pour les aflatoxines mentionnées ci-dessus sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément au Guide pour l'examen des normes à l'étape 8 (voir Manuel de procédures du Codex Alimentarius, 7e édition) au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, 00100, Rome (Italie), avant le 15 juin 1991.

4. Normes consultatives d'identité et de pureté du Codex pour les additifs alimentaires découlant de la 35e session du JECFA, à l'étape 3; ALINORM 91/12A, paragraphe 98 et Annexe III (Catégories I et II)
5. Limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments - Facteurs de dilution appliqués et considérations des constituants mineurs du régime alimentaire; ALINORM 91/12A, par. 139 et 142.
 1. Limites indicatives permanentes pour les radionucléides dans les aliments; ALINORM 91/12A, par. 147.
 2. Méthodes générales pour l'établissement de limites indicatives pour les contaminants; ALINORM 91/12A, par. 22, 27-28 et 157.
 3. Limites pour le plomb dans les sucres; ALINORM 91/12A, par. 158-159.

B. DOCUMENTS PRESENTANT INTERET ET OUT ET OUT DOIVENT EIRE ELABORES POUR DISTRIBUTION ET/OU OBSERVATIONS DE LA PART DES GOUVERNEMENTS AVANT LA VINGT-OUATRIEME SESSION DU CCFAC

1. Avant projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (Etats-Unis): voir ALINORM 91/12A, par. 30-37.
2. Normes JECFA non adoptées en tant que normes consultatives Codex (Etats-Unis) , ALINORM 91/12A, par. 89-91.
3. Normes consultatives d'identité et de pureté du Codex pour les additifs alimentaires découlant de la trente-septième session du JECFA (Etats-Unis), voir ALINORM 91/12A, par. 92-99.
4. Répertoire révisé des auxiliaires technologiques (Etats-Unis), voir ALINORM 91/12A, par. 106-108.
5. Avant-projet de Procédures générales pour l'établissement de limites indicatives pour les contaminants (Danemark et Pays-Bas); ALINORM 91/12A, par. 22, 27-28 et 157.

C. DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS

1. Projets d'amendements au Système international de numérotation - ALINORM 91/12A. Par. 105
Le Comité a décidé de prévoir un point permanent à son ordre du jour consacré à l'amendement du Système international de numérotation et à l'examen d'observations demandées aux gouvernements.
2. Projets d'amendements au Répertoire des auxiliaires technologiques - ALINORM 91/12A. Par. 108
Le Comité a décidé qu'une version révisée du Répertoire des auxiliaires technologiques lui sera présentée par les Etats-Unis à sa prochaine session (voir point B.4 ci-dessus), étant entendu que de nouvelles propositions seront demandées.
3. Projet de teneurs indicatives pour le méthylmercure dans les poissons - ALINORM 91/12A, par. 151
Le Comité a décidé de demander aux gouvernements et au CCFFP un complément d'informations au sujet d'autres espèces de poissons prédatrices à l'origine de difficultés dans le commerce international.
4. Avant-projet de teneurs indicatives pour le cadmium et le plomb dans les aliments, ALINORM 91/12A. par. 156
Le Comité a décidé de réunir des données sur l'ingestion ainsi que des propositions de teneurs indicatives applicables spécifiquement aux produits à l'origine de difficultés dans le commerce international.
5. Avant-projet de teneurs indicatives pour les biphényles polychlorés (PCB). les PBB et l'Uqilec dans les aliments - ALINORM 91/12A, par. 169
Comme indiqué au paragraphe 169, le Comité est convenu d'inviter les gouvernements à lui faire parvenir des observations et des informations sur les

questions touchant au contrôle, aux stratégies et aux teneurs indicatives nationales relatives à ces contaminants.

6. Avant-projet de limites indicatives pour les dioxines dans les aliments - ALINORM 91/12A. par. 174

Comme indiqué au paragraphe 174, le Comité a décidé d'inviter les gouvernements à lui transmettre des informations et des observations sur les stratégies et les teneurs indicatives nationales relatives à ces contaminants dans les aliments.

7. Avant-projet de teneurs indicatives pour le benzo-a-pyrène, le cyanure d'hydrogène, les phthalates et l'éthylcarbamate dans les aliments - ALINORM 91/12A. par. 178. 180. 183 et 187 respectivement

Comme indiqué dans les paragraphes cités, le Comité est convenu d'inviter les gouvernements à lui faire parvenir des informations et des observations sur plusieurs questions relatives à ces contaminants dans les aliments.

8. Additifs alimentaires et contaminants proposés pour une évaluation prioritaire par le JECFA - ALINORM 91/12A, par. 192 et Annexe VII

Le Comité est convenu que les gouvernements seront invités à proposer des additifs alimentaires et des contaminants en vue de leur évaluation prioritaire par le JECFA.

9. Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines dans les aliments - ALINORM 91/12A. par. 118

Le Comité a décidé de demander des informations et des observations aux gouvernements sur les questions mentionnées au paragraphe 18 se rapportant à la contamination des aliments par les aflatoxines.

10. Avant-projet de teneurs indicatives pour les aflatoxines M1 dans le lait - ALINORM 91/12A. par. 122 et Annexe VI

Le Comité a décidé d'inviter les gouvernements à faire connaître leurs observations au sujet des projets de teneurs indicatives pour les aflatoxines M1 dans le lait à l'étape 3 (voir Annexe VI).

11. Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines B1 dans les aliments de complément aux animaux laitiers - ALINORM 91/12A. par. 127 et Annexe VI

Le Comité a décidé de distribuer aux gouvernements pour observations à l'étape 3 les projets de limites maximales qui figurent à l'Annexe VI.

12. Avant-projet de pour l'ochratoxine A et la groupe des trichothécènes dans les aliments ALINORM 91/12A. par. 135

Le Comité est convenu de demander un complément d'information au sujet de ces contaminants, pour examen à sa prochaine session.

13. Plan d'échantillonnage pour les aflatoxines - ALINORM 91/12A. par. 131

Le Comité a décidé d'inviter les gouvernements à faire connaître leurs observations sur les plans d'échantillonnage et les limites fiables pour les produits à l'origine de difficultés pour les gouvernements.

Les gouvernements et les organisations internationales qui désirent soumettre des observations et des informations sur les questions précitées sont invités à les faire parvenir avant le 1er octobre 1991 conformément aux indications ci-après;

Points C1 à C.8:

Mrs. C.G.M. Klitsie
Deputy Director
Nutrition and Quality Affairs
Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries
Bezuidenhoutseweg 73
P.O. Box 20401
2500 E.K. The Hague
Pays-Bas
(Téléfax n° (0) 70.379.37.38)

Points C.9 à C.13

Mr. W.J. de Koe
Ministry of Welfare, Health and Cultural Affairs
General Inspectorate for Health Protection
P.O. Box 5406
2280 H.K. Rijswijk (ZH)
Pays-Bas

Veillez en outre, adresser une copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via délie Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie.

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa vingt-troisième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est parvenu aux conclusions ci-après:

- Les questions relatives aux additifs alimentaires et aux contaminants continueront d’être examinées par un seul Comité; il a cependant été proposé de séparer clairement ces deux questions dans l’ordre du jour de la prochaine réunion du CCFA de manière à faciliter ses travaux (par. 19-29);
- Un Groupe de travail ad hoc préparera une norme générale Codex pour les additifs alimentaires, conformément à un mandat particulier, qui sera distribué aux gouvernements pour observation avant la prochaine session du Comité (par. 30-37);
- Une liste des normes du JECFA qui n’ont pas encore été adoptées en tant que normes consultatives Codex sera distribuée pour observation (par. 89-91);
- Certaines normes d’identité et de pureté pour les additifs alimentaires découlant de la trente-cinquième session du JECFA seront transmises à la Commission pour adoption en tant que normes consultatives Codex (par. 92-99);
- De nouvelles propositions d’amendement au Système international de numérotation seront transmises à la Commission pour confirmation, étant entendu que d’autres propositions seront demandées (par. 100-105);
- Des observations seront demandées au sujet d’une version révisée du Répertoire des auxiliaires technologiques en vue de son examen à la prochaine session (par. 106-108);
- L’examen d’amendements à la liste B du Codex ne sera pas poursuivi tant que cela ne sera pas jugé nécessaire (par. 109-111);
- Des informations et des observations seront demandées au sujet de l’établissement de limites indicatives pour les aflatoxines dans certains aliments (par. 113-118);
- Un complément d’information sera demandé au CCCPL au sujet des avant-projets de limites indicatives pour les aflatoxines dans les arachides concernant les données et les étapes de la transformation (par. 119-120);
- Les avant-projets de limites indicatives pour l’aflatoxine M₁ dans le lait et l’aflatoxine B₁ dans les aliments de complément donnés aux animaux laitiers seront distribués aux gouvernements pour observation (par. 121-127);
- Les méthodes d’analyse pour les aflatoxines seront distribuées pour observation et confirmation par le CCMAS, en vue de leur adoption par la Commission (par. 121-123);
- Des observations seront demandées aux gouvernements au sujet des plans d’échantillonnage et des limites fiables pour les aflatoxines dans certaines denrées alimentaires (par. 128-131);

- Des informations seront demandées au sujet de l'établissement de limites maximales et de plans d'échantillonnage pour l'aflatoxine ochratoxine A et le groupe des trichothécène (par. 132-135);
- L'application des limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments aux produits reconstitués sera recommandée à la Commission ainsi que le maintien du texte actuel concernant les constituants mineurs du régime alimentaire (par. 137-142);
- Le Comité recommande que les limites indicatives Codex en vigueur pour la contamination des aliments par les radionucléides soient rendues applicables pour une période indéfinie (par. 143-147);
- La décision de transmettre à la Commission pour adoption les projets de données indicatives pour le méthylmercure dans le poisson a été réaffirmée (par. 148-151);
- Des informations comportant des données sur l'ingestion ainsi que des projets de teneur indicative concernant le cadmium et le plomb dans certains produits seront demandés (par. 152-156);
- Un document énonçant les principes généraux régissant l'établissement de teneurs indicatives pour les contaminants sera préparé pour examen par le Comité à sa prochaine session (par. 22, 27-28, 157);
- Il est recommandé à la Commission d'aligner les projets de normes indicatives pour le plomb dans les sucres sur la limite 0,5 mg/kg applicable au saccharose (par. 158-159);
- Les gouvernements seront invités à faire connaître leurs observations et à fournir les informations sur le contrôle et l'établissement de projets de directives pour les biphényles polychlorés, les PBB, les dioxines, le benzo(a)pyrène, le scyanure d'hydrogène, les phthalates et l'éthylcarbamate (par. 160-187);
- La décision que prendra le CCMAS au sujet de la mise au point d'un plan d'échantillonnage simple pour le mercure, le cadmium et le plomb, sera attendue avant de le transmettre à la Commission pour adoption (par. 188-189);
- Une liste d'additifs alimentaires et de contaminants proposée pour évaluation prioritaire par le JECFA a été établie (par. 190-192).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphes</u>
OUVERTURE DE LA SESSION	1 - 7
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	8
DESIGNATION DU RAPPORTEUR	9
RAPPORT DE LA TRENTE-SEPTIEME SESSION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)	10 - 16
RAPPORT DU PROGRAMME MIXTE PNUE/FAO/OMS DE SURVEILLANCE DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES (GEMS/Food)	17
QUESTIONS DECOULANT DES TRAVAUX D'AUTRES COMITES DU CODEX	18 - 29
AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	30 - 37
INGESTION D'EDULCORANTS INTENSES	38 - 40
CONFIRMATION DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX:	
- Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille	42 - 45
- Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits	46 - 47
- Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers	48 - 73
CONFIRMATION DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES CONTAMINANTS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX:	
- Comité du Codex sur les produits traités à base de viande et de chair de volaille	75 - 77
- Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses	78 - 81
- Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers	82 - 83
- Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits	84 - 86
MESURES A PRENDRE PAR LE CCFAC A LA SUITE DES CHANGEMENTS APPORTES AU STATUT DE LA DJA DE CERTAINS ADDITIFS	88
INDEX DES NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DU CODEX MIS A JOUR	89 - 91
NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DECOULANT DE LA TRENTE- CINQUIEME REUNION DU JECFA	92 - 99
AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMERATION	100 - 105
AMENDEMENTS PROPOSES AU REPERTOIRE DES AUXILIAIRES	106 - 108

TECHNOLOGIQUES	
AMENDEMENTS PROPOSES A LA LISTE B DU CODEX	109 - 111
MYCOTOXINES DANS LES ALIMENTS DESTINES A L'HOMME ET AUX ANIMAUX	112
PROJETS DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	113 - 118
- Avantprojet de limites indicatives pour les aflatoxines dans les arachides	119 - 120
- Avantprojet de limites indicatives pour les aflatoxines M ₁ dans le lait	121 - 123
PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES DANS LES ALIMENTS POUR ANIMAUX	124 - 127
PLAN D'ECHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES	128 - 131
PROJETS DE LIMITES MAXIMALES POUR LA PATULINE ET L'OCHRATOXINE DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	132 - 135
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES MYCOTOXINES	136
LIMITES INDICATIVES POUR LES RADIONUCLEIDES DANS LES ALIMENTS	137 - 142
ETABLISSEMENT DE LIMITES INDICATIVES POUR LES RADIONUCLEIDES DANS LES ALIMENTS POUR L'ANNEE QUI SUIVRA CELLE DE L'ACCIDENT	143 - 147
PROJETS DE TENEURS INDICATIVES POUR LE METHYLMERCURE DANS LE POISSON	148 - 151
STRATEGIES ADOPTEES PAR LES PAYS POUR CONTROLER LA PRESENCE DE CADMIUM ET DE PLOMB DANS LES ALIMENTS	152 - 159
STRATEGIES ADOPTEES PAR LES PAYS POUR CONTROLER LA PRESENCE DE BIPHENYLS POLYCHLORES DANS LES ALIMENTS	160 - 169
CONTROLE DE LA PRESENCE DE DIOXINES DANS LES ALIMENTS	170 - 174
STRATEGIES ADOPTEES PAR LES PAYS POUR CONTROLER LA PRESENCE DE BENZO-A-PYRENE, DE CYANURE D'HYDROGENE, DE DIETHYL2HEXYLPHTHALATE ET D'ETHYLCARBAMATE	175 - 187
PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES CONTAMINANTS	188 - 189
ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS PROPOSES POUR UNE EVALUATION PRIORITAIRE PAR LE JECFA	190 - 192
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	193
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	194

ANNEXES

- ANNEXE I: LISTE DES PARTICIPANTS
- ANNEXE II - PARTIE I: CONFIRMATION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX
- ANNEXE II - PARTIE II: CONFIRMATION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES DE CONTAMINANTS DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX
- ANNEXE II - PARTIE III: MODIFICATIONS DU STATUT DE CONFIRMATION D'ADDITIFS ALIMENTAIRES RESULTANT DE MODIFICATIONS DE LA DJA
- ANNEXE III: NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE POUR CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES (FAO FNP 49)
- ANNEXE IV: PROJETS D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION
- ANNEXE V: MISE A JOUR DE LA LISTE B DU CODEX
- ANNEXE VI: AVANT-PROJET DE TENEURS INDICATIVES POUR L'AFLATOXINE M₁ DANS LE LAIT AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'AFLATOXINE B₁ DANS LES ALIMENTS DE COMPLEMENT DESTINES AUX ANIMAUX LAITIERS
- ANNEXE VII: ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS PROPOSES POUR UNE EVALUATION PRIORITAIRE PAR LE JECFA

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a tenu sa vingt-troisième session à La Haye (Pays-Bas) du 4 au 9 mars 1991, à l'aimable invitation du gouvernement des Pays-Bas. Madame C.G.M. Klitsie (Pays-Bas) a rempli les fonctions de Présidente. Etaient présents 186 participants représentant 35 pays membres et 34 organisations internationales (la liste des participants, y compris le Secrétariat, se trouve à l'Annexe I).

2. M. J.D. Gabor, Secrétaire d'Etat à l'agriculture, la nature et la pêche des Pays-Bas, a déclaré que certains pays participent pour la première fois aux travaux du Comité; il a particulièrement souhaité la bienvenue aux délégations de ces pays. Le Secrétaire d'Etat a souligné que le grand nombre des participants à la session dénote l'intérêt porté aux activités du Codex Alimentarius.

3. Le Secrétaire d'Etat a mis l'accent sur l'importance croissante acquise par les objectifs généraux du Codex dans les Négociations du GATT. A son avis un échec de ces Négociations ne laisserait que des vaincus; aussi, ces négociations aboutiront elles certainement. Leur succès ne manquera pas d'améliorer considérablement la position du Codex Alimentarius et d'accroître l'importance que l'on attache à ses travaux.

4. Le Secrétaire d'Etat a noté que les questions touchant à la qualité des denrées alimentaires et à l'environnement sont de plus en plus imbriquées et qu'elles ne peuvent plus être examinées séparément. A son avis, les problèmes que posent les additifs alimentaires et les contaminants ne doivent être examinés que par un seul comité.

5. Le Secrétaire d'Etat a fait valoir que les additifs alimentaires et les contaminants causent encore des préoccupations aux consommateurs. Dans le cas des additifs, il semble que l'avis du consommateur d'aujourd'hui soit de plus en plus sophistiqué. Une étude conduite aux Pays-Bas a révélé par exemple que nombreux sont les consommateurs qui reconnaissent l'utilité et la nécessité des agents de conservation. Toutefois, ils ont une opinion moins positive sur les colorants et les aromatisants. Les consommateurs redoutent de plus en plus les contaminants qu'ils ne sont pas en mesure de percevoir et d'évaluer.

6. Le Secrétaire d'Etat a souligné le caractère fascinant et la beauté de la ville de La Haye, ainsi que la richesse de son histoire et de son passé en tant que Siège du gouvernement des Pays-Bas.

7. Le Secrétaire d'Etat a conclu en souhaitant plein succès aux travaux du Comité.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2)

8. Le Comité a adopté son ordre du jour provisoire (CX/FAC 91/1) sans y apporter de modification. Aucune suggestion n'a été formulée pour discussions au titre du Point 13 de l'ordre du jour (Autres questions et travaux futurs). Pour faciliter l'examen des substances à évaluer en priorité par le JECFA, le Comité a désigné un groupe de travail officieux chargé d'établir la liste des additifs alimentaires et des contaminants prioritaires. Le Groupe de travail sera placé sous la présidence de M.R.Top (Pays-Bas).

DESIGNATION DU RAPPORTEUR (Point 3 de l'ordre du jour)

9. Le Comité a fait sienne la proposition de la Présidente de nommer M.R. Ronk (Etats-Unis) aux fonctions de Rapporteur.

RAPPORT DE LA TRENTE-SEPTIEME SESSION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 4a de l'ordre du jour)

10. Le trente-septième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a été présenté par les co-secrétaires du JECFA, M. J.L. Herrman (OMS) et M. J.L. Weatherwax (FAO). Le rapport a été publié par l'OMS dans la Série de Rapports techniques sous le N°806. Les monographies toxicologiques de la trente-septième réunion du JECFA ont été récemment publiées par l'OMS dans la série OMS Additifs alimentaires N°28. Les normes seront publiées par la FAO dans le "Compendium des normes JECFA pour les additifs alimentaires".

11. Le JECFA a évalué un grand nombre d'additifs et deux contaminants. Treize substances ont été examinées uniquement en vue de l'établissement de normes.

12. Un certain nombre de préparations enzymatiques ont été évaluées, notamment plusieurs préparations obtenues A partir de microorganismes modifiés par voie génétique. Leur évaluation a eu lieu selon les procédures habituelles; toutefois, les méthodes de modification par voie génétique ont fait l'objet d'une attention particulière, de même que la caractérisation des organismes producteurs et des processus de fermentation. Des DJA "non spécifiées" ont été attribuées à toutes ces préparations. Pour faciliter l'évaluation des enzymes provenant de source modifiée par voie génétique, le JECFA a préparé un document intitulé "Principes régissant l'examen des préparations enzymatiques obtenues à partir d'organismes modifiés par voie génétique", qui décrit la méthode suivie par le JECFA pour évaluer l'innocuité de ce type de produits. Ce document est encore de caractère provisoire et le JECFA souhaite connaître les observations des parties intéressées à la fabrication des enzymes.

13. Trois esters de l'allyl (hexanoate, heptanoate, et isovalérate) utilisés comme aromatisants ont été évalués selon la méthode suivie pour établir quels sont les ingrédients alimentaires aromatisants prioritaires pour évaluation de leur innocuité. Une DJA de groupe a été établie sur la base de la fraction alcool de l'allyl, étant donné que ces esters sont rapidement hydrolysés et que le groupe allyl semble être le plus toxique. Le JECFA a recommandé qu'à l'avenir toutes les substances appartenant à un groupe de composés chimiquement apparentés soient inscrites à son ordre du jour, même si certaines d'entre elles ne figurent pas parmi les substances hautement prioritaires.

14. Les deux contaminants évalués étaient le benzo(a)-pyrène et l'ochratoxine A. Etant donné que le benzo(a)-pyrène est une substance cancérigène fortement génotoxique, une ingestion tolérable n'a pu être établie. Une dose hebdomadaire tolérable temporaire (DHTT) de 112 ng par kilo de poids corporel a été établie pour l'ochratoxine A, un contaminant des graines céréalières entreposées en mauvaises conditions. Le JECFA a recommandé qu'à l'avenir les composés qui, comme le benzo(a)-pyrène, appartiennent à un important groupe de substances toxiques, soient examinés ensemble.

15. Au titre d'une question de caractère général, le JECFA a souligné l'importance des études pharmacocinétiques pour l'évaluation de la sécurité des additifs alimentaires et des contaminants. L'obtention de telles données a été recommandée.

16. La publication FAO "Guide concernant les normes JECFA", après avoir été révisée par Mme H. Wallin (Finlande), a été examinée et acceptée par le JECFA à sa trenteseptième session. Cette révision comportait de nouvelles méthodes microbiologiques et instrumentales ainsi que des méthodes d'analyse confirmées, extraites de diverses publications du JECFA. Ce Guide paraîtra en 1991 dans la série

Etude FAO: Alimentation et nutrition N°5, Rév.2. La section intitulée "Informations générales" qui concernent la préparation des monographies sera distribuée aux organisations qui fournissent des données pour les travaux du JECFA.

RAPPORT DU PROGRAMME MIXTE PNUE/FAO/OMS DE SURVEILLANCE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES (GEMS/Food) (Point 4b de l'ordre du jour)

17. Un rapport intérimaire du Programme mixte PNUE/FAO/OMS, ou GEMS/Food, a été distribué (CX/FAC 91/2). La délégation de la Norvège a souligné la grande utilité de ce programme de surveillance auquel elle souhaite participer dans l'avenir. La délégation de l'Italie a fait savoir que son gouvernement désire également prendre part aux activités de ce programme.

QUESTIONS DECOULANT DES TRAVAUX D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 4c de l'ordre du jour)

18. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/3 exposant les questions découlant des travaux d'autres comités du Codex présentant un intérêt pour le CCFAC. Le Comité a noté qu'un certain nombre de ces questions figuraient à des points ultérieurs de son ordre du jour; il a par conséquent décidé de les examiner en temps voulu.

Propositions visant A accélérer l'examen des additifs alimentaires et des contaminants

19. Le Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP) a proposé que le CCFAC demande A la Commission et au JECFA d'envisager l'adoption d'une formule accélérée pour l'examen des additifs alimentaires dont l'emploi a été jugé généralement sans danger (GJSD). Le CCNASWP a également prié la Commission d'examiner les moyens d'obtenir rapidement des orientations sur les contaminants et, à ce propos, a recommandé que le CCFAC soit éventuellement scindé en deux comités. Le Comité de coordination pour l'Europe (CCEURO) a rappelé que cette question a été examinée par la Commission à sa dix-septième session qui a reconnu que la création d'un nouveau comité ne s'impose pas pour le moment. Le CCEURO a approuvé une proposition visant à augmenter le nombre des réunions du JECFA de manière A accélérer les travaux du CCFAC. Le Comité exécutif (CCEXEC) a été de l'avis que le CCFAC et le JECFA devraient examiner ces questions (à savoir l'examen des additifs GJSD, la division du Comité, la convocation plus fréquente du JECFA), notant cependant qu'elles seront également examinées par la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires.

20. La délégation des Etats-Unis, prenant la parole en tant que responsable de la présidence du CCNASWP, a souligné qu'à la session du CCNASWP la discussion était partie de la nécessité d'accélérer l'examen des additifs GJSD par le JECFA. En outre, même s'il existe un rapport étroit entre l'évaluation des additifs alimentaires et des contaminants, les méthodes peuvent être complètement différentes, ce qui peut entraîner la nécessité d'avoir recours à différents experts et à différentes procédures. La délégation a souligné que cette proposition ne saurait traduire un mécontentement à l'égard du CCFAC mais qu'elle voulait être une suggestion pour la mise au point d'un système d'évaluation avantageux dans les deux cas.

21. La délégation de la Suède a estimé qu'en raison des différences de principes et de méthodes qui caractérisent l'évaluation des additifs et des contaminants et compte

tenu de la charge de travail, une scission du Comité pourrait être avantageuse. Cette proposition a été soutenue par la Norvège.

22. La délégation du Royaume-Uni a remercié la présidence du CCNASWP pour les explications fournies; elle a toutefois noté qu'il existe une différence marquée entre les procédures d'évaluation des additifs alimentaires et des contaminants, mais que ces substances ont en commun le JECFA qui étudie les unes et les autres. Toutefois, il est vrai qu'au niveau des gouvernements les experts responsables sont différents. On a émis l'avis que s'il existe des principes de base pour les additifs alimentaires, le Comité pourrait envisager d'en établir d'autres pour les contaminants. On pourrait dans ce cas organiser l'ordre du jour de manière à examiner ces questions à des moments différents dans le cadre de la même session du CCFAC.

23. La délégation de la Belgique a rappelé que cette question a déjà fait l'objet de discussions (p.ex. à la 17e session de la Commission) et qu'aucun argument nouveau n'a été apporté. Pour le moment, la scission du Comité ne paraît pas justifiée; cependant, une charge de travail accrue et de nouvelles orientations découlant de la Conférence FAO/OMS, pourraient conduire à modifier cette opinion.

24. La délégation de l'Allemagne a appelé l'attention du Comité sur un dilemme comparable qui a dû être affronté par le Comité scientifique pour les aliments de la Communauté européenne. Ce Comité scientifique a été divisé en plusieurs groupes de travail, dont un s'occupe des additifs alimentaires et un autre des contaminants.

25. La délégation des Pays-Bas reconnaissant les différences de principes qui existent entre l'évaluation des additifs alimentaires et des contaminants, a cependant souligné la présence de similitudes, dans le cas, par exemple, des méthodes d'évaluation des risques et des données sur l'ingestion. La délégation a reconnu qu'il s'agit d'un travail considérable. Néanmoins, ce travail devrait pouvoir être accompli dans le cadre des procédures en vigueur, aussi, les Pays-Bas sont-ils opposés à une division du Comité.

26. Les délégations des pays suivants: Canada, Espagne, France, Pologne et Suisse se sont déclarées du même avis que la Belgique, les Pays-Bas et le Royaume-Uni.

27. La délégation des Etats-Unis a réservé sa position en attendant de connaître les conclusions de la Conférence FAO/OMS. Elle a fait valoir que l'établissement de dispositions générales pour la mise au point de limites Codex pour les contaminants dans les aliments, pourrait s'avérer important en vue de résoudre le dilemme actuel.

28. La Présidente, récapitulant les débats, a déclaré que cette question sera un point important des débats de la Conférence de Rome et a invité les délégués à exprimer leur avis à cette occasion. Quelques suggestions seront néanmoins prises en considération à la prochaine session du CCFAC, notamment la réorganisation éventuelle de l'ordre du jour pour séparer l'étude des deux types de substance. En outre, l'élaboration de principes et de procédures distincts pour l'étude des contaminants par le CCFAC sera également envisagée. Le Comité est en général parvenu à la conclusion que l'évaluation des additifs et des contaminants présente plus d'analogies que de différences, et qu'un seul comité devrait être en mesure de se charger de l'ensemble de ce travail.

29. Le Secrétariat du JECFA a indiqué que la question des additifs GJSD sera examinée par la Conférence de Rome. Le Co-Secrétaire a également souligné que la FAO et l'OMS étaient de l'avis qu'aucun nouveau comité d'experts (s'occupant expressément des contaminants) ne devait être constitué. En outre, on a également

noté que le nombre actuel des réunions du JECFA pourra être augmenté si des crédits extrabudgétaires sont libérés.

AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5 de l'ordre du jour)

30. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/4 et des documents de séance 1 et 20 contenant les observations des gouvernements sur cette question, communiquées en réponse à la lettre circulaire CL 1990/26-FAC.

31. La Présidente a rappelé les débats consacrés à cette question par le Comité à sa session précédente (ALINORM 91/12, Par. 29-37), au cours desquels les observations formulées par les gouvernements au sujet des propositions présentées dans le document CX/FAC 89/16 préparé par M. W.H.B. Denner ont été examinées. Le Comité a noté que ce document avait été élaboré en raison notamment des difficultés que soulève la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes Codex sans examiner celles qui figurent dans d'autres normes ou l'emploi des additifs en cause dans les aliments non normalisés.

32. A sa vingt-deuxième session, le Comité a invité le Secrétariat à préparer un document sur l'emploi des antioxygènes et des agents de conservation dans les normes Codex, dans lequel les utilisations Codex actuelles de ces additifs seraient regroupées et présentées conformément au plan proposé par M. Denner. Ce document a été distribué aux gouvernements pour observations et des informations demandées sur l'utilisation des additifs alimentaires dans les aliments ne faisant pas l'objet de normes Codex.

33. Le Secrétariat a noté que les additifs alimentaires similaires dont l'utilisation est autorisée à des concentrations maximales correspondantes, ont été regroupés dans 1 lettre circulaire pour être facilement retrouvés. Les composés dont la concentration maximale d'emploi doit être conforme aux "bonnes pratiques de fabrication", y sont également cités. Le Secrétariat a également noté que les observations parvenues en réponse à la lettre circulaire étaient favorables à l'établissement d'une norme générale pour les additifs alimentaires, bien que des opinions divergentes soient exprimées au sujet du plan de présentation d'une telle norme. De nombreuses délégations ont fourni des informations sur les dispositions en vigueur dans leur pays au sujet des additifs alimentaires utilisés dans les aliments non normalisés. Le Comité a reconnu que ces informations constituent une excellente base pour la poursuite des travaux relatifs à l'établissement d'une norme générale.

34. La délégation des Pays-Bas, appuyée par les délégations de l'Allemagne, de la Belgique, du Canada, du Danemark, de l'Egypte, des Etats-Unis, de la Finlande, de la Suède et de la Thaïlande, a reconnu qu'il est important de poursuivre ce travail, notant cependant que la première étape devrait comporter l'examen des principes généraux, du champ d'application et du plan de présentation de cette norme. Le Comité a noté que des débats devront être consacrés aux catégories d'additifs alimentaires, aux restrictions d'emploi et aux dispositions des normes Codex où les additifs sont cités. La délégation du Danemark, appuyée par la délégation de la Finlande, a souligné qu'il sera important de définir des groupes d'aliments particuliers, d'examiner des informations sur les besoins technologiques ainsi que les bases ayant servi à établir les concentrations maximales d'emploi (notamment par l'étude des quantités ajoutées et résiduelles). La délégation de la Belgique a en outre fait remarquer qu'il sera utile d'examiner toutes les sources d'ingestion d'additifs alimentaires lors de l'établissement des concentrations

d'emploi, particulièrement dans le cas des substances auxquelles une faible DJA a été attribuée.

35. L'observateur de la Communauté économique européenne a fait savoir que les Etats Membres de la Communauté ont également entrepris l'élaboration d'une directive globale sur les additifs alimentaires, selon la formule "horizontale", qui tiendra également compte des paramètres se rapportant aux garanties de l'innocuité des composés, des besoins technologiques et de l'information du consommateur (notamment par l'étiquetage). L'observateur a proposé d'utiliser ces informations pour faciliter les travaux du Comité. L'observateur de l'Organisation internationale des unions de consommateurs (OIUC) s'est déclaré généralement en faveur de l'établissement d'une norme générale pour les additifs alimentaires; il a toutefois rappelé au Comité qu'il sera important d'établir, dans une telle norme, de solides paramètres pour le contrôle de l'emploi des additifs alimentaires. Cela comportera notamment l'établissement des besoins technologiques aux niveaux d'emploi les plus bas, sur la base d'évaluations approfondies de l'innocuité des substances.

36. Pour faciliter les travaux du Comité dans ce domaine, on est convenu de constituer un groupe de travail placé sous la présidence des Etats-Unis, chargé d'entreprendre ses discussions dès la présente session en vue de l'établissement d'une norme générale Codex pour les additifs alimentaires; un document pourra ainsi être distribué aux gouvernements pour observations avant la prochaine session du Comité. Le Groupe de travail devra prendre en considération les observations formulées par les gouvernements sur cette question ainsi que les informations transmises par d'autres comités du Codex et les organisations internationales. On a également insisté sur le fait que les Principes généraux du Codex relatifs à l'utilisation des additifs alimentaires devront être strictement respectés. A ce propos, on a rappelé au Comité qu'une procédure particulière énoncée dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius (7e édition, p. 128-131) régit les relations entre le CCFAC et les comités s'occupant de produits. Cette procédure prévoit non seulement une évaluation toxicologique mais également une justification des fonctions et du besoin technologiques d'un additif alimentaire. Le Comité a établi le mandat suivant pour ce Groupe de travail qui fondera ses délibérations sur les recommandations du document "Denner":

- établir les principes généraux régissant une telle norme et pour cela examiner le plan de présentation et le champ d'application proposés;
- élaborer un avant-projet de norme générale pour les additifs alimentaires dans tous les aliments, limité pour le moment aux antioxygène et aux agents de conservation;
- mettre au point le document à temps pour permettre aux gouvernements de l'examiner et de faire parvenir leurs observations avant la prochaine session du Comité.

37. Le Comité a également décidé que le Groupe de travail, placé sous la présidence des Etats-Unis, sera composé des pays et organisations ci-après: Allemagne, Australie, Belgique, Canada, Danemark, Etats-Unis, Espagne, Finlande, France, Italie, Japon, Norvège, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande, CEE, CZAA, IDF, IFAC, IFGMA, ILSI et OIUC. On est également convenu que le Groupe de travail se réunira avant la prochaine session du CCFAC pour analyser les observations des gouvernements et établir un rapport intérimaire à l'intention de la session plénière.

INGESTION D'ÉDULCORANTS INTENSES (Point 6 de l'ordre du jour)

38. Le Comité était saisi du document de séance N°2 présentant les observations communiquées par l'Égypte, le Royaume-Uni et les Pays-Bas en réponse à la lettre circulaire CL 1990/17 qui invitait les gouvernements à faire parvenir des observations sur l'ingestion d'édulcorants intenses.

39. Les délégations des Pays-Bas, de l'Égypte et du Royaume-Uni ont fourni des explications complétant leurs observations écrites. Le Comité a reconnu que les données communiquées indiquent que l'évaluation de l'ingestion d'édulcorants intenses par certains groupes de population (tels que les enfants et les diabétiques) devra faire l'objet d'une attention particulière. On a noté que cela sera notamment le cas lors de l'examen des édulcorants intenses auxquels une faible DJA a été attribuée, notamment de la saccharine. Le délégué du Royaume-Uni a fait valoir que les enquêtes sur l'ingestion effective constituent la seule façon d'obtenir des chiffres sur l'ingestion. L'emploi de modèles fondés sur des hypothèses aboutit à des chiffres trompeurs.

40. Le Comité est parvenu à la conclusion que de nombreuses informations utiles sur l'ingestion des additifs alimentaires ont été réunies. Elles seront examinées lorsque l'on entreprendra l'élaboration de la Norme générale Codex sur les additifs alimentaires.

CONFIRMATION DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX (Point 7a de l'ordre du jour)

41. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/6, partie I présentant pour confirmation les dispositions relatives aux additifs alimentaires de normes Codex.

COMITÉ DU CODEX SUR LES PRODUITS TRAITÉS À BASE DE VIANDE ET DE CHAÎN DE VOLAILLE (ALINORM 91/16)

Projets de normes Codex révisées pour le Luncheon Meat (Annexe VI), le jambon cuit (Annexe VII) l'épaule de porc cuite (Annexe VIII) et le Chopped Meat (Annexe IX). à l'étape 8

42. Le Secrétariat a fait savoir que le CCPMPP a limité l'emploi de l'érythrosine pour remplacer la couleur perdue dans le Luncheon Meat et l'épaule de porc cuite produits à l'aide de liants. Les délégations de la Finlande, du Japon, de la Pologne, de la Suède et de la Suisse ont exprimé leurs réserves au sujet de l'emploi d'érythrosine, tandis que les délégations de l'Allemagne, de la Norvège, des Pays-Bas et du Royaume-Uni ont demandé la suppression complète de l'érythrosine. Selon l'observateur de la CEE, l'érythrosine ne devrait pas être confirmée en raison de sa faible DJA et des possibilités d'ingestion à partir d'autres sources alimentaires. La délégation du Danemark a réservé sa position au sujet du nitrite, estimant suffisante une quantité ajoutée de 150 mg/kg.

43. Au sujet des phosphates, la délégation de la Suisse, appuyée par la délégation du Danemark, a proposé que le Codex ne s'occupe que des phosphates ajoutés. On a cependant noté que le CCMPP a inclus une disposition pour les phosphates présents naturellement, conformément à une demande formulée par le CCFAC à sa dernière session. Le Secrétariat du JECFA a en outre fait savoir que la DJA de l'acide iso ascorbique est "non spécifiée", tandis que les DJMT sont identiques pour les phosphates ajoutés et les phosphates présents naturellement au niveau de 0-70 mg/kg de poids corporel. En outre, l'acide iso ascorbique est semblable à l'acide érythorbique évalué par le JECFA. Le Comité a approuvé ces amendements.

44. La délégation de l'Allemagne a réservé sa position au sujet de l'acide érythorbique. La délégation de la Finlande s'est demandée si la métabolisation simultanée de l'acide ascorbique et de l'acide iso-ascorbique pourrait donner lieu à des problèmes toxicologiques; le Secrétariat du JECFA a déclaré que cela ne devrait pas être le cas.

45. Le Comité a décidé de confirmer les dispositions transmises par le CCPMPP ft l'exception de l'érythrosine.

GRUPE MIXTE CEE/CODEX ALIMENTARIUS D'EXPERTS DE LA NORMALISATION DES JUS DE FRUITS (ALINORM 91/14)

- Projet de norme pour les jus de lé nés (Annexe II)
- Projet de directives pour les mélanges de jus de fruits (Annexe III)
- Projet de directives pour les mélanges de nectars de fruits (Annexe IV)

46. La délégation des Etats-Unis s'est demandé si l'anhydride carbonique est un solvant d'extraction ou un auxiliaire technologique. Le Secrétariat et le Président du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits ont été d'avis que dans le cas présent, l'anhydride carbonique étant utilisé comme agent gazéifiant, il doit être considéré comme un additif alimentaire.

47. Le Comité est convenu de confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des trois normes et de faire figurer l'anhydride carbonique parmi les agents gazéifiants.

COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET US PRODUITS LAITIERS

- Projet de norme pour les pâtes à tartiner à faible teneur en matière grasse (A-16) (Annexe III)

48. L'observateur de l'OFCA a noté qu'une DJA non spécifiée a été attribuée aussi bien au méthylcellulose qu'au carboxyméthyl-cellulose et ses sels sodiques; le Comité a accepté ces modifications. La délégation de l'Italie a exprimé ses réserves au sujet des concentrations proposées pour les épaississants. La délégation de l'Espagne a réservé sa position au sujet des extraits de rocou.

49. Le Comité est convenu de confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires de cette norme avec les amendements mentionnés ci-dessus.

- Normes pour les fromages Saint-Paulin (C-131. Svecia (0-14). Herraardost (C-21). Hushallost (C-221 et Norveoia (C-23). pour le Cheddar Cheese (C-1).d'autres fromages (le cas échéant), et le beurre (A-1) et pour le Cottage Cheese (C-16). les préparations a base de fromage fondu (A-80. le Cream Cheese (C-31). le yogourth aromatisé et les produits traités thermiouement après fermentation (A-IIb)

50. Plusieurs observations ont été formulées au sujet d'une confusion à laquelle pourrait donner lieu les termes "natamycine" et "nisine". Le Comité est parvenu à la conclusion que le terme "nisine" peut être supprimé du texte et que la DJA pour la natamycine doit être de 0-0,3 mg/kg de poids corporel.

51. Les délégations de l'Autriche, du Danemark, du Japon, du Royaume-Uni et de la Suisse ont réservé leur position au sujet de la natamycine, estimant peu souhaitable que des antibiotiques soient présents dans les aliments. L'observateur de l'OIUC s'est

déclaré du même avis. L'observateur de la FIL a précisé que la natamycine n'est appliquée que sur la surface du fromage et que l'ingestion de cet additif est négligeable.

52. Le Comité est convenu de confirmer les dispositions relatives aux additifs alimentaires transmises par le CCMDS, avec les amendements mentionnés cidessus.

- Norme pour la graisse de beurre, la graisse de beurre anhydre et la matière grasse laitière anhydre (A21 Dispositions concernant les antioxygènes seulement)

53. Le Comité n'a pas confirmé l'emploi de buthylhydroquine tertiaire. Toutes les autres dispositions de cette norme concernant des antioxygènes ont été confirmées. Toutefois, l'Allemagne a réservé sa position au sujet du thiodipropionate de dilauryle et du mélange à base de citrate d'isopropyle.

- Projet de norme internationale de groupe pour le fromage en saumure (Annexe IX)

54. Le Secrétariat du JECFA a précisé que pour le bleu patenté V la DJA est "non attribuée" (NA); le Comité est parvenu à la conclusion qu'en l'absence de DJA, cet additif ne peut être confirmé.

55. Les délégations de l'Allemagne, de l'Egypte, de la Grèce, de l'Italie, de la Norvège, de la Suède et de la Suisse ont exprimé leurs réserves au sujet de l'emploi de tout colorant dans cette norme. L'observateur de l'OIUC a fait valoir ses réserves à l'encontre de l'emploi de colorants dans tout aliment de base, quel qu'il soit. Les consommateurs sont particulièrement préoccupés par ce qui, à leurs yeux, se rapporte à la sécurité, à la tromperie et aux aspects nutritionnels. L'observateur de la FIL a précisé que l'emploi de colorants a essentiellement comme but d'ajuster les variations saisonnières de la production de lait.

56. La délégation de l'Australie, appuyée par la délégation du Royaume-Uni et par l'observateur de l'OIUC a été d'avis que de façon générale, le CCFAC devrait disposer d'informations plus complètes sur les besoins et les justifications technologiques des additifs alimentaires.

57. Le Secrétariat a souligné que l'on dispose d'instructions précises sur la procédure régissant la coopération entre les comités du Codex et que la communication d'informations et de justifications technologiques est prévue pour les additifs que le JECFA doit confirmer. On est convenu que ce principe pourrait être examiné et réaffirmé pour tous les comités du Codex. L'examen de cette question est d'ailleurs prévu par la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des produits alimentaires (Rome, 18-27 mars 1991). Le Comité a demandé que les conclusions de cette Conférence, ainsi que celles de la Commission sur cette question lui soient transmises à sa prochaine session.

58. Le Comité est convenu de confirmer la norme telle qu'elle lui a été soumise, en précisant que sa confirmation du bleu brillant FCF est de caractère temporaire en attendant de nouvelles informations au sujet d'une justification technologique et que le bleu patenté V n'est pas confirmé.

- Projet de norme internationale de groupe pour les fromages non affinés (Annexe IX)

59. Le Secrétariat a noté que les carotènes alpha et gamma doivent être supprimés, la DJA de 0-5 mg/kg se référant au bêta-carotène seulement. Le Comité a également

noté qu'il faut indiquer que la DJA du carboxyméthyl-cellulose de sodium est "non spécifiée". Le Comité a approuvé ces amendements.

60. L'observateur de la FIL a fait remarquer que la mention du chlorure de calcium manque dans la norme en tant que coagulant avec une concentration d'emploi de 200 mg/kg de lait. Le Secrétariat a accepté cette correction.

61. Plusieurs délégations ont fait remarquer que certaines substances, notamment l'amidon, le dextrose et la gélatine ne sont normalement pas considérées comme des additifs alimentaires. L'observateur de la FIL a proposé de se procurer un complément d'informations sur ce point. La délégation du Canada a en outre demandé si les agents entraîneurs des stabilisants doivent être confirmés par le CCFAC. On est convenu d'inviter le Comité du lait à préciser ces points; le Secrétariat a cependant indiqué que le Comité du lait a fait connaître son avis sur la classification des additifs alimentaires et des auxiliaires toxicologiques qui se trouve à l'Annexe 1 du document CX/FAC 91/6-Partie I.

62. Selon la délégation de l'Allemagne, les stabilisants ne sont pas nécessaires dans le fromage, mais seulement dans les préparations à base de fromage. Les délégations de la Finlande, de la Suède, de la Belgique ainsi que l'observateur de l'OIUC ont demandé qu'une limite soit établie pour tous les colorants et qu'une justification technologique soit fournie pour leur utilisation.

63. La délégation de l'Islande a noté que le furcellarane correspond à la carragénine; le Comité a par conséquent décidé de supprimer le terme "furcellarane".

64. Le Comité adécidé de confirmer les dispositions concernant les additifs alimentaires avec les amendements mentionnés cidessus, en précisant que sa confirmation est de caractère temporaire pour tous les colorants dans l'attente de justifications technologiques et de propositions de limites d'emploi; il est en outre convenu de supprimer de la norme les substances qui ne sont normalement pas considérées comme des additifs alimentaires (tels que l'amidon, le dextrose, la gélatine).

- Norme révisée pour le lait concentré sucré, le lait concentré sucré écrémé, le lait concentré sucré partiellement écrémé, et le lait concentré sucré riche en matière grasse (A-4) (Annexe V)

- Norme révisée pour le lait concentré, le lait concentré écrémé, le lait concentré partiellement écrémé, et le lait concentré riche en matière grasse (A-3) (Annexe IV)

65. Le Comité a décidé de confirmer les dispositions concernant les additifs alimentaires de ces deux normes et a ajouté une justification technologique pour les sels des acides mentionnés comme stabilisants.

Classification des substances dont l'addition est autorisée dans les normes pour les produits laitiers an tant qu'additifs alimentaires ou auxiliaires technologique de fabrication

66. Le Secrétariat a noté que la déclaration de la FIL communiquée par le CCMDs (CX/FAC 91/6-Partie I, Annexe 1), est soumise au Comité pour information et observations, sans demande spécifique de confirmation. L'observateur de la FIL a fait valoir que cette liste doit être considérée comme un répertoire servant à préciser comment mentionner sur l'étiquette les additifs alimentaires présents dans les produits laitiers. L'observateur de l'AMFEP a déclaré ne pas être en mesure d'accepter que toutes les enzymes, à l'exception des enzymes coagulantes, soient considérées comme

des additifs alimentaires et qu'à quelques exceptions près, toutes les enzymes sont généralement classées parmi les auxiliaires technologiques de fabrication. La délégation du Royaume-Uni a fait valoir qu'il ne s'agit que d'une question d'étiquetage et que les enzymes utilisées en tant qu'additifs alimentaires doivent être mentionnées sur l'étiquette.

67. La délégation de la Malaisie s'est demandé si les exaltateurs d'arôme sont vraiment nécessaires. La délégation de l'Allemagne a également fait remarquer que les sels ajoutés ne peuvent pas être considérés comme des auxiliaires technologiques. La délégation de la Finlande a proposé que le Comité fasse figurer les enzymes dans la catégorie des auxiliaires technologiques ou dans celle des additifs alimentaires, conformément à la classification du SIN.

68. Le Comité est parvenu à la conclusion que ces questions seront transmises au CCMDS qui sera invité à réexaminer la déclaration de la FIL compte tenu du système international de numérotation élaboré par le CCFAC.

Préparations enzymatiques utilisées en fromagerie et emploi de lysosyme pour la prévention du gonflement tardif du fromage

69. Le Comité était saisi de l'Annexe II du document CX/FAC 91/6-Partie I (emploi d'enzymes en fromagerie) qui avait été communiquée au CFAC par le CCMDS pour avis et confirmation éventuelle. La délégation des Pays-Bas a rappelé au Comité le débat consacré antérieurement à la déclaration du Comité du lait qui figure A l'Annexe I du document CX/FAC 91/6-Partie I (voir plus haut). Le Comité a été invité à établir quelles sont les enzymes faisant office d'additifs alimentaires ou considérées comme des auxiliaires technologiques. Le Comité du lait devra fournir des explications plus précises sur les justifications technologiques de l'utilisation des enzymes ainsi que des informations sur leur statut toxicologique et leurs spécifications. De nombreuses délégations se sont déclarées du même avis notant cependant que la liste des enzymes est incomplète. On s'est demandé si l'emploi de peroxyde d'hydrogène en fromagerie est admissible étant donné que le JECFA s'est déclaré contraire A l'utilisation de cet agent de conservation du lait, sauf dans des cas très particuliers.

70. La délégation de la Finlande s'est déclarée du même avis que les Pays-Bas en ajoutant cependant que l'on devrait préciser quelles sont les enzymes provenant de microorganismes (génétiquement modifiés).

71. La délégation du Royaume-Uni a rappelé au Comité que la distinction à établir entre les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques ne concerne que l'étiquetage. L'innocuité et la fonction de ces composés sont les seuls aspects dont le Comité doit s'occuper. A ce propos, le JECFA a été invité A poursuivre ses travaux sur l'évaluation des enzymes. La délégation du Royaume-Uni a en outre fait connaître ses objections A l'encontre de l'emploi des enzymes qui figurent dans les Groupes IV et V de l'Annexe, en raison de l'absence de justification technologique. La délégation de l'Egypte a souligné que pour des motifs religieux les enzymes provenant de sources animales doivent être déclarées dans de nombreux pays. L'observateur de l'OIUC a estimé que les enzymes devraient être déclarées sur l'étiquette et que le CCFL devrait examiner cette question.

72. La délégation des Pays-Bas a été d'avis que le CCMDS devrait respecter la nomenclature élaborée par le JECFA dans le cas où des enzymes produites par des organismes recombinants figureraient dans ses propositions révisées. L'observateur de la CEE a signalé la présence d'incohérences dans la liste. Les enzymes coagulantes ne

sont mentionnées que parmi les auxiliaires technologiques alors qu'elles exercent en fait d'autres fonctions. Le Comité a décidé de retourner ce document au Comité du lait en lui demandant de réexaminer le problème des additifs alimentaires et des auxiliaires technologiques, particulièrement dans le cas de la lysozyme, de la catalase, du peroxyde d'hydrogène et des enzymes produites par des organismes manipulés génétiquement modifiés.

Etat d'avancement des dispositions concernant les additifs alimentaires

73. Les décisions du Comité relatives à la confirmation des dispositions pour les additifs alimentaires qui figurent dans les normes Codex sont récapitulées à l'Annexe II, Partie I du présent rapport.

CONFIRMATION DES DISPOSITIONS CONCERNANT LES CONTAMINANTS ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX (Point 7b du l'ordre du jour)

74. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/6-Partie II contenant les dispositions relatives aux contaminants alimentaires des normes Codex ciaprès transmises pour confirmation:

COMITE DU CODEX SUR LES PRODUITS TRAITES A BASE DE VIANDE ET DE CHAIR DE VOLAILLE (ALINORM 91/16)

- Projets de normes Codex révisées pour le Luncheon Meat (Annexe VI), le jambon cuit (Annexe VI), l'épaule de porc cuite (Annexe VIII) et le Chopped Meat (Annexe IX)

75. Plusieurs délégations (Allemagne, Canada, Danemark, Finlande, Norvège, Pays-Bas, Suède, Suisse et OIUC) se sont déclarées opposées à la confirmation des concentrations proposées pour le plomb et l'étain, jugées trop élevées. Des procédures technologiques améliorées permettent d'éviter la contamination des produits en boîte par le plomb des soudures ou l'emploi de récipients en étain.

76. Le Comité a décidé de confirmer provisoirement ces dispositions qui devront être réexaminées par le CCPMPP.

- Projet de norme Codex r é v i s é e pour le Corned Beef (Annexe V)

77. Le Comité a décidé de confirmer provisoirement les dispositions de cette norme et d'inviter le CCPMPP à réexaminer les concentrations maximales, comme indiqué ci-dessus.

COMITE CODEX SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES (ALINORM 91/ 29)

- Avant projet de teneurs indicatives générales pour les contaminants dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses

78. La délégation des Etats-Unis a indiqué que le CCCPL ne dispose pas de nouvelles données sur le cadmium et qu'indépendamment des concentrations proposées pour plusieurs raisons, les limites varient entre les denrées alimentaires (par suite notamment de la présence naturelle de métaux dans le sol); les concentrations maximales devraient par conséquent se rapporter ft chaque produit et être associées ft un plan d'échantillonnage.

79. Le Comité a fait siennes les vues de la délégation des Etats-Unis; en effet, l'établissement d'une seule concentration maximale pour le cadmium et pour le plomb

applicable à toutes les céréales, à tous les légumes secs et aux légumineuses, ne tiendrait pas compte des variations qui existent entre les espèces et entre les différents pays et régions. La délégation du Japon se déclarant du même avis que les Etats-Unis, a fait valoir que l'on devrait obtenir plus de données sur la distribution du cadmium dans l'environnement dans différentes régions et qu'une évaluation toxicologique devrait être exécutée. Plusieurs délégations ont estimé trop basses les concentrations proposées pour le cadmium et trop élevées celles pour le plomb. Notant que les pesticides à base de mercure et d'arsenic ne sont plus d'un usage courant, le Comité s'est demandé si les dispositions concernant ces contaminants sont nécessaires. La délégation de la Suisse a précisé que ces concentrations ont été établies d'après un questionnaire sur les contaminants élaboré par le CCCPL auquel peu de pays ont répondu.

80. L'observateur de l'OIUC a déclaré que les contaminants sont un motif de graves préoccupations parmi les consommateurs des pays de l'Quest et du reste du monde; notant que des concentrations maximales élevées ne devraient pas être établies lorsqu'il est possible de prévenir la contamination.

81. Le Comité a décidé de confirmer provisoirement les concentrations maximales pour l'arsenic, le mercure et le plomb dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses et a renvoyé la confirmation des concentrations pour le cadmium. Il a en outre invité le CCCPL à réexaminer les concentrations maximales pour le plomb et le cadmium et à faire connaître son avis sur la nécessité de prévoir des concentrations maximales pour l'arsenic et le mercure. Le CCFAC a également estimé que le CCCPL devrait envisager la possibilité d'établir des concentrations maximales différentes pour les divers types de céréales, de légumes secs et de légumineuses.

COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS GOUVERNEMENTAUX SUR LE CODE DE PRINCIPES CONCERNANT LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

- Projet de norme pour les pâtes à tartiner laitières à faible teneur en matière grasse (A-16). Projet de norme pour les poudres de sérum doux et de sérum acide de qualité alimentaire (A-15). Projet de norme pour la caséineprésure alimentaire (A-14)

82. Plusieurs délégations (Danemark, Finlande, Norvège et Suède) ont estimé trop élevées les concentrations pour le plomb qui figurent dans ces normes; en conditions normales les concentrations de plomb dans le lait sont extrêmement faibles. Par conséquent, le plomb ne se trouve qu'en très faibles quantités dans les produits en cause.

83. Le Comité a décidé de confirmer les concentrations proposées, étant entendu que les délégations des pays nordiques mentionnés ci-dessus réservent leur position sur cette question.

GRUPE MIXTE CEE/CODEX ALIMENTARIUS D'EXPERTS DE LA NORMALISATION DES JUS DE FRUITS (ALINORM 91/14)

- Projet de norme générale pour les jus de légumes (Annexe II), Projets de directives pour les mélangea de jus de fruits (Annexe III) et les mélanges de nectars de fruits (Annexe IV)

84. Le Comité a jugé trop élevées les concentrations proposées pour l'arsenic, le plomb et l'étain même si des concentrations identiques pour l'arsenic ont été confirmées par le Comité dans le passé pour des produits similaires à base de jus de fruits. Répondant à une question de la délégation de la Finlande, le Président du Groupe mixte

CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits a fait savoir que l'anhydride sulfurique est un contaminant naturellement présent dans les jus de fruits et de légumes.

85. Le Président du Groupe mixte CEE/Codex Alimentarius d'experts de la normalisation des jus de fruits a indiqué que suite aux progrès techniques réalisés dans le traitement et le conditionnement, les concentrations d'étain et de plomb diminueront prochainement.

86. Le Comité a décidé de confirmer provisoirement les concentrations pour l'arsenic, le plomb et l'étain et de confirmer sans modification les concentrations applicables aux autres contaminants.

Confirmation des dispositions relatives aux contaminants alimentaires

87. Les conclusions des débats du Comité consacrées à la confirmation de ces dispositions figurent à l'Annexe II-Partie 2 du présent rapport.

MESURES A PRENDRE PAR LE CCFAC A LA SUITE DES CHANGEMENTS APPORTES AU STATUT DE LA DJA DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7c de l'ordre du jour)

88. Le Comité ne disposait d'aucune observation au sujet de la liste qui figure à la Partie III du document CX/FAC 91/6 et a par conséquent accepté la liste sans modification. On a fait valoir qu'il se pourrait que les changements recommandés doivent être examinés par les comités de produits compétents et que le Secrétariat facilitera ce travail.

INDEX DES NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DU CODEX MIS A JOUR (Point 8a de l'ordre du jour)

89. Le Comité était saisi du document de séance N°3 contenant la réponse des Etats-Unis à la lettre circulaire CL 1990/17-FAC. Cette lettre circulaire demandait aux gouvernements d'examiner l'Index des normes d'identité et de pureté du Codex mis à jour (CX/FAC 90/7-Annexe révisée) et d'indiquer les additifs alimentaires pour lesquels des normes d'identité et de pureté consultatives pourraient être établies. La délégation des Etats-Unis a fait savoir que sur les 540 additifs pour lesquels le JECFA a établi de telles normes, 505 ont été examinés par le Comité et 280 adoptés en tant que normes Codex consultatives. Les 35 normes élaborées par le JECFA et publiées avant 1971 n'ont pas été examinées par le Comité.

90. Le Secrétariat du JECFA a fait savoir que la lettre circulaire demandait que l'on indique quelles sont les normes non adoptées en tant que normes consultatives Codex dont l'évaluation et la mise à jour par le JECFA devraient être prioritaires. Il a rappelé qu'il est important de répondre aux lettres circulaires et de faire parvenir des observations. L'observateur de l'OIUC s'est déclaré du même avis et a souligné l'importance que revêtent les normes d'identité et de pureté pour les consommateurs.

91. Le Comité a décidé qu'une liste des normes JECFA non adoptées en tant que normes consultatives Codex sera distribuée pour observations en vue des discussions du Groupe de travail sur les normes d'identité et de pureté, avant la prochaine session du CCFAC.

NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DECOULANT DE LA 35EME REUNION DU JECFA (Point 8b de l'ordre du jour)

92. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail sur les normes d'identité et de pureté (document de séance N°17). M. D.Dodgen (Etats-Unis) avait assumé les fonctions de Président du Groupe de travail et Mme H.Wallin (Finlande) celles de Rapporteur.

93. Le Secrétariat du JECFA a indiqué que le Compendium des normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires établies par le JECFA était achevé et devait encore faire l'objet d'une mise en forme définitive avant d'être publié. Ce Compendium a été préparé par M. Kenji Ishii avec l'assistance de ses collègues de l'Association japonaise pour les additifs alimentaires. Le Secrétariat du JECFA a fait savoir au Comité que ce Compendium des normes d'identité et de pureté du JECFA comportera plusieurs index et que le sigle "CXAS" figurera en haut des pages, à droite, lorsqu'il s'agit de normes consultatives Codex. En outre, l'index alphabétique mentionnera l'année d'adoption de la norme en tant que CXAS; dans l'index par catégories fonctionnelles, un astérisque (*) indiquera les CXAS; un index distinct ne mentionnera que les normes d'identité et de pureté adoptées en tant que CXAS. Le Comité a exprimé sa reconnaissance pour cet important travail.

94. Deux autres documents de référence importants se rapportant aux travaux du JECFA sont à l'étape de leur mise en forme définitive avant leur publication. Le système de données sur les additifs alimentaires a été mis à jour avec l'aide de l'Institut international des sciences de la vie (IISV) et sera publié en tant qu'Etude FAO: Alimentation et nutrition N°30, Révision 2. Le Guide concernant les normes d'identité et de pureté du JECFA a lui aussi été complété et mis à jour par Mme H.Wallin et ses collègues du Laboratoire de recherche sur les aliments du Centre finlandais de recherche technique. Ce Guide, qui contient les méthodes d'analyse et autres essais mentionnés dans les normes d'identité et de pureté du JECFA, sera publié en tant qu'Etude FAO: Alimentation et nutrition n°5, Révision 2. Le Comité a exprimé sa reconnaissance à Mme Wallin et aux deux organisations pour avoir établi ces deux importants documents.

95. Le Groupe de travail a examiné toutes les normes qui figurent dans le document Etude FAO: Alimentation et nutrition N°49, préparées après la 35e réunion du JECFA. Il a également pris connaissance des observations les concernant parvenues en réponse à la CL 1990/21-FAC.

96. Au cours de cet examen, les normes ont été classées en cinq catégories: Catégorie I: normes recommandées pour adoption sans modification; Catégorie II: normes recommandées pour adoption avec des modifications rédactionnelles ou de petites améliorations techniques; Catégorie III: normes retournées au JECFA pour un réexamen par suite de modifications de fonds devenues nécessaires; Catégorie IV: normes dont l'examen par le JECFA est prévu; et Catégorie V: normes considérées par le JECFA comme étant provisoires et ne pouvant être adoptées en tant que normes Codex consultatives. La norme pour la gomme arabique a donné lieu à un débat important. On s'est demandé quel est l'identité de la substance soumise à l'essai toxicologique et faisant l'objet de la norme préparée par le JECFA. On a fait valoir que l'Association internationale pour le développement des gommes naturelles (AIDGUM) et les pays producteurs que sont la Mauritanie, le Sénégal, le Soudan et le Tchad, affirment que la substance soumise à l'essai toxicologique ne correspond pas à la gomme arabique qui se trouve dans le commerce, qui en fait provient de différentes

espèces d'acacias et non exclusivement de l'Acacia senegal. Le Groupe de travail a classé la Norme pour la gomme arabique dans la Catégorie III. Le Secrétariat du JECFA a précisé que lors de toute réévaluation de la gomme arabique par le JECFA, seule une substance clairement définie sera prise en considération. La norme d'identité et de pureté de cet additif devra comporter des tests permettant de détecter la présence de gommes autres que la gomme arabique qui seront considérées comme des adultérants. Le Comité a approuvé les propositions du Secrétariat du JECFA.

97. Le délégué du Canada s'est demandé s'il est vraiment nécessaire que le Comité examine les normes établies par le JECFA. Selon les délégations de plusieurs pays et celle de la CEE, un tel examen est non seulement souhaitable, mais nécessaire étant donné que le JECFA ne dispose pas toujours de toutes les données pertinentes et qu'un examen de ces normes par les gouvernements n'est pas prévu.

98. Le Comité est convenu de transmettre les normes des catégories I et II (voir Annexe III) à la Commission pour adoption en tant que normes d'identité et de pureté consultatives du Codex. Il a également décidé d'inviter le JECFA à examiner l'utilisation des solvants toxiques requis dans les essais mentionnés dans les normes.

99. Le Comité s'est félicité des activités du Groupe de travail et l'a reconduit sous la présidence de M. D. Dodgen (Etats-Unis). Les pays et organisations ciaprès qui ont pris part aux travaux du Groupe de travail ont été invités à devenir membres du nouveau Groupe: Allemagne, Danemark, Etats-Unis, Finlande, France, Japon, Pays-Bas, Royaume-Uni, Sénégal, Soudan, Suisse, Tchad, AIDGUM, ASPEC, CEE, FAO, IFG, ISO, Marinaig, SNPA.

AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION **(Point 9 de l'ordre du jour)**

100. Le Comité était saisi des documents de séance 4 (CX/FAC 91/8) et 23 contenant les observations communiquées par le Canada, les Etats-Unis et la Thaïlande en réponse à la CL 1990/17-FAC. On a rappelé au Comité qu'à sa session précédente des critères régissant l'inclusion d'un composé dans le SIN avaient été définis (ALINORM 91/12, par. 90). En outre, l'introduction, le tableau des noms des catégories fonctionnelles et les définitions proposées pour le SIN seront soumis à la Commission pour adoption ft l'étape 8.

101. La délégation du Canada a présenté une liste de plusieurs substances à incorporer dans le SIN. L'observateur du FIVS, appuyé par la délégation de l'Allemagne, de l'Espagne et de l'Italie, a déclaré que le safran n'est pas un additif alimentaire mais qu'il s'agit plutôt d'une épice et que dans ce cas il ne devrait pas figurer dans le SIN. Le Président a déclaré au Comité que les aromatisants ne doivent pas figurer dans cette liste.

102. Les Etats-Unis ont proposé d'ajouter au SIN la gélatine comestible en tant qu'épaississant, stabilisant ou agent de glaçage ainsi que la gomme ghatti et le caséinate de sodium en tant qu'épaississants, stabilisants ou émulsifiants. Aux Etats-Unis, l'utilisation de ces substances est approuvée et doit être déclarée sur l'étiquette du produit fini. 103. Selon la délégation de la Belgique la gélatine et le caséinate de sodium sont des ingrédients alimentaires et non des additifs; dans ce cas ils ne devraient pas figurer dans le SIN. On a noté que cette question a déjà été examinée lors d'une session antérieure du Comité (ALINORM 89/12A, par.77) et qu'à cette occasion, l'introduction du caséinate de sodium dans le SIN a été refusée. La délégation des Etats-Unis a fait valoir que les critères régissant l'introduction d'une substance dans le SIN exige que celleci

soit approuvée en tant qu'additif alimentaire par un pays membre. Un numéro SIN devrait par conséquent être attribué à la gélatine comestible et au caséinate de sodium. La délégation a cependant accepté de retirer ces propositions qu'elle représentera à la prochaine session.

104. Le Comité a décidé que seule la gomme ghatti sera introduite dans le SIN. Il a également fait siennes les propositions du Canada relatives à l'incorporation de plusieurs composés dans le SIN. Les propositions de la Thaïlande figurent déjà dans le SIN sauf dans le cas du silicoalun late de calcium sodique (agent antiagglomérant) qui devra être représenté à la prochaine session accompagné d'un complément d'informations fournies par les autorités thaïlandaises.

105. Le Comité a décidé d'inscrire à son ordre du jour un point permanent consacré à la révision du SIN; ce travail sera coordonné par la délégation de l'Australie, en fonction des réponses à une lettre circulaire. Les projets d'amendements au SIN qui figurent à l'Annexe IV du présent rapport, seront soumis à la Commission pour confirmation.

AMENDEMENTS PROPOSES AU REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 9b de l'ordre du jour)

106. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/8-Add.I (document de séance N°5) contenant la réponse des Etats-Unis à la lettre circulaire CL 1990/17-FAC dans laquelle il était proposé d'ajouter au Répertoire la préparation enzymatique chymosine obtenue à partir de E. coli K-12.

107. La délégation des Etats-Unis a précisé que ce répertoire n'est qu'un document d'information et que certaines des substances mentionnées ont été évaluées par le JECFA. Les chymosines produites par trois microorganismes différents sont actuellement évaluées par le JECFA et seront ajoutées à l'inventaire. La délégation des Etats-Unis s'est offerte pour préparer une version révisée du Répertoire qui sera présentée à la prochaine session du CCFAC. L'observateur de la CEE a déclaré que ce répertoire sera utile aux Etats Membres de la Communauté lors de la préparation de la législation sur le contrôle des auxiliaires technologiques. Plusieurs délégations ont fait valoir qu'un répertoire des auxiliaires technologiques ne devrait pas comporter de substances normalement considérées comme étant des ingrédients ou des additifs alimentaires.

108. Le Comité a décidé qu'une version révisée du Répertoire des auxiliaires technologiques sera présentée à sa prochaine session par les Etats-Unis, étant entendu que de nouvelles propositions seront aussi demandées par lettre circulaire.

AMENDEMENTS PROPOSES A LA LISTE B DU CODEX (Point 9c de l'ordre du jour)

109. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/8-Add.2A contenant des propositions de modifications à la liste B du Codex.

110. Le Secrétariat a fait remarquer que la dernière version de la liste B complète a été publiée en 1987; il s'est demandé s'il est nécessaire de continuer à la mettre à jour. Le Comité a noté que cette liste qui s'est avérée utile dans le passé deviendra moins importante dans l'avenir.

111. Le Comité est parvenu à la conclusion que la mise à jour de la liste B ne sera pas poursuivie, étant entendu que ce travail pourra au besoin être repris. Les propositions actuelles de mise à jour de la liste B du Codex, approuvées par le Comité, se trouvent à l'Annexe V du présent rapport.

MYCOTOXINES DANS LES ALIMENTS DESTINES A L'HOMME ET AUX ANIMAUX
(Point 10 de l'ordre du jour)

112. Le Comité était saisi des documents CX/FAC 91/10, CX/FAC 91/10-Add.1, CX/FAC 91/10-Add.2, CX/FAC 91/10-Add.3 et des documents de séance 6, 7 et 22, présentant les observations des gouvernements ainsi que le rapport du Groupe de travail sur les mycotoxines (Document de séance 18). Le Président a rappelé au Comité que les concentrations maximales pour les aflatoxines dans les aliments destinés à l'homme et aux animaux, proposées à sa 22e session, avaient été distribuées pour observations (CL 1990/17-FAC) accompagnées d'un projet de plan d'échantillonnage. La circulaire demandait également des informations sur les relations qui existent entre la présence d'aflatoxines B₁ dans les aliments du bétail et la teneur en aflatoxines M₁ du lait.

PROJETS DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES DANS LES
DENREES ALIMENTAIRES (Point 10a de l'ordre du jour)

113. Le Président du Groupe de travail a déclaré que le projet de limite de 10 µg/kg pour la teneur totale en aflatoxines de tous les aliments a fait l'objet d'une longue discussion lors de la réunion du Groupe de travail. On a noté que les pays importateurs et exportateurs ne sont guère disposés à accepter des concentrations maximales applicables à tous les aliments. Plusieurs pays ont été d'avis que des concentrations maximales pour les aflatoxines dans les aliments devraient être établies pour chaque produit car il est extrêmement difficile d'établir une seule concentration visant toutes les denrées alimentaires. Le Groupe de travail a noté que l'emploi des termes "brut" et "traité" pour qualifier les produits est une cause de confusions et que ces termes devraient être clairement définis.

114. Le Secrétariat a déclaré que le statut et l'application des teneurs indicatives par opposition aux limites définitives mentionnées dans les normes Codex seront examinés par la Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, à Rome, et plus tard par la Commission. Le Comité a noté que la procédure normale pour l'application des concentrations maximales est applicable aux aliments prêts pour la consommation, l'accent étant mis sur un contrôle effectué par le pays importateur. Toutefois, la Commission a conseillé aux pays exportateurs de prendre des mesures visant à garantir que la limite appliquée à un point d'importation n'est pas dépassée dans certains produits.

115. La délégation du Danemark a estimé qu'en raison de la toxicité des aflatoxines, la limite devrait être établie au niveau le plus faible possible pour protéger le consommateur. La concentration de 4 µg/kg proposée par le Danemark a été appuyée par plusieurs délégations.

116. Plusieurs délégations ont estimé que des limites pour les aflatoxines devraient être établies pour chaque produit et que dans ce cas une concentration maximale devrait être fixée pour l'aflatoxine M₁ dans le lait. On a noté que les limites applicables aux produits destinés à subir un traitement ultérieur peuvent être plus hautes que celles qui visent les produits prêts pour la consommation humaine; en effet, dans certaines circonstances, la teneur en aflatoxines peut être diminuée par la transformation ou le reconditionnement. Le Comité a également noté qu'il est peu probable que le JECFA réévalue les aflatoxines et qu'il est difficile, si ce n'est impossible, d'établir une limite numérique pour ces toxines.

117. La délégation de l'Egypte, appuyée par les délégations de la Suisse et de la France, a souligné que les aliments pour nourrissons devraient faire l'objet d'une attention particulière. La délégation des Pays-Bas, appuyée par la délégation du Royaume-Uni, a déclaré que des concentrations maximales devraient être fixées pour les produits bruts qui font l'objet d'un commerce international et qui sont prêts à être transformés en aliments destinés à la consommation humaine. La délégation du Danemark a fait valoir qu'un complément d'information sur cette question est manifestement nécessaire et que les gouvernements devraient être priés de soumettre de nouvelles données au Comité.

118. Le Comité a décidé de demander aux gouvernements de transmettre des informations et des observations sur les points suivants:

- i) quels sont les aliments faisant l'objet d'un commerce international susceptibles d'être contaminés par les aflatoxines ou pouvant donner lieu à des difficultés (par exemple figes, fruits à coque, fruits secs, céréales, arachides et maïs);
- ii) transmettre des données technologiques et relatives à l'ingestion pour chaque produit ainsi que des informations sur l'étape de transformation et ses effets;
- iii) quel est le consommateur-cible (homme ou animal) du produit en cause;
- iv) quels sont les règlements nationaux concernant les aflatoxines;
- v) proposer des plans d'échantillonnage appropriés.

Compte tenu de ce qui précède, le Comité a décidé de ne pas établir pour le moment de limite pour la teneur totale en aflatoxines des aliments.

Avantprojet de limites indicatives pour les aflatoxines dans les arachides

119. Le Secrétariat a fait savoir que le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses a proposé des limites maximales pour la teneur totale en aflatoxines des arachides; ces limites seront distribuées aux gouvernements pour observation à l'étape 3 (ALINORM 91/29 Annexe II). Les limites proposées sont de 15 µg/kg pour les arachides brutes et de 10 µg/kg pour les arachides ayant subi une transformation. Le Comité a décidé de faire connaître ses observations au CCCPL même si la confirmation de ces limites ne lui a pas été demandée.

120. Plusieurs délégations ont jugé trop élevées les limites proposées, tandis que d'autres ont estimé que le CCCPL devrait être invité à fournir des informations plus complètes sur les données ayant servi de base à leur établissement. Le CCCPL devrait également indiquer à quelle étape de la transformation les limites proposées sont applicables (aux produits prêts à être transformés, prêts à être consommés, etc.). Le Comité a décidé de communiquer au CCCPL les opinions et demandes ci-dessus.

Avant projet de limites indicatives pour les aflatoxines M₁ dans le lait

121. L'observateur de la FIL a appelé l'attention du Comité sur la déclaration de la FIL (CX/FAC 91/10-Add.I), contenant les réponses à la demande d'informations du CCFAC au sujet des aflatoxines dans le lait et des aliments du bétail et sur les méthodes d'analyse (ALINORM 91/12, par. 141). Ces informations ont été transmises au Comité après avoir été examinées par le Comité du lait. L'observateur de l'AOAC a proposé qu'un document dont disposait le Groupe de travail sur les mycotoxines contenant des méthodes d'analyse pour les aflatoxines soit distribué pour observation et confirmation par le CCMAS et adoption par la Commission à l'étape 8. La délégation de l'Egypte a

rappelé que la plus grande attention devait présider aux discussions consacrées aux aliments pour les enfants en bas âge.

122. L'observateur de la FIL a déclaré qu'il proposait pour l'aflatoxine M₁ une limite indicative de 0,05 µg/kg pour le lait en vrac et de 0,01 µg/kg pour le lait destiné à l'alimentation des enfants en bas âge. Le Comité a noté que plusieurs délégations étaient d'avis que ces limites devraient être communiquées au Comité sur le lait et a décidé d'inviter les gouvernements à faire connaître leurs vues à ce sujet.

123. On trouvera à l'Annexe VI au présent rapport les projets de limites indicatives proposées par la FIL pour l'aflatoxine M₁ dans le lait ainsi que des méthodes d'analyse AOAC pour les aflatoxines.

PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES DANS LES ALIMENTS POUR ANIMAUX (Point 10b de l'ordre du jour)

124. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/10-Add.I ainsi que des documents de séance 6 et 22 contenant les observations des gouvernements communiquées en réponse à la lettre circulaire CL 1990/17-FAC. Le rapport du Groupe de travail sur les mycotoxines était également soumis au Comité dans le document de séance N°18. Le Comité a aussi noté la déclaration de la FIL dans le document CX/FAC 91/10-Add.I transmis par le CCMDS et qui répondait aux informations demandées par le CCFAC fit sa dernière session (ALINORM 91/12, par. 141).

125. Le Comité a noté dans le rapport du Groupe de travail qu'un nombre croissant de pays établissent leurs politiques ft l'égard de l'aflatoxine B₁ dans les aliments du bétail ft partir d'une concentration maximale d'aflatoxines M₁ dans le lait de 0,05 µg/kg. On a noté que pour ne pas dépasser la limite maximale de 0,05 µg/kg dans le lait, une concentration maximale de 5 µg/kg (pour l'aflatoxine B₁) doit être respectée dans les aliments de supplément donnés aux vaches laitières. La délégation de l'Egypte a aussi mis en évidence la nécessité de prendre en considération les ingrédients pour les aliments du bétail.

126. La proposition du Groupe de travail a été appuyée par les délégations du Canada, du Danemark, des Pays-Bas et de la Suisse; la délégation des Etats-Unis a réservé sa position.

127. Le Comité a décidé de communiquer aux gouvernements pour observations (à l'étape 3) la limite indicative proposée de [5 µg/kg] pour les aflatoxines B₁ dans les aliments de complément donnés aux animaux en se référant aux informations transmises par le Comité du lait au sujet des relations qui existent entre l'aflatoxine M₁ dans le lait et l'aflatoxine B₁ dans les aliments pour animaux (voir par. 121-123). Ce projet de limite figure à l'Annexe VI du présent rapport.

PLAN D'ECHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES (Point 10c de l'ordre du jour)

128. Le Président du Groupe de travail a noté les deux plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides communiqués par le CCCPL pour observations et qui figuraient dans le document CX/FAC 91/10-Add.2.

129. Le Groupe de travail, notant que des plans d'échantillonnage ne devraient être établis qu'en liaison avec un produit particulier, a proposé que le projet de plan d'échantillonnage proposé à sa dernière session ne soit pas examiné pour le moment.

130. Le Comité est convenu que des plans d'échantillonnage devront être établis pour chaque produit. Plusieurs délégations ont estimé que le Comité devrait établir une limite de confiance pour le plan d'échantillonnage.

131. Le Comité a décidé de distribuer une lettre circulaire demandant des informations et des observations au sujet des plans d'échantillonnage et des limites de confiance applicables aux produits à l'origine de préoccupations pour les gouvernements. Il est également convenu en principe avec le CCCPL de demander à la Commission d'envisager la convocation d'une consultation d'experts pour étudier les questions se rapportant au plan d'échantillonnage pour les aflatoxines.

**PROJETS DE LIMITES MAXIMALES POUR LA PATULINE ET L' OCHRATOXINE
DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (Point 10d de l'ordre du jour)**

132. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/10-Add.3, du document de séance N°7 contenant les observations des gouvernements transmises en réponse à la lettre circulaire CL 1990/17-FAC ainsi que du rapport du Groupe de travail sur les mycotoxines (document de séance N°18). Le Comité a rappelé qu'il avait décidé à sa dernière session de se procurer auprès des pays des informations sur les stratégies, les règlements, les méthodes d'application et les problèmes rencontrés dans le commerce international à ce propos.

133. Le Président du Groupe de travail a fait savoir au Comité que plusieurs pays ont établi des limites indicatives pour la patuline dans les produits dérivés de la pomme au niveau de 50 µg/kg. Il a été reconnu qu'en général de bonnes pratiques de fabrication suffisent pour éviter une contamination par la patuline et que ce contaminant ne donne pas lieu à des problèmes dans le commerce international. La délégation du Danemark a été d'avis qu'il n'est pas nécessaire d'établir des limites pour la patuline. La délégation a toutefois noté que l'ochratoxine A devrait retenir l'attention du Comité car ce contaminant est présent dans plusieurs produits. Des informations plus complètes sont nécessaires avant de proposer des limites indicatives. Les délégations de l'Allemagne et des Pays-Bas ont également estimé que des informations sur l'ochratoxine A seraient utiles. Le Comité a en outre appris qu'un certain nombre d'autres mycotoxines devraient être examinées par le Comité, notamment celles produites par les différentes espèces de *Fusarium*, telles que les *Trichothécènes*.

134. Le Secrétariat du JECFA a déclaré au Comité qu'une ingestion hebdomadaire tolérable provisoire pour l'ochratoxine A a été établie au niveau de 112 ng/kg de poids corporel, par le JECFA à sa 37e réunion. En outre, le Programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISSC) a récemment publié un document sur l'hygiène du milieu (N°105) consacré à plusieurs mycotoxines, notamment aux ochratoxines. Le Comité a également noté que l'AOAC a adopté une nouvelle méthode chromatographique validée pour l'ochratoxine dont la limite de détection est de 10 µg/kg. La délégation de la Suède a déclaré qu'une évaluation toxicologique effectuée récemment par un Groupe d'experts des pays nordiques a porté à la conclusion qu'une ingestion journalière de 5 µg/kg de poids corporel est tolérable. Le rapport de ce groupe d'experts sera transmis au Comité.

135. Le Comité est convenu de se procurer des informations plus complètes sur l'ochratoxine A et le groupe des *Trichothécènes* pour examen à sa prochaine session.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES MYCOTOXINES (Point 10e de l'ordre du jour)

136. Le Comité a reconduit le Groupe de travail sur les mycotoxines sous la présidence des Pays-Bas; il sera composé de pays et organisations ciaprès: Allemagne, Australie, Belgique, Canada, Danemark, Etats-Unis, France, Pays-Bas, Portugal, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande, AOAC, IPF, FIL et PISSC.

CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENT AUX DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

Dans sa présentation de ce point de l'ordre du jour, la Présidente a brièvement décrit les principes adoptés dans ce domaine aux Pays-Bas. Le pays possède différentes limites légales pour les contaminants industriels et environnementaux que sont les métaux lourds, les PCB et les dioxines. Dans l'ensemble, la politique consiste à faire en sorte que les limites légales empêchent que des aliments gravement contaminés ne parviennent sur les marchés; ces limites ont pour objet de garantir la salubrité des aliments consommés. Ce sont des mesures orientées sur les effets. D'autres mesures visent les sources de contamination; elles se proposent d'empêcher que les contaminants ne pénètrent dans l'environnement, et par la suite, dans la chaîne alimentaire. De l'avis de la Présidente, des principes de base sont nécessaires dans le cas des contaminants.

LIMITES INDICATIVES POUR LES RADIONUCLEIDES DANS LES ALIMENTS (Facteurs de dilution appliqués, traitement des constituants mineurs du régime alimentaire (Point 11a de l'ordre du jour)

137. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/11 et des documents de séance N°8 et 22 contenant les observations des gouvernements communiquées en réponse à la lettre circulaire CL 1990/17-FAC. On a rappelé au Comité que des limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments ont été adoptées par la Commission à sa 18e session et publiées dans le Supplément 1 au Volume XVII du Codex Alimentarius. A la demande de la Commission, le CCFAC est convenu que les questions relatives à l'application de facteurs de dilution et aux constituants mineurs du régime alimentaire demeuraient à l'étude et a décidé d'inviter les gouvernements à fournir un complément d'information.

138. La majorité des délégations ont fait savoir que dans le cas des produits séchés ou concentrés leurs pays appliqueront les limites maximales autorisées établies pour les produits alimentaires aux produits prêts à être consommés. Les facteurs de dilution communiqués par les fabricants seront pris en considération. La délégation de l'Egypte a appelé l'attention du Comité sur l'emploi du lait en poudre pour les enfants. Il serait utile d'évaluer les risques découlant de l'application de facteurs de dilution dans le cas de la préparation du lait qui constitue l'élément principal du régime alimentaire des enfants. La délégation des Etats-Unis a estimé que les limites indicatives devraient être applicables aux produits tels qu'ils se trouvent dans le commerce international et non à l'aliment prêt à être consommé. Dans ce dernier cas, on se trouverait en présence d'un grand nombre de valeurs différentes, applicables à un même produit, aux différentes étapes de sa préparation. L'observateur de l'OIUC s'est déclaré en faveur d'une limite applicable au produit prêt à être consommé.

139. Le Comité a décidé de transmettre le compte rendu de ce débat à la Commission, y compris sa décision d'appliquer les limites indicatives pour les

radionucléides dans les aliments aux produits reconstituée (à savoir prêts à être consommés).

140. Le Comité a examiné les observations concernant les constituants mineurs du régime alimentaire. L'observateur de la CEE a fait savoir au Comité que la Communauté a adopté un règlement fixant les limites maximales autorisées pour la contamination par radionucléides des produits alimentaires mineurs suite à un accident nucléaire, ainsi qu'une liste des aliments jugés d'importance secondaire dans le régime alimentaire. On a noté que les limites maximales de contamination autorisées pour ces produits alimentaires mineurs sont dix fois plus hautes que les limites applicables aux produits alimentaires consommés habituellement.

141. L'observateur de l'OIUC a fait valoir que la liste des denrées considérées comme étant d'importance mineure dans le règlement de la CEE, comporte des produits occupant une place prépondérante dans le régime alimentaire de certaines régions du monde. Il a insisté sur la nécessité de considérer tous les aliments de façon uniforme lors de l'application des limites indicatives pour les radionucléides. D'autres délégations ont exprimé de vives réserves à l'égard de la liste de la CEE en raison des différences qui existent entre les régimes alimentaires et les habitudes des diverses régions du monde.

142. Le Comité a noté qu'il ne lui appartient pas de définir ce qu'on entend par constituant mineur du régime alimentaire. Il a noté que les limites indicatives Codex pour les radionucléides soulignent la nécessité que certaines catégories d'aliments consommés en petites quantités, tels que les épices, fassent l'objet d'une attention particulière. La Présidente est parvenue à la conclusion que le Comité approuve le texte qui figure actuellement dans la Norme.

ETABLISSEMENT DE LIMITES INDICATIVES POUR LES RADIONUCLEIDES DANS LES ALIMENTS POUR L'ANNEE QUI SOIT CELLE DE L'ACCIDENT (Point 11b de l'ordre du jour)

143. Le Comité était saisi des documents CX/FAC 91/11-Add.1 et 91/11-Add.1A ainsi que des documents de séance N°9, 22 et 23 contenant les observations transmises par les gouvernements en réponse à la lettre circulaire CL 1990/33-FAC. On a rappelé au Comité que le Comité exécutif a demandé que le CCFAC examine de façon permanente l'application des limites relatives à la contamination par radionucléides en vue de fournir un avis à la Commission.

144. L'observateur de la CEE a déclaré au Comité que deux facteurs principaux devraient être pris en considération lors de l'établissement de limites indicatives permanentes après l'année de l'accident. Tout d'abord, la contamination des aliments pendant les cinq années qui suivent l'accident et ensuite, l'exposition totale d'une population aux radionucléides. L'observateur de la CEE a par conséquent recommandé que les limites indicatives Codex ne soient pas applicables seulement pendant l'année qui suit l'accident, mais également pendant toute la période au cours de laquelle la contamination risque de dépasser ces teneurs indicatives.

145. La délégation de la Norvège, appuyée par les pays nordiques, a rappelé sa position énoncée lors de la 17e session du Comité de coordination du Codex pour l'Europe et les nombreuses raisons invoquées en faveur de l'établissement de limites permanentes pour les radionucléides (ALINORM 91/19, par. 119-128). La délégation de la Suisse a été d'avis que le Comité devrait envisager l'établissement de limites plus basses pour les radionucléides dans les aliments après la première année, pour tenir

compte de la diminution de la contamination des produits agricoles. La délégation du Royaume-Uni a déclaré préférer que les limites indicatives en vigueur soient applicables pendant une période plus longue, à l'établissement de limites permanentes qui ne sont pas nécessaires pour le commerce international. Prenant la parole au nom du CCASIA, la délégation de l'Égypte, appuyée par la Thaïlande et la Malaisie, a fait part de ses préoccupations et de ses réserves au sujet de la prolongation de la validité des limites indicatives Codex en vigueur pour une période plus longue après l'année de l'accident ces limites étant jugées trop élevées. On a estimé que des limites indicatives permanentes devraient être établies sur des bases complètement différentes.

146. L'observateur de l'OIUC s'est déclaré du même avis que la Suisse et a fait part de ses préoccupations quant à la protection des consommateurs en cas de prolongation de la validité des premières limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments pour une période plus longue.

147. Le Comité est convenu que la validité des limites indicatives Codex en vigueur pour la contamination des aliments par radionucléides devrait être prolongée pour une période indéfinie, considérant notamment que cela ne présentera pas de nouveau risque pour les consommateurs mais que le besoin de telles limites sera réexaminé régulièrement. Le Comité a également noté qu'à l'avenir, les informations transmises par la Commission internationale sur la protection contre les radiations pourront également fournir des bases utiles aux décisions relatives à la prolongation de la validité des limites indicatives. Le Comité est convenu de transmettre ces informations à la Commission pour examen.

PROJETS DE TENEURS INDICATIVES POUR LE METHYLMERCURE DANS LE POISSON (Point 11c de l'ordre du jour)

148. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/11-Add.2 et des documents de séance N°10 et 23 contenant les observations transmises par les gouvernements en réponse à la lettre circulaire 1990/28-FAC. Le Comité a rappelé ses débats antérieurs sur cette question au cours desquels il avait été demandé au Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) de se prononcer sur les propositions du CCFAC concernant l'établissement de teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson (ALINORM 91/12, Annexe VIII). Le CCFFP, s'opposant à l'établissement de teneurs indicatives en général, a fait savoir que des travaux devraient être entrepris pour établir à quelles espèces prédatrices les limites seraient applicables. Dans tous les cas, le CCFFP s'est déclaré en faveur du dosage du mercure total de préférence à celui du méthylmercure.

149. Plusieurs délégations (Allemagne, Australie, Belgique, Danemark, Finlande, France, Pays-Bas, Suède et Suisse) ont déclaré préférer fixer des limites pour le mercure total plutôt que pour le méthylmercure, étant donné que l'analyse du mercure total est plus facile, moins coûteuse et plus rapide. La délégation des États-Unis a fait part de ses préférences pour l'analyse du méthylmercure.

150. Plusieurs délégations (Allemagne, Australie, Belgique, Danemark, Finlande, France, Pays-Bas, Suisse et Suède) se sont déclarées en faveur des deux teneurs indicatives proposées antérieurement qui sont de 1,0 mg/kg pour certaines espèces de poissons prédateurs et de 0,5 mg/kg pour toutes les autres espèces. Les délégations des États-Unis et du Canada n'ont pas vu la nécessité de deux limites différentes. La délégation des États-Unis a déclaré préférer une seule limite, à savoir 1,0 mg/kg de méthylmercure pour tous les poissons. La délégation de la Nouvelle-Zélande a fait valoir cependant que certaines espèces de poissons prédateurs, notamment le marlin,

renferment plus de 1,0 mg de mercure par kilo et que dans ces cas il est nécessaire de formuler des recommandations à l'intention des consommateurs.

151. Le Comité est parvenu à la conclusion que les deux limites approuvées à sa dernière session, à savoir une limite élevée pour les poissons prédateurs tels que le requin, l'espadon, le thon et le brochet et une limite plus basse pour les autres poissons, ne doivent pas être modifiées et peuvent être transmises à la Commission pour confirmation à l'étape 8. Le Comité a également décidé d'inviter les gouvernements à faire savoir si d'autres espèces prédatrices sont la cause de difficultés dans le commerce international.

STRATEGIES ADOPTEES PAR LES PAYS POUR CONTROLER LA PRESENCE DE CADMIUM ET DE PLOMB DANS LES ALIMENTS (Point 11d de l'ordre du jour)

152. La Comité était saisi du document CX/FAC 91/II-Add.3 et des documents de séance 11 et 23 contenant les observations transmises par les gouvernements en réponse à la lettre circulaire CL 1990/17-FAC. Le Comité a noté que les teneurs indicatives en vigueur pour le plomb dans les normes Codex se trouvent dans le Volume XVII du Codex Alimentarius et qu'aucune disposition n'a été établie pour le cadmium (voir également cidessus le point 7c de l'ordre du jour). Le Comité a également rappelé qu'à sa 21e session il avait établi des limites indicatives générales pour certains groupes d'aliments qui ont été distribuées aux gouvernements pour observations à l'étape 3 (CL 1989/16-FAC et ALINORM 89/12A, Annexe IX).

153. La délégation de la Suède a déclaré que la contamination du vin peut être réduite en interdisant l'emploi de capsules de plomb sur les bouteilles de vin, ce qui serait conforme à la récente recommandation de l'Organisation internationale de la vigne et du vin. Le Comité est convenu de recommander à la Commission de faire en sorte que l'utilisation des capsules de plomb sur les bouteilles de vin soit progressivement supprimée d'ici à fin 1993.

154. Plusieurs délégations ont fait valoir que des procédures technologiques améliorées rendent inutiles la soudure au plomb des boîtes de conserve. En outre, la suppression de l'emploi de balles de plomb pour la chasse et le tir sportif ainsi que de l'utilisation de plomb dans les matériaux entrant en contact avec les aliments, et dans l'essence sont également des mesures importantes pour éliminer la contamination par le plomb. Le Comité est convenu de recommander la suppression de la soudure au plomb pour les boîtes de conserve. La délégation de l'Australie a fait valoir que les pays en développement qui utilisent peut être encore des boîtes soudées au plomb devraient recevoir une assistance technique à cette fin.

155. Il est important de contrôler les activités orientées vers les sources pour diminuer la contamination de l'environnement par le cadmium et le plomb. On parviendra ainsi à réduire les concentrations de ces contaminants dans les aliments. La délégation des Etats-Unis a rappelé que le cadmium est également un élément naturellement présent dans de nombreux sols. Le Comité a recommandé que l'on interdise l'emploi d'engrais contenant du cadmium et de l'essence contenant du plomb.

156. La délégation des Pays-Bas a noté que l'établissement de teneurs indicatives pourrait prévenir la commercialisation ou la vente de produits alimentaires gravement contaminés. La délégation du Danemark a en outre souligné que des teneurs indicatives internationales sont nécessaires pour prévenir l'apparition de problèmes dans le commerce international. Le Comité a décidé de poursuivre ses délibérations sur l'établissement de limites en raison de la nécessité de protéger les consommateurs et de

prévenir l'apparition de problèmes dans le commerce. On est convenu que des données sur l'ingestion et des propositions de teneurs indicatives pour les produits à l'origine de difficultés dans le commerce international seront demandées aux gouvernements.

157. En outre, le Comité a déclaré qu'il est nécessaire de définir des principes de base pour faciliter ses délibérations relatives à l'établissement de teneurs indicatives pour les contaminants. Il a accepté l'offre des délégations du Danemark et des Pays-Bas de préparer un document qu'il examinera à sa prochaine session. Le Secrétariat a également rappelé au Comité qu'il conviendra de prendre en considération les discussions qui seront consacrées à cette question lors de la prochaine Conférence mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires, à Rome, et par la Commission.

158. Le Comité a noté qu'une proposition visant à abaisser de 2 mg/kg à 1 mg/kg les limites pour le plomb dans toutes les normes pour les sucres (sauf pour le sucre blanc pour lequel la concentration est déjà de 1 mg/kg et le fructose où une concentration de 0,5 mg/kg est prévue) a été distribuée aux gouvernements pour observations à l'étape 3 (CL 1989/27-S). Ces projets de réduction ont été confirmés provisoirement par le CCFA à sa 19^e session et leur adoption est prévue par la Commission aux étapes 5 et 8 (la procédure d'élaboration accélérée étant prévue).

159. Notant les propositions ci-dessus, le Comité est parvenu à la conclusion que les limites pour le plomb peuvent être considérablement abaissées. Il a par conséquent décidé de recommander à la Commission d'abaisser encore les limites pour le plomb à 0,5 mg/kg de manière à harmoniser toutes les normes pour les sucres avec la limite actuellement mentionnée dans la norme pour le fructose.

STRATEGIES ADOPTEES PAR LES PAYS POUR CONTROLER LA PRESENCE DE BIPHENYLS POLYCHLORES DANS LES ALIMENTS (Point 11^e de l'ordre du jour)

160. Le Comité était saisi du document CX/FAC 90/20-Add.1 préparé par les Pays-Bas et des documents de séance N° 12, 21 et 22 contenant des observations des gouvernements.

161. La délégation des Pays-Bas a fait savoir que des valeurs satisfaisantes n'ont pas encore été établies pour l'ingestion journalière tolérable des PCB et que vu les difficultés que présente l'établissement de telles limites, il est peu probable qu'elles puissent être fixées dans un proche avenir. Néanmoins, on prévoit que les ingestions tolérables seront inférieures à 1 µg/kg de poids corporel par jour. La délégation des Pays-Bas a également noté que les PCB sont interdits dans la plupart des pays, mais que leur présence dans l'environnement, et par conséquent dans la chaîne alimentaire, persistera pendant longtemps. La délégation a noté qu'il existe deux façons différentes d'analyser les PCB; l'une consiste à mesurer les PCB totaux et l'autre à concentrer l'attention sur les différents congénères des PCB. On a fait valoir que les stratégies adoptées par les pays tendaient à être orientées vers les sources et comportent une surveillance des PCB. Plusieurs pays ont déjà fixé des limites maximales légales pour les PCB dans les denrées alimentaires. La délégation des Pays-Bas a recommandé à l'attention du Comité des teneurs indicatives applicables aux PCB présents dans les aliments.

162. La délégation de l'Allemagne a déclaré que la politique adoptée par son pays consiste à contrôler les sources de contamination et qu'elle est conforme aux directives de la CEE dans ce domaine. La délégation a également mentionné l'existence de concentrations maximales applicables aux congénères spécifiques et aux produits alimentaires.

163. Les délégations de la Norvège et du Danemark ont fait valoir que l'on ne connaît que des cas isolés de contamination par les PCB. On a noté qu'une enquête sur la dioxine, y compris sur les PCB coplanars est conduite en Norvège. La délégation du Danemark a déclaré préférer une méthode d'analyse fondée exclusivement sur les congénères des PCB les plus importants sur le plan toxicologique.

164. L'observateur de l'OIUC a déclaré qu'il approuvait le facteur de sécurité égal à 100 appliqué à la dose sans effet nuisible observé (DSENO) pour les singes dont il est question dans le document de travail. Il s'est demandé si les PBB utilisés dans les retardants du feu ne pourraient pas être également inclus en raison notamment de leur accumulation. La délégation des Pays-Bas a souligné que les PBB sont beaucoup moins connus que les PCB et que de nouvelles recherches seraient nécessaires à leur sujet. L'interdiction des PBB est prévue aux Pays-Bas.

165. La délégation de la Suède a été d'avis que les PCB, les PBB et les dioxines pourraient être examinés conjointement. La politique adoptée en Suède est également orientée vers les sources et comporte une interdiction totale des PCB.

166. Le Secrétariat du JECFA a déclaré que le JECFA n'a pas établi d'ingestion quotidienne tolérable pour les PCB par manque de données fiables. Il a fait valoir qu'un document sur l'hygiène du milieu consacré aux PCB sera probablement terminé au cours de l'année prochaine mais qu'il ne contiendra que peu d'informations. Le JECFA n'a pas évalué les PBB mais leurs propriétés chimiques sont telles que l'on peut s'attendre à une accumulation.

167. La délégation des Etats-Unis a estimé que seules des limites indicatives pour les PCB dans le poisson sont nécessaires; en effet, les concentrations dans les autres produits deviennent toujours plus faibles par suite d'un contrôle efficace des sources de contamination.

168. Les délégations de l'Allemagne, du Canada, du Danemark, de la Norvège, des Pays-Bas et de la Suède ont déclaré préférer l'établissement de teneurs indicatives pour les congénères spécifiques. Toutefois, cela pourra donner lieu à des difficultés car tous les pays ne sont pas en mesure d'en effectuer l'analyse; il faudra également s'entendre sur les congénères à soumettre à l'analyse.

169. Le Comité a abouti aux conclusions ci-après:

1. Le Comité est en général de l'avis que la méthode préférable pour le contrôle des PCB consiste à contrôler leurs sources, ce qui implique une interdiction d'emploi des PCB et un contrôle des incinérateurs de déchets.
2. Une lettre circulaire sera distribuée aux gouvernements pour obtenir des observations sur l'établissement de teneurs indicatives pour les congénères des PCB dans les poissons, conformément aux propositions qui figurent dans le document CX/FAC 90/20-Add.1. Des informations seront également demandées sur les congénères importants sur le plan toxicologique et sur les méthodes d'analyse requises.
3. De nouvelles données sur l'ingestion, la législation et les activités de surveillance des PCB et sur l'Ugilec seront également réunies.
4. Le compte rendu des débats cidessus sera également porté à la connaissance du CCFFP pour information et observations.

CONTROLE DE LA PRESENCE DE DIOXINES DANS LES ALIMENTS (Point 11f de l'ordre du jour)

170. Le Comité était saisi du document CX/FAC 91/II-Add.4 ainsi que des documents de séance N°13 et 22 contenant les réponses des gouvernements se rapportant à cette question (CL 1990/17-FAC).

171. Le Secrétariat du JECFA a déclaré qu'une consultation d'experts OMS sur les dioxines a été convoquée aux Pays-Bas en décembre 1990 au cours de laquelle des données provenant d'expériences sur des animaux et sur l'exposition des hommes aux dioxines ont été comparées. La Consultation a consacré essentiellement ses délibérations au TCDD-2, 3, 7, 8, le congénère le plus toxique de la dioxine et cancérigène pour les animaux. Les données sur le TCDD- 2, 3, 7, 8 concernant l'homme ne permettent pas de formuler des conclusions et une génotoxicité n'est pas démontrée. Une ingestion journalière tolérable de 10 picogrammes par kilogramme de poids corporel a été établie par la Consultation.

172. La délégation du Canada a fait valoir toute l'expérience que possède son pays dans le domaine de l'étude des dioxines. Il existe au Canada un règlement général selon lequel tout aliment contenant des dioxines à une concentration quelconque est considéré comme étant adultéré. L'amélioration des méthodes d'analyse, a compliqué l'application de ce règlement qui est actuellement révisé. La politique canadienne, qui est orientée vers les sources, a comme objectif d'avertir les consommateurs lorsque cela est nécessaire (en les invitant par exemple à ne pas consommer de poissons et de crustacés dans le voisinage des fabriques de pâtes à papier), elle vise aussi à réduire ou à éliminer les procédés technologiques qui produisent des dioxines. A ce propos, la délégation du Canada a souligné les récents progrès technologiques dans la production de carton blanchi qui ont eu comme résultat que ce produit n'est plus une source de dioxines lorsqu'il est utilisé pour conditionner le lait dans des conteneurs de carton.

173. Les délégations du Danemark, des Etats-Unis, de la Norvège et des Pays-Bas se sont déclarées en faveur de la politique appliquée par le Canada pour le contrôle des sources de contamination. Les installations pour l'incinération des déchets et l'industrie des métaux sont également d'importantes sources de contamination. La délégation de l'Allemagne a expliqué de quelle manière la politique orientée vers les sources suivies dans son pays a conduit à l'établissement de règlements comportant des limites pour les diverses sources de contamination. Toutefois, on a noté que les données disponibles ne sont pas suffisantes pour établir des limites indicatives pour le moment. L'observateur de la CEE a également fait valoir que plusieurs directives CEE ont été publiées au sujet des dioxines et qu'elles constituent une source intéressante d'informations pour le CCFAC. Le Comité est parvenu à la conclusion qu'étant donné que l'on connaît les principales sources émettrices de dioxines, le premier objectif devrait être de réduire, d'éviter ou de contrôler la contamination par les dioxines. Le CCFAC a également noté que les produits touchés semblent être les parties grasses des animaux et les graisses des produits laitiers ainsi que les poissons gras. Le Comité a également estimé qu'il est prématuré d'établir des teneurs indicatives mais qu'il convient de poursuivre la collecte d'informations étant donné que des enquêtes sont entreprises dans plusieurs pays (Norvège, Danemark et Pays-Bas).

174. Le Comité a décidé que les informations sur les points ciaprès seront demandées par une lettre circulaire:

1. Sources de contamination et stratégies de contrôle des pays;

2. Produits touchés (graisses animales, poissons gras, lait);
3. Informations sur les méthodes d'analyse harmonisées;
4. Faut-il établir des limites indicatives ce qui impliquerait l'identification des problèmes qui se posent dans le commerce international.

STRATEGIES ADOPTEES PAR LES PAYS POUR CONTROLER LA PRESENCE DE BENZO-A-PYRENE, DE CYANURE D'HYDROGENE, DE DIETHYL-2-HEXYLPHTALATE ET D'ETHYLCARBAMATE (Point 11g de l'ordre du jour)

175. Le Comité était saisi du document 91/II-Add.5 et des documents de séance N° 14, 22 et 23 contenant les observations communiquées par les gouvernements en réponse à la lettre circulaire CL 1990/17-FAC. Le Comité est convenu d'examiner ces substances l'une après l'autre.

Benzopyrène

176. Plusieurs délégations en commentant leurs observations ont déclaré que la teneur en benzopyrène des aliments pourrait être considérablement diminuée par de bonnes pratiques de fabrication (BPF). Le mode de préparation des aliments, par exemple le fumage exerce une influence sur la concentration de ce composé dans l'aliment. La contamination des denrées alimentaires peut également provenir de sources environnementales.

177. La délégation de la Suède, appuyée par le Danemark et les Pays-Bas, a déclaré que des informations plus complètes sont nécessaires au sujet de ce composé ainsi que sur d'autres hydrocarbures aromatiques polycycliques; à son avis, cette question pourrait faire l'objet d'un point de l'ordre du jour de la prochaine session.

178. Le Comité a accepté cette proposition et recommandé de maintenir la concentration de benzopyrène à des niveaux aussi bas que possible grâce à l'application de BPF et en soumettant les denrées alimentaires au traitement le plus approprié. On a également recommandé d'éviter la pollution par le benzoa-pyrène provenant de sources environnementales.

Cyanure d'hydrogène

179. La délégation du Royaume-Uni a proposé que le Comité examine les glucosides du cyanure en général au lieu de n'étudier que le cyanure d'hydrogène. Plusieurs délégations ont noté que cette substance est présente naturellement. La délégation de la Suisse a précisé que les concentrations observées dans les spiritueux tels que le kirsch ne posent pas de problèmes de santé. Le Secrétariat du JECFA a également indiqué que le cyanure d'hydrogène et les cyano-glucosides figurent sur la liste des substances à évaluer en priorité par le JECFA.

180. Le Comité a décidé qu'il consacrerait un débat au cyanure d'hydrogène à sa prochaine session et que seront nécessaires des données toxicologiques plus complètes, des données sur les concentrations observées, des informations sur les règlements nationaux et sur les mesures prises pour réduire la contamination.

Diéthyl-2-héxylphtalate (DHP)

181. La délégation du Danemark a précisé que le DHP n'est pas seulement un contaminant des denrées alimentaires résultant d'une migration à partir des emballages en plastique mais qu'il s'agit aussi d'un polluant de l'environnement. Sa biodégradation est lente et cette substance devrait être inscrite à l'ordre du jour de prochaines sessions du CCPAC étant donné que de nouvelles données seront communiquées.

182. L'observateur de la CEE a fait valoir qu'il existe une directive de la CEE sur les concentrations maximales autorisées dans les aliments pour le DHP provenant des plastiques. Plusieurs délégations ont estimé que la contamination des aliments par le DHP pourrait être évitée par une interdiction de son utilisation pour emballer les aliments gras.

183. Le Comité a décidé d'inviter les gouvernements par lettre circulaire à communiquer des informations sur les phtalates en général, et de recommander que l'emploi de DHP soit interdit dans les plastiques qui entrent en contact avec les denrées alimentaires grasses. Les gouvernements seront en outre invités à faire connaître au Comité des informations au sujet des règlements, des concentrations établies pour ces contaminants et des problèmes qui se posent éventuellement dans le commerce.

Ethylcarbamate

184. Le Comité a noté que quelques pays ont établi des teneurs indicatives pour l'éthylcarbamate dans les produits tels que les spiritueux distillés et les vins. D'autres ont adressé des recommandations à l'industrie leur demandant de diminuer cette contamination, conjointement avec des programmes de surveillance.

185. L'observateur de la CEE a présenté les résultats de quatre études exécutées dans des pays membres de la CEE; il a signalé que les objectifs établis par le Département de l'agriculture des Etats-Unis ont été pris en considération. 186. La délégation de la Suède a indiqué qu'une évaluation toxicologique de l'éthylcarbamate a été exécutée dans son pays. Les résultats de cette évaluation seront communiqués au Comité.

187. L'industrie devrait être invitée à diminuer la concentration d'éthylcarbamate dans les denrées alimentaires en cause. Le Comité a décidé de poursuivre ses travaux sur cette question. Des informations seront demandées, elles comprendront des données analytiques et toxicologiques, des renseignements sur les améliorations technologiques et sur les règlements des pays.

PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES CONTAMINANTS (Point 11h de l'ordre du jour)

188. Le Comité était saisi du document de séance N° 15 (CX/FAC 91/II-Add.6) contenant les observations communiquées par les gouvernements sur cette question en réponse à la lettre circulaire CL 1990/17-FAC.

189. Le Secrétariat a déclaré que le Comité exécutif avait confirmé provisoirement (ALINORM 91/3, par. 67,68) le plan d'échantillonnage simple pour le mercure, le cadmium et le plomb proposé par le CCPAC à sa dernière session (ALINORM 91/12, par.28). Etant donné que cette méthode d'échantillonnage sera examinée et confirmée par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à sa prochaine session, le Comité a décidé d'attendre les décisions de ce Comité dans l'espoir qu'elle puisse être adoptée à l'étape 8 par la Commission.

ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS PROPOSES POUR UNE EVALUATION PRIORITAIRE PAR LE JECFA (Point 12 de l'ordre du jour)

190. Le Comité était saisi du document de séance N° 16 (CX/FAC 91/12) contenant les substances proposées par les gouvernements pour une évaluation prioritaire, ainsi que du document de séance N° 24 et du rapport du Groupe informel sur les priorités. Ce Groupe s'est réuni pour examiner le statut des substances proposées pour évaluation

prioritaire lors de la 22e réunion du CCFAC et pour examiner les substances à ajouter à la liste. Ce Groupe était placé sous la présidence de M. Top (Pays-Bas).

191. Le Groupe a passé en revue la liste précédente des substances prioritaires pour le CCFAC (ALINORM 91/12, Annexe VII), et a pris connaissance d'informations provenant du JECFA au sujet des substances dont l'évaluation est prévue par la 39e réunion du JECFA qui se tiendra en février 1992. Les substances déjà proposées par le CCFAC en vue de leur évaluation et les substances proposées au cours de la présente session ont été réunies et recommandées au JECFA en vue de leur évaluation.

192. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe qui figurent à l'Annexe VII du présent rapport. Les délégations ont été invitées à faire parvenir les informations et les données toxicologiques demandées, particulièrement au sujet du cadmium et du plomb.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 13 de l'ordre du jour)

193. Le Comité a noté qu'il examinera les points ci-après à sa prochaine session:

- Avant-projet de norme générale Codex pour les additifs alimentaires.
- Confirmation et/ou révision des concentrations maximales pour les additifs alimentaires et les contaminants cités dans les normes Codex.
- Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires.
- Amendements proposés au Système international de numérotation.
- Amendements proposés au Répertoire des auxiliaires technologiques.
- Avant-projets de principes généraux pour la mise au point de limites maximales pour les contaminants dans les aliments.
- Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines dans les aliments.
- Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines dans les aliments pour animaux.
- Avant-projet de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines.
- Projet de limites maximales, méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour l'ochratoxine A et les Trichothécènes.
- Etablissement de teneurs indicatives pour le cadmium et le plomb dans les aliments.
- Etablissement de teneurs indicatives pour les biphényles polychlorés et les dioxines dans les aliments.
- Etablissement de limites indicatives pour le benzo(a)-pyrène, le diéthylhexylphthalate et l'éthylcarbamate.
- Additifs alimentaires et contaminants proposés pour une évaluation prioritaire par le JECFA.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 14 de l'ordre du jour)

194. Le Comité a noté qu'il tiendra sa 24e session à La Haye (Pays-Bas), du 23 au 28 mars 1992, les réunions des groupes de travail ayant lieu le 20 mars 1992.

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Etat d'avancement des travaux

Sujet	Etape	Pour action par:	Référence
Teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson	8	19e CCA	ALINORM 91/12A, par. 148-151, ALINORM 91/12, Annexe VIII
Teneurs indicatives pour l'acrylonitrile et le monomère de chlorure de vinyl dans les aliments et les matériaux d'emballage	8	19e CCA	ALINORM 91/12, Annexe VIII
Système international de numérotation	3 & 8	19e CCA Gouvernements 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, Annexe IV ALINORM 91/12, Annexe III
Plan d'échantillonnage pour les contaminants	8	17e CCMAS 19e CCA	ALINORM 91/12A, par. 188-189
Méthodes d'analyse pour les aflatoxines	8	17e CCMAS 19e CCA	ALINORM 91/12A, Annexe VI
Avant-projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	2, 3	Etats-Unis Gouvernements 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 30-37
Avant-projet de méthode générale pour l'établissement de teneurs indicatives pour les contaminants	1, 2	Danemark/ Pays-Bas 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 22, 27-28 & 157
Examen des normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires	1	19e CCA Gouvernements GT sur les spécifications 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 92-99 & Annexe III
Index de mise à jour des normes d'identité et de pureté du Codex	3	Gouvernements GT sur les spécifications 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 89-91
Avant-projet de teneurs maximales pour les aflatoxines dans les aliments	3	Gouvernements 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 113-118
Avant-projet de teneurs indicatives pour les aflatoxines dans le lait	3	Gouvernements 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, Annexe VI
Avant-projet de limites indicatives pour les aflatoxines dans les arachides	3	8e CCCPL 25e CCFAC	ALINORM 91/29, Annexe II
Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines ochratoxines A et le groupe des triachothécènes	3	Gouvernement s 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 132-135

Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines dans les aliments pour animaux	3	Gouvernements 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, Annexe VI
Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines	3	Gouvernement s 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 128-131
Stratégies nationales et avantprojet de teneurs indicatives pour:			
a) le cadmium et le plomb	3	Gouvernements 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 156
b) les biphényles polychlorés (BPC, les PBB et l'Ugilec)	3	Gouvernement s 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 169
c) les dioxines	3	Gouvernement s 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 174
d) le Benzo-a-pyrène, le cyanure d'hydrogène, les phthalates et l'éthylcarbamate	3	Gouvernement s 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 178, 180, 183 & 187
Répertoire des auxiliaires technologiques	3	Gouvernements Etats-Unis 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, par. 106-108
Additifs alimentaires et contaminants dont l'évaluation en priorité par le JECFA est proposée	--	Gouvernement s 24e CCFAC	ALINORM 91/12A, Annexe VII

ALINORM 91/12A
ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS*
LISTE DES PARTICIPANTS*
LISTA DE PARTICIPANTES*

Chairman of the Session: Mrs. C.G.M. Klitsie
Pr é sident de la Session: Deputy Director
Presidente de la Reunión: Nutrition and Quality Affairs
Ministry of Agriculture, Nature Management
& Fisheries
Bezuidenhoutseweg 73
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

- * The Heads of Delegations are listed first: Alternates, Advisers and Consultants are listed in alphabetical order.
- * Les Chefs de délégations figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.
- * Figuran en primer lugar los Jefes de las delegations, los Supletes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

ARGENTINA
ARGENTINE

G.H. Renom
Minister Counsellor
Embassy of Argentina
Catsheuvel 85
2517 KA The Hague
The Netherlands

AUSTRALIA
AUSTRALIE

L.J. Erwin
Principal Executive Officer
Australian Quarantine and Inspection
Service
Department of Primary Industries and
Energy
Canberra ACT 2601
Australia

Dr. G. Maynard
Director Food Policy
Australian Department of Community
Services and Health
P.O. Box 9848
Canberra ACT 2601
Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. E. Plattner
Federal Ministry of Health, Sport and
Consumer Protection
Radetzkystrasse 2
A-1030 Vienna, Austria

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Ch. Crémer
Inspecteur-Chef de Service
Ministère de la Santé
Inspection denrées Alimentaires
Cité Administrative de l'Etat
Quartier Vésale
1010 Brussels
Belgium

M. Fondu
Co. Directeur
Food Law Research Centre
Scientific Director
ILSI Europe
Institute of European Studies
39, Avenue Fr. Rooseveld
B-1050 Brussels
Belgium

J. Gielen
Secretary General
F.I.E.B.
Av. Général de Gaulle 51 (Bte 5)
B-1050 Brussels
Belgium

Dr. G. Kayaert
Food Law Manager
Nestle Coordination Centre
Fabriekstraat 39
B 9200 Dendermonde-Baasrode
Belgium

J. Pelgroms
Consultant in Food Science & Nutrition
R&D AMYCOR
C/O Amycor
Burchtstraat 10
9300 Aalst
Belgium

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

V. Manziolillo de Moraes
Brazilian Embassy
Counsellor
Mauritskade 19
2514 HK Den Haag
The Netherlands

CANADA

B.L. Huston
Chief Chemical Evaluation Division
Bureau of Chemical Safety
Food Directorate
Health Protection Branch
Health and Welfare Canada
Banting Building, 4th Floor East
Tunney's Pasture,
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Canada

J.A. Drum
Vice-President
Manager, Technical Division
Coca Cola Limited
1, Concorde Gate
Suite 500
Toronto, Ontario, M3C 3N6
Canada

CHAD
TCHAD
EL CHAD

M. Ali
Directeur des forêts et de la Protection
de l'Environnement
BP 447 Ndjamena
Chad

A. Djonouma
Vice Président du Conseil National du
Patronat Tchadien
BP 1110 Ndjamena
Chad

CZECHOSLOVAKIA
TCHÉCOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

Mrs. T. Sinkova
Head of the Analytical Department
Food Research Institute
Trencianska 53
82509 Bratislava
Czechoslovakia

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mrs. B. Fabech
Scientific Adviser, M.Sc.
Food Law Administration
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Denmark

Dr. T. Berg
Scientific Adviser
Food Law Administration
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Denmark

Mrs. U. Hansen
Head of Department M. Sc.
Federation of Danish Industries
H.C. Andersens Boulevard 18
DK 1790 Copenhagen
Denmark

Mrs. I. Meyland
Scientific Adviser, M.Sc.
National Food Agency
Central Laboratory, Division A
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Denmark

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Gamal El Din Ghali
16, El Atebaa Street
Dokki, Cairo
Egypt

Dr. Akila Saleh Hamza
Director of Central Laboratory for Food
and Feed
Ministry of Agriculture
19, Mohy Eldin Aboelez
Dokki, Cairo
Egypt

Dr. El-Rkaybi Ahmed
Director of Research Sector
The Egyptian Co. for Foods "Bisco
MISR"
P.O. Box 1470-America
Cairo, Egypt

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. A. Hallikainen
Senior Research Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
00531 Helsinki
Finland

S. Heiskanen
Assistant Manager
Finnish Food Industries' Federation
P.O. Box 228
00131 Helsinki
Finland

Mrs. A.L. Koskinen
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box230
00171 Helsinki
Finland

E. Niemi
Head of Food Additive Section
Finnish Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02150 Espoo, Finland

Mrs. L. Rajakangas
Planning Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
00531 Helsinki, Finland

Mrs. H. Wallin
Senior Research Scientist
Technical Research Centre
Food Research Laboratory
SF-02150 Espoo, Finland

FRANCE
FRANCIA

M. Chambolle
Scientific Adviser
Ministère de l'Economie des Finances et
du Budget
D.G.C.C.R.F.
Carré Diderot
3 et 5 Boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12
France

B. André
Ministère de l'Economie des Finances et
du Budget
5, Boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12
France

J.M. Bournigal
Ministère de l'Agriculture
et de la Forêt
D.G.AI.
35, Rue Saint-Dominique
75007 Paris, France

Mrs. N. Josien
Roquette Frères
62136 Lestrem
France

Ph. Mouton
Director European Affairs
Pernod Ricard
Rue de Treves 45
B-1040 Brussels
Belgium

Mme. Odiot
Secrétaire Général
SYNPA
41 bis Bld de Latour Maubourg
75007 Paris, France

M. Rouge
Ministère de la Santé, de la Solidarité et
de la Protection Sociale
DGS/PGE/1 B
1 Place de Fontenoy
75350 Paris 07 SP
France

Mrs. C. Servoz
Inspecteur
Ministère de l'Economie, des Finances
et du Budget
D.G.C.C.R.R. Carré Diderot
4.5 Boulevard Diderot
75012 Paris Cedex 12
France

Vauclin
Charger de Ulision
FNIL
140, Bld. Haussmann
75008 Paris
France

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

P. Kuhnert
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Germany

Prof. Dr. P.S. Elias
Consultant
Berthavon-Suttner Str. 3A
D-7500 Karlsruhe 1
Germany

Dr. U. Fischer-Gundlach
Regierungsdirektorin
Bundesministerium für Umwelt,
Naturschutz und Reaktorsicherheit
Postfach 120629
D-5300 Bonn
Germany

Mrs. Dr. S. Langguth
Wissenschaftliche Leiterin des Bundes
für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2
Germany

Dr. R. Langlais
Coca Cola GmbH
External Technical Affairs
Postfach 100 761
D-4300 Essen 1
Germany

Dr. W. Lucas
Wissenschaftlicher Direktor
Bundesgesundheitsamt
Postfach 330013
D-1000 Berlin 33
Germany

R. Marx
Südzucker AG
Wormser Str. 11
D-6719 Obrigheim-Neuoffstein Pfalz,
Germany

Dr. K. Trenkle
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Postfach 140270
D-5300 Bonn 1
Germany

GREECE
GRECE
GRECIA

Dr. D. Hadjiantoniou
Technical Director
C/o Hellenic Sugar Industry S.A.
P.O. Box 10108
Gr-54110 Thessaloniki
Greece

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Mrs. Dr. J. Sohár
Head of Department of Toxicological
Chemistry
National Institute of Food Hygiene and
Nutrition
P.O. Box 52
H-1476 Budapest
Hungary

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

J. Gislason
Chairman of the Food Additives
Committee
Environmental and Food Agency
P.O. Box 8080
128 Reykjavik, Iceland

ITALIA
ITALIE
ITALIA

Mrs. A. Bocca
Direttore Rep.
Alimenti Lipidici
Istituto Superiore della Sanita
Viale Regina Elena 299
00100 Roma, Italy

Dr. E. Dell'Acqua
Chemist
S.P.A., Via Biella 8
20143 Milano, Italy

Dr. F. Filippini
Food Technologist
Federchimicaassochimica
Via Accademia 33
20131 Milano, Italy

Dr. G. Piscopo
Funzionario
Ministero Dell'Agricoltura e Delle
Foreste
Via XX Settembre 20
00100 Roma, Italy

Dr. G. Porcelli
Chemiste
Ministero della Sanita
Piazza G. Marconi 25
00144 Rome

Dr. G. Salvatore
Primo Ricercatore
Laboratorio di tossicologia comparata
Istituto Superiore di Sanita
Viale Regina Elena No. 299
00161 Rome, Italy

JAPAN
JAPON

Miss M. Hirota
Food Chemistry Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Kasumigaseki 122
Chiyoda-Ku
Tokyo, Japan

Dr. K. Ishii
Technical Adviser
Japan Food Additives Association
Sanei Building
139, Nihombashi-horidome-cho
Tokyo 103, Japan

Dr. M. Iwaida
Food Legislation Officer
Nestlé k.k.
Azabudai 245, Minatoku
Tokyo 106, Japan

E. Sato
Technical Advisor
13, Rue de Calais
75009 Paris, France

Nobuo Uemura
Food Chemistry Division
Ministry of Health and Welfare
122 Kasumigaseki, Chiyodaku
Tokyo 100-45, Japan

REPUBLIC OF KOREA
REPUBLIQUE DE COREE
REPUBLICA DE COREA

Dr. Kim Il-Hwan
President of SEO-DO Chemical Co. Ltd.
Vice President of the Korean Society of
Food Hygiene
Room 401
Wonil Building
1451-1, Seochodong, Seocho-Ku
Seoul, Korea

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Yeo Heng Hau
Principal Assistant Secretary
Ministry of Primary Industries,
6th Floor, Menara Dayabumi,
Jalan Sultan Hishamuddin
Kuala Lumpur, Malaysia

THE NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES-BAJOS

R. Top
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (ZH)
The Netherlands

Dr. R.F. van der Heide
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
Deputy-Director
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (ZH)
The Netherlands

Mrs. M.A.M.de Schutter
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
The Netherlands

W.J. de Koe
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (ZH)
The Netherlands

A. Bal
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Nutrition and Quality Affairs
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

A. van Genderen
Konsumenten Kontakt
Postbus 30500
2517 GS 's-Gravenhage
The Netherlands

D.G. Kloet
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Nutrition and Quality Affairs
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

G.M. Koornneef
General Commodity Board for Arable
Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
The Netherlands

J.P. Ostendorf
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Quest International Nederland
P.O. Box 2
1400 CA Bussum
The Netherlands

Dr. A. Leon
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Unilever Research
P.O. Box 114
3130 AC Vlaardingem
The Netherlands

E. Veen
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
P.O. Box 93093
2509 AB The Hague
The Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Ms. J.E. Barker
Senior Food Technologist
Food Quality and Hygiene Unit
Department of Health
P.O. Box 5013
Wellington
New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

K. Faerden
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

Mrs. C.A.M. Botten-Verboven
National Institute for Consumer
Research
P.O. Box 173
N-1324 Lysaker
Norway

T. Hellstrom
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

PHILIPPINES
FILIPINAS

H. Carandang
Agricultural Attaché
Rue Washington 85
1050 Brussels
Belgium

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Mrs. J. Swiecka
Ministry of Foreign Economic Relations
Quality Inspection Office
32/34 Zurawia Str.
00-950 Warsaw, Poland

Dr. K. Karlowski
Head of Laboratory
National Institute of Hygiene
Department of Food Research
Chocimska 24 str.
00-791 Warsaw, Poland

Mrs. M. Tokarz
Main Specialist
Ministry of Agriculture and Food
Economy
Wspólna 30
00-930 Warsaw, Poland

PORTUGAL

M. do Rosario Nogueira
Food Chemistry Department
Instituto Nacional de Saude

Dr. Ricardo Jorge
Av. Padre Cruz,
1699 Lisboa Cedex
Portugal

M.E. Carvalho
Ministerio Agricultura e Pescas
Instituto de Qualidade Alimentar
Avenida Conde ValBom 96-98
Lisboa, Portugal

SENEGAL

N. Dieng
Ingénieur des Eaux et Forêts
Conseiller Technique
Parc Forestier de Hann
B.P. 1831 Dakar
Senegal

I. Dieye
Ingénieur Conseiller Technique
MDRH/DPV
B.P. 20054 Thiaroye
Dakar, Senegal

SPAIN**ESPAGNE****ESPANA**

A. Carbajo
Técnico
Ministerio de Sanidad y Consumo
Dirección General de Salud Pública y
Protección de los Consumidores
Paseo del Prado 18-20
Madrid 28014, Spain

J. Campos Amado
Jefe Servicio Lab. Arbitral
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Direccion General de Política
Alimentaria
Paseo Isabel II No. 1
Madrid, Spain

A. Contijoch
Presidente AFCA
Bruc 72-74
08009-Barcelona
Spain

Mrs. M.E. Perez Peláez
Técnico
Secretaria General C.I.O.A.
Ministerio de Sanidad y Consumo
C/Bravo Murillo no. 4
Madrid, Spain

SUDAN**SOUDAN**

S.E.H.M. Awouda
Gum Arabic Company Ltd.
P.O. Box 755
Khartoum, Sudan

G.M. Ahmed
Permanent Representative of Sudan to
FAO
Sudan Embassy
Viale Porta Ardeatina 1
Rome
Italy

H.E.A.A. Geneif
Minister of Agriculture
Ministry of Agriculture, Natural and
Animal Resources
P.O. Box 285
Khartoum, Sudan

SWEDEN**SUEDA****SUECIA**

Dr. S.A. Slorach
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

Mrs. A. Janelm
Principal Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

Dr. A. Edhborg
Allan Edhborg Consulting
Spiréagatan 12
S-26700 Bjuv, Sweden

A. Grundstrom
Food Technologist
Semper AB
Box 23142
10435 Stockholm, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr. Y. Siegart
Chairman of the Swiss National Codex
Committee
Loostrasse 20
CH-6430 Schwyz, Switzerland

Dr. B.A. Gubler
Givaudan Dübendorf AG
CH-8600 Dübendorf
Switzerland

Ms. G. Humbert
Jacobs Suchard SA
Rue des Usines 90
CH-2003 Neuchatel
Switzerland

G. Huschke
Chemist
Mischelistrasse 39
CH-4153 Reinach
Switzerland

Dr. G. Kiss
Migros-Genossenschafts-Bund
Zentrallaboratorium
Postfach 266
CH-8031 Zürich
Switzerland

Mrs. D. Magnolato
Head of Biochemistry Section
Nestec Ltd.
P.O. Box 353
CH-1800 Vevey
Switzerland

P. Rossier
Office Fédéral de la Santé Publique
Head of Section Codex Alimentarius
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne 14
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Ms. S. Pruengkarn
Senior Scientist
Division of Biological Science
Department of Science Service
Rama 6 Street
Bangkok 10400
Thailand

Ms. R. Kumton
Standard Officer 7
Office of National Codex Alimentarius
Committee
Thai Industrial Standards Institute
Bangkok 10400
Thailand

Ms. Y. Agavinate
Subject Matter Specialist
Plant Protection Service Division
Department of Agricultural Extension
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Bangkok 10900, Thailand

T. Tmangraksat
Second Secretary
Royal Thai Embassy
Buitenrustweg 1
2517 KD Den Haag
The Netherlands

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Dr. Akif Saatcioglu
Ministry of Health,
Deputy General Director of Primary
Health Care
Siberye Ankara
Turkey

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

J. Horton
Head of Food Additives Branch
Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food

R. 508 Ergon House
c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3HX, U.K.

Dr. D. Atkins
Head of Food Additives II Branch
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food

R. 237 Ergon House
c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3HX, U.K.

Ms. Dr. N.M. Binns
Manager, Chemical Products
Registration, Europe
Pfizer Central Research
10 Dover Road
Sandwich, Kent CT13 0BN
U.K.

T.T. Davis
Head of Chemical Food Contamination
Branch

Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food

Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3SR, U.K.

Mrs. J. Hardinge
Legislation Manager
Quest International
Ashford Kent, U.K.

J.C.N. Russell
Marketing Service Manager
Kelco International Ltd.,
Westminster Tower
3, Albert Embankment
London SE1 7RZ, U.K.

Dr. D. Watson
Head of Contaminants Branch II
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.242 Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

Mrs. E. Surkovic
5 Hurley Crescent
London SE1G 1AL, U.K.

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

R.J. Ronk
Director
Food Product Policy Staff
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFF-4)
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street S.W.
Washington, D.C. 20204, U.S.A.

D.F. Dodgen
CCFAC Coordinator
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street S.W.
Washington D.C. 20204, U.S.A.

Ms. R.S. Nally
Executive Officer for Codex Alimentarius
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
14th & Independence Ave., S.W.
Washington D.C. 20250, U.S.A.

R.H. Barret
Office of Food Safety and Technical
Services
Foreign Agriculture Service
U.S. Department of Agriculture
14th & Independence Ave. S.W.
Washington D.C. 20250, U.S.A.

R. Chaney
Research Agronomist
Soil Microbiological Systems Laboratory
Agriculture Research Service
U.S. Department of Agriculture
Beltsville, Maryland 20705, U.S.A.

Dr. T.B. Whitaker
U.S. Department of Agriculture
Agriculture Research Service
North Carolina State University
124 Weaver Lab, Campus Box 7625
Raleigh, NC 27695-7625, U.S.A.

Ms. G. Brooks-Ray
CPC International Inc.
International Plaza
P.O. Box 8000
Englewood Cliffs, New Jersey 07632
U.S.A.

Mrs. B. Hackley
Program Manager
National Marine Fisheries Service
U.S. Department of Commerce
1355 East-West Highway
Silver Spring, Maryland 20910
U.S.A.

Ms. C. Hofland
National Sunflower Association
Bismarck, North Dakota 58501
U.S.A.

Ms. F.J. Broulik
Director Regulatory Affairs & Information
Services
McNeil Specialty Products Co.
501 George Street
New Brunswick, NJ 08903-2400
U.S.A.

Dr. W.J. Cook
Consultant
Mt. Gretna Inn
Kauff man Av.
Mt. Gretna, Pa. 17064, U.S.A.

Dr. O.D. Easterday
Vice President and Chief
Product Safety Assurance Officer
International Flavors & Fragrances, Inc.
1515 State Highway No. 36
Union Beach, New Jersey 07735-3597
U.S.A.

Mrs. J.C. Howell
Manager, Regulatory Submissions
The Coca Cola Company
P.O. Drawer 1734
Atlanta, Georgia 30301, U.S.A.

Dr. J.P. Modderman
Staff Scientist
Keller & Heckman
1150 Seventeenth Street, N.W.
Washington D.C. 20036-4614
U.S.A.

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Dr. Ivan Petrovic
Head of Food Additives Unit
Institute of Public Health of SR Croatia
Rochefeller Street 7
41000 Zagreb, Yugoslavia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

(AFCA) SPANISH ASSOCIATION OF
FOOD ADDITIVES
MANUFACTURERS

A. Contijoch
President
Bruc 72-74, 6
08009 Barcelona
Spain

**(AIDGUM) INTERNATIONAL
ASSOCIATION FOR DEVELOPMENT
OF NATURAL GUMS**

G. Dondain
President of AIDGUM
4, Rue Frédéric Passy
92200 Neuilly sur Seine
France

**(AMFEP) ASSOCIATION OF
MICROBIAL FOOD ENZYME
PRODUCERS**

J.L. Mahler
Novo Nordisk A/S
Novo Allé
DK 2880 Bagsvaerd
Denmark

Mrs. D. Praaning-Van Dalen
Gist Brocades N.V.
Postbus 1
2600 MA Delft
The Netherlands

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

Mrs. M. Lauwaars
European Representative
P.O. Box 153
6720 AD Bennekom
The Netherlands

**(ASPEC) ASSOCIATION OF
SORBITOL PRODUCERS IN THE EC**

J. Pallot
Food Legislative Department
Roquette Frères
62136 Lestrem
France

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

J.C. Attale
Biopolymer International
85, Blvd. Haussmann
75008 Paris
France

D.W. Manning
FMC Corporation
Marine Colloids Division
Crocketts Point Rockland,
Maine 04841
U.S.A.

**BUREAU DE LIAISON DES
SYNDICATS EUROPÉENS DES
PRODUITS AROMATIQUES**

Dr. B. Evenhuis
Director Product Safety Assurance
I.F.F. EAME
P.O. Box 309
1200 AH Hilversum
The Netherlands

**(CEFIC) EUROPEAN COUNCIL OF
CHEMICAL MANUFACTURERS'
FEDERATION**

Dr. E. Lück
Hoechst Aktiengesellschaft
Abt. Lebensmitteltechnik
Postfach 80 03 20
D-6230 Frankfurt am Main 80
Federal Republic of Germany

(CESDA/UNESDA)

Dr. A.W. Noltes
P/a BBM (Dutch Soft Drink Association)
Heemraadssingel 167
3022 CG Rotterdam

**(CIAA) CONFEDERATION DES
INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES
DE LA CEE**

Dr. D. Taeymans
Manager Food Technology & Scientific
Affairs
CIAA
Rue de la Loi 74
B-1040 Brussels
Belgium

**EC COMMISSION OF THE
EUROPEAN COMMUNITIES**

J.F. Howlett
Secretary to the Scientific Committee for
Food
Commission of the European
Community
Rue de la Loi 200
(Office Nerv 2/13A)
B-1049 Brussels
Belgium

F. Luykx
Commission of the European
Communities
Kirchberg
Luxembourg

H. Vounakis
Principal Administrator
Av. des Nerviens 9, 2/24
1040 Brussels
Belgium

**(EFEMA) EUROPEAN FOOD
EMULSIFIER MANUFACTURERS'
ASSOCIATION**

Mrs. J. Thestrup
Grindsted Products
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand
Denmark

**(EFLA) EUROPEAN FOOD LAW
ASSOCIATION (AEDA)**

J.H. Byrne
EFLA
20 Carlton Close
Uppingham Essex
United Kingdom

Dr. S. Valvassori
Vice-President
67, via S. Secondo
10128-Torino
Italy

**(ELC) EUROPEAN INDUSTRIAL
FOOD ADDITIVES AND FOOD
ENZYMES**

A. Overeem
Executive Secretary
Veraartlaan 8
P.O. Box 5824
2280 HV Rijswijk (ZH)
The Netherlands

**(FIVS) FEDERATION
INTERNATIONALE DES
INDUSTRIES ET DU COMMERCE EN
GROS DES VINS, SPIRITUEUX,
EAUX-DE VIE ET LIQUEURS**

Dr. S. Valvassori
(FIVS)
Via San Secondo 67
10128 Torino
Italy

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

W.J. de Koe
Hartenseweg 40
6705 BK Wageningen
The Netherlands

**(IEIP) INSTITUT EUROP É EN DES
INDUSTRIES DE LA PECTINE**

Prof. Dr. W. Pilnik
Executive Vice-President
Boeslaan 5
6703 EN Wageningen
The Netherlands

**(IDF) INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION**

J.M. van der Bas
Director, Netherlands Controlling
Authority for Milk and Milk Products
P.O. Box 250
3830 AG Leusden
The Netherlands

R.W. Maeijer
Nestlé Nederland B.V.
Walstraat 17
8011 NR Zwolle
The Netherlands

**(IDF) INTERNATIONAL DIABETIC
FEDERATION**

J. Byrne
1, Allée du Herisson
B-1070 Brussels
Belgium

**(IFAC) INTERNATIONAL FOOD
ADDITIVES COUNCIL**

Dr. A.G. Ebert
Executive Director
International Food Additives Council
5775 Peachtree-Dunwoody Road
Suite 500 G
Atlanta, Georgia 30342-1558
U.S.A.

J.T. Elfstrum
Manager
Regulatory Affairs Rhone Poulenc,
Inc.
Cranbury, N.J. 08152-7500
U.S.A.

**(IFG) INTERNATIONAL FEDERATION
OF GLUCOSE INDUSTRIES**

Dr. D.B. Whitehouse
Quality Assurance Manager
Cerestar
Research and Development Centre
Havenstraat 84
B-1800 Vilvoorde
Belgium

J.T. Heideman
Product Manager
P.O. Box 34
4600 AA Bergen op Zoom
The Netherlands

Ms. A. Jung
International Federation of Glucose
Industries (IFG)
Avenue de la Joyeuse Entrée I
B-1040 Brussels
Belgium

F. Petersen
Quality Assurance Manager
Cargill BV
P.O. Box 34
4600 AA Bergen op Zoom
The Netherlands

**(IFGMA) INTERNATIONAL
ASSEMBLY OF GROCERY
MANUFACTURERS ASSOCIATIONS**

S. Gardner
Vice President
Science & Technology (GMA)
1010 Wisconsin Avenue, N.W.
Suite 800
Washington D.C. 20007, U.S.A.

**(IFMA) INTERNATIONAL
FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS**

A.E. Leon
Technical Adviser IFMA
74, Rue de la Loi
Brussels
Belgium

**(ILSI) INTERNATIONAL LIFE
SCIENCES INSTITUTE**

F.J. van der Meer
ILSI
Constitution House
56, High Street
Windsor Berks SL4 1JY
United Kingdom

**(INEC) INSTITUT EUROPEEN D ES
INDUSTRIES DE LA GOMME DE
CAROUBE**

Dr. E. Nittner
Secretary General (INEC)
Redingstrasse 2
CH 8280 Kreuzlingen
Switzerland

**(IOCU) INTERNATIONAL
ORGANIZATION OF CONSUMERS
UNIONS**

Mrs. M. Miller
Association for Consumer Research
2, Marylebone Road
London NW1 4DX
United Kingdom

M. Schuttelaar
Consumers Union
Food Specialist Project Officer
Leeghwaterplein 26
2521 CV Den Haag
The Netherlands

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

Dr. F. Grundschober
Scientific Adviser
8 Rue Charles Humbert
CH-1205 Geneva
Switzerland

**(IPF) INTERNATIONAL PEANUT
FORUM**

Mrs. J.G. Adams
Director European Operations
National Peanut Council of America
1500 King Street, Suite 301
Alexandria, Virginia 22314
United States of America

**(IPPA) INTERNATIONAL PECTIN
PRODUCERS ASSOCIATION**

Prof. Dr. W. Pilnik
Chairman of IPPA
Boeslaan 5
6703 EN Wageningen
The Netherlands

**(ISO) INTERNATIONAL
ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION**

H.W. Schipper
Head Food and Agriculture Division
Nederlands Normalisatie-Instituut
Postbus 5059
2600 GB Delft
The Netherlands

**(MARINALG INTERNATIONAL)
WORLD ASSOCIATION OF
SEAWEED PROCESSORS**

J.J. Piot
Counseiller/Advisor
(Marinalg International)
85 Blvd. Haussmann
75008 Paris
France

W.J. Sander
8355 Aero Drive
San Diego
California 92123
U.S.A.

**(OFCA) ORGANIZATION OF
MANUFACTURERS OF CELLULOSE
PRODUCTS FOR FOOD - STUFFS IN
THE EEC**

Dr. E. Izeboud
Secretary General
OFCA
P.O. Box 661
2280 AR Rijswijk

A. Overeem
OFCA
P.O. Box 661
2280 AR Rijswijk

**(WHO) WORLD HEALTH
ORGANIZATION**

Dr. J.L. Herrman
ICS/EHE
World Health Organization
1211 Genève 27
Switzerland

**(FAO) FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION OF THE UNITED
NATIONS**

J. Weatherwax
FAO Joint Secretary JECFA
Food Policy and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

D. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
00100 Rome
Italy

E. Casadei
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
00100 Rome, Italy

TECHNICAL SECRETARIAT

K. de Winter
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Nutrition and Quality Affairs
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

A. Bal
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Nutrition and Quality Affairs
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

B.C. Breedveld
Netherlands Education Bureau on Food
and Nutrition
P.O. Box 85700
2508 C.K. The Hague
The Netherlands

Dr. D.A. Toet
Gist Brocades
M. Nijhoflaan 2
2624 ES Delft
The Netherlands

Mrs. A.B. van der Veen
Executive Officer for Codex Alimentarius
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Nutrition and Quality Affairs
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherland

ALINORM 91/12A
ANNEXE II - Partie I

**CONFIRMATION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS
ALIMENTAIRES DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX**

La présente Annexe récapitule toutes les dispositions examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa 23ème session.

Abréviations

C	= Confirmée
CT	= Confirmée temporairement
CD	= Confirmation différée pour les raisons indiquées dans les notes
Limitée par les BPF	= Limitée par les bonnes pratiques de fabrication
NC	= Non confirmée

<u>Comité/Produits</u>	<u>Session</u>	<u>Document</u>
I. Les produits traités à base de viande et de chair de volaille	15ème	ALINORM 91/16
II. Des jus de fruits	19ème	ALINORM 91/14
III. Le lait et les produits laitiers	22ème	CX 5/70

I. LES PRODUITS TRAITES A BASE DE VIANDE ET DE CHAIR DE VOLAILLE

PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LE LUNCHEON MEAT (ALINORM 91/16, ANNEXE VI)

PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LE JAMBON CUIT (ALINORM 91/16, ANNEXE VII)

PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR L'EPAULE DE PORC CUITE (ALINORM 91/16, ANNEXE VIII)

PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LE CHOPPED MEAT (ALINORM 91/16, ANNEXE IX)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Nitrite de potassium et/ou de sodium	200 mg/kg (quantité ajoutée) (Nitrites totaux exprimés en nitrite de sodium 125 mg/kg (quantité résiduelle)	42, 45	C
Acide ascorbique et son sel de sodium Acide iso-ascorbique et son el de sodium	500 mg/kg (exprimés en acide ascorbique), seuls ou en combinaison	43, 44, 45	C C
Phosphates (naturellement présents et ajoutés) ¹	8000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅)	43, 45	C
Phosphates ajoutés (mono-, diet poly-), sels de sodium et de potassium ²	3000 mg/kg (exprimés en P ₂ O ₅), seuls ou en combinaison	43, 45	C
Erythrosine (CI 45430) pour pallier la décoloration (uniquement dans le produit avec liant) ³	15 mg/kg	42, 45	NC
Guanylate disodique Inosinate disodique	Limitée par les BPF	45	C

¹ Les phosphates naturels (exprimés en P₂O₅) calculés selon la formule: 250 x % protéines.

² SIN N° 339, 340, 450, 451 et 452.

³ Uniquement dans le luncheon meat et le chopped meat.

II. DES JUS DE FRUITS

PROJET DE NORME POUR LES JUS DE LEGUMES (ALINORM 91/14, ANNEXE II)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Acide L-ascorbique	400 mg/kg		
Acide citrique	BPF		
Acide lactique (sauf dans les produits ayant subi une fermentation lactique)	BPF		
Acide malique	BPF		
Acide glutamique et ses sels de sodium ou de potassium	BPF	46, 47	C
Arôme naturel conféré par des assaisonnements, des épices, des herbes aromatiques et des jus de fruits	BPF		
Anhydride carbonique	BPF		

PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MELANGES DE JUS DE FRUITS (ALINORM 91/14, Annexe III)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Acide citrique	BPF		
Acide malique	BPF	46, 47	C
Anhydride carbonique	BPF		

PROJET DE DIRECTIVES POUR LES ME1ANGES DE NECTARS DE FRUITS (ALINORM 91/14. ANNEXE IV)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Acide citrique	BPF		
Acide malique	BPF		
Acide L-ascorbique	400 mg/kg	46, 47	C
Anhydride carbonique	BPF		

III. LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

PROJET DE NORME POUR LES PATES A TARTINER LAITIERS A FAIBLE TENEUR EN MATIERE GRASSE (A-16) (ANNEXE III)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Bêta-carotène	25 mg/kg	49	C
Extraits de rocou	20 mg/kg (calculée en bixine ou en norbixine totale)	48,49	C
Arôme et aromatisants naturels du beurre et substances aromatisantes identiques aux substances naturelles, conformes à la définition figurant dans le Codex Alimentarius (voir Guide Codex pour l'utilisation sans danger des additifs alimentaires (CAC/FAL 5-1979)	Limitée par les BPF	49	C
Lécithine	Limitée par les BPF	49	C
Mono et diglycérides d'acides gras	Limitée par les BPF	49	C
Bicarbonate de sodium			
Carbonate de sodium			
Hydroxyde de sodium	Limitée par les BPF	49	C
Monophosphates de sodium			

NORMES INTERNATIONALES POUR LE SAINT-PAULIN (C-13), LE SVECIA (C-14), LE HERRGARDOST (C-21), LE HUSHALLOST (C-22), ET LE NORVEGIA (C-23)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Natamycine	2 mg/dm ² (penetration maximale de 5 mm)	50,51, 52	C

NORMES POUR LE CHEDDAR (C-1), D'AUTRES FROMAGES (LE CAS ECHEANT) ET LE BEURRE (A-I)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Rocou (Cheddar) ¹	25 mg de norbixine/kg		
Rocou (autres fromages)	10 mg de norbixine/kg	52	C
Rocou (beurre)	20 mg de norbixine/kg		
Pectines			
Agaragar			
Carragénine			
Gomme guar			
Gomme de caroube			
Gomme xanthane			
Méthylcellulose	10 g/kg seuls ou en combinaison	48, 49	C
Carboxyméthyl cellulose et ses sels de sodium			
Alginates de sodium, de potassium, de calcium et d'ammonium			
Alginates de propylène glycol			
Acide sorbique et ses sels de sodium, potassium et de calcium	2500 mg/kg	49	C
Acide benzoïque et ses sels de sodium et de potassium	1000 mg/kg	49	C
S'ils sont utilisés en association, le total ne doit pas dépasser 2500 mg/kg, dont 1000 mg/kg au maximum d'acide benzoïque			
Acide lactique et ses sels de calcium, de potassium et de sodium			
Acide citrique et ses sels de calcium, de potassium et de sodium	Limitée par les BPF	49	C
Mélange à base de citrate d'isopropyle	100 mg/kg seuls ou en combinaison	53	C

Acide phosphorique Citrate
monoglycéride

Dans la plupart des qualités de Cheddar, la quantité utilisée est inférieure à 10 mg/kg, mais elle peut atteindre 25 mg/kg pour la variété colorée (dont il existe une faible production).

PROJET D E NORME INTERNATIONALE DE G ROUPE POUR LE FROMAGE EN SAUMURE (ANNEXE IX)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Chlorure de calcium	200 mg/kg de lait Utilisé	58	C
Acide lactique	BPF	58	C
Gluconodelta lactone	10 g/kg de lait Utilisé	58	C
Chlorophylle et complexe vivrechlorophylline	15 mg/kg de fromage	55, 58	C
Bleu patenté V		54, 55, 58	NC
Bleu brillant PCF	2 mg/kg de fromage	55, 58	CT

NORMES POUR LE COTTAGE CHEESE (C-16), LES PREPARATIONS A BASE DE FROMAGE PONDU (A-8C), LE CREAM CHEESE (C-31), LE YOGOURT AROMATISE ET LES PRODUITS TRAITES THERMIQUEMENT APRES FERMENTATION (A-IIB)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Gomme karaya	BPF	52	C

NORMES POUR LA GRAISSE DE BEURRE, LA GRAISSE DE BEURRE ANHYDRE ET LA MATIERE GRASSE LAITIERE ANHYDRE (A-21) – ANTIOXYGENES UNIQUEMENT

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Gallate de propyle	100 mg/kg		
Butylhydroxytoluène (BHT)	75 mg/kg	53	C
Butylhydroxyanisole (BHA)	200 mg/kg		
Tertiobutylhydroquinone (TBHQ)	120 mg/kg	53	NC
Toute combinaison de gallate de propyle, BHT, BHA ou TBHQ	200 mg/kg (limites individuelles à ne pas dépasser)	53	C
Tocophérols naturels et de synthèse	500 mg/kg	53	C
Palmitate d'ascorbyle	500 mg/kg (seuls ou en combinaison)	53	C
Stéarate d'ascorbyle			
Thiodipropionate de dilauryle	200 mg/kg	53	C
Acide citrique			
Citrate de sodium	BPF	53	C

PROJET DE NORME INTERNATIONALE DE GROUPE POUR LES FROMAGES NON AFFINES (ANNEXE X)

Additif alimentaire ¹	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Acide lactique			
Acide citrique			
BPF Acide acétique	BPF	64	C
Acide chlorhydrique			
Acide phosphorique			
Chlorure de calcium	200 mg/kg de lait	60, 64	C
Gluconodelta lactone	10 g/kg de lait		C
Gomme de caroube			
Gomme guar			
Gomme karaya			
Gomme adragante			
Carragénine et ses sels			
Gomme xanthane		62, 63, 64	C
Agar-Agar	5 g/kg de produit fini (poids total)		
Sulfate de calcium			
Gélatine			
Acide alginique ou ses sels			
Esters de propylène glycol de l'acide alginique			
Carboxyméthylcellulose de sodium		59	
Pectines			
Amidons et amidons modifiés			
Cellulose microcristalline	BPF	61, 62, 64	CT
Monoet di-glycérides			
Lécithine			
Saccharose	BPF	61, 62, 64	CT
Dextrose			
Extrait sec de sirop de maïs			

Dextrine			
Glycérine			
Bêta-carotène			
Rocou	10 mg de norbixine/kg	59, 64	
Bêtaapo-8'-carotenal			
Chlorophylle et complexe cuivrechlorophylline	15 mg/kg	64	CT
Lactoflavine (riboflavine)			
Curcumine			
Acide carminique			
Rouge de betterave			
Acide sorbique et ses sels	1 g/kg	64	C

¹ Le Comité du lait est invité à examiner cette liste dans le but d'établir quelles sont parmi ces substances des ingrédients ou au contraire des additifs alimentaires au titre du SIN.

NORME REVISEE POUR LE LAIT CONCENTRE SUCRE, LE LAIT CONCENTRE SUCRE ECREME, LE LAIT CONCENTRE SUCRE PARTIELLEMENT ECREME ET LE LAIT CONCENTRE SUCRE RICHE EN MATIERE GRASSE (NORME A-4) (ANNEXE V)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Acide chlorhydrique	sels de sodium, de 2000 mg/kg		
Acide citrique	potassium et de 3000 mg/kg		
Acide carbonique	calcium	seuls ou en combinaison, 65	C
Acide orthophos-phorique		exprimée en substances	
Acide polyphos-phorique		anhydres	

NORME REVISEE POUR LE LAIT CONCENTRE, LE LAIT CONCENTRE ECREME, LE LAIT CONCENTRE PARTIELLEMENT ECREME ET LE LAIT CONCENTRE RICHE EN MATIERE GRASSE (NORME A-3) (ANNEXE IV)

Additif alimentaire	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Acide chlorhydrique	sels de sodium, de 2000 mg/kg		
Acide citrique	potassium et de 3000 mg/kg		
Acide carbonique	calcium phorique	seuls ou en 65	C
Acide orthophos-phorique		combinaison, exprimée	
Acide polyphos-phorique		en substances anhydres	
Carragénine	150 mg/kg		C

ALINORM 91/12A
ANNEXE II - Partie II

CONFIRMATION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES DE CONTAMINANTS DANS LES NORMES DE PRODUITS DU CODEX

La présente annexe récapitule toutes les dispositions transmises par les comités du Codex figurant ciaprès et qui ont été examinées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa 23ème session (les abréviations figurant dans la Partie I sont applicables).

<u>Comité / Produits</u>	<u>Session</u>	<u>Document</u>
I. Les produits traités à base de viande et de chair de volaille	15ème	ALINORM 91/16
II. Les céréales, les légumes secs et les légumineuses	7ème	ALINORM 91/29
III. Le lait et les produits laitiers	22ème	CX 5/70
IV. Des jus de fruits	19ème	ALINORM 91/14

I PRODUITS TRAITES A BASE DE VIANDE ET DE CHAIR DE VOLAILLE

PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LE LUNCHEON MEAT (ANNEXE VI)

PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LE JAMBON CUIT (ANNEXE VII)

PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR L'EPAULE DE PORC CUITE (ANNEXE VIII)

PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LE CHOPPED MEAT (ANNEXE IX)

<u>Contaminant</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>	<u>Paragraphe</u>	<u>Statut de la confirmation</u>
Plomb	0,5 mg/kg		
Etain (récipients en fer blanc)	200 mg/kg	75, 76	CT
Etain (autres récipients)	50 mg/kg		

PROJET DE NORME CODEX REVISEE POUR LE CORNED BEEF (ANNEXE V)

<u>Contaminant</u>	<u>Concentration maximale dans le produit fini</u>	<u>Paragraphe</u>	<u>Statut de la confirmation</u>
Plomb	1 mg/kg		
Etain (récipients en fer blanc)	200 mg/kg	77	CT
Etain (autres récipients)	50 mg/kg		

II LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES NORMES CODEX POUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES (par. 24)

Contaminant	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Arsenic	0,5 mg/kg	78-81	CT
Cadmium	0,1 mg/kg		CD ¹
Mercure	0,05 mg/kg		CT
Plomb	0,5 mg/kg		CT

¹ Un complément de données est nécessaire.

III LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

PROJET DE NORME POUR LES PATES A TARTINER LAITIERS A FAIBLE TENEUR EN MATIERE GRASSE (A- 16) (ANNEXE I II)

Contaminant	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Fer	1,5 mg/kg	82-83	C
Cuivre	0,1 mg/kg		
Plomb	0,1 mg/kg		

PROJET DE NORME POUR LES POUDRES DE SERUM DOUX ET DE SERUM ACIDE DE QUALITE ALIMENTAIRE (A-15) (ANNEXE XII)

Contaminant	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Cuivre	5 mg/kg	82-83	C
Plomb	2 mg/kg		
Fer (poudre séchée par atomisation)	20 mg/kg		
Fer (poudre séchée sur rouleaux)	50 mg/kg		

PROJET DE NORME POUR LA CASEINE-PRESURE ALIMENTAIRE (A-14) (ANNEXE XI)

Contaminant	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Cuivre	5 mg/kg		
Plomb	2 mg/kg	82-83	C
Fer	20 mg/kg		

IV DES JUS DE FRUITS

PROJET DE NORME GENERALE POUR LES JUS DE LEGUMES (ANNEXE IX)

Contaminant	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Arsenic	0,2		CT
Plomb	0,3 ¹		CT
Cuivre	5,0		C
Zinc	5,0		C
Fer	15,0	84-86	C
Etain	200,0 ¹		CT
Somme du cuivre, du zinc et du fer	20,0		C
Anhydride sulfureux	10,0		C

Les impuretés minérales insolubles dans de l'acide chlorhydrique à 10 pour cent ne doivent pas dépasser 100 mg/kg.

PROJET DE DIRECTIVES POUR LES MELANGES DE JUS DE FRUITS (ANNEXE III)
PROJET DB DIRECTIVES POUR LES MELANGES DE NECTARS DE FRUITS (ANNEXE IV)

Contaminant	Concentration maximale dans le produit fini	Paragraphe	Statut de la confirmation
Arsenic	0,2		CT
Plomb	0,3 ¹		CT
Cuivre	5,0		C
Zinc	5,0	84-86	C
Fer	15,0		C
Etain	200,0 ¹		CT
Somme du cuivre, du zinc et du fer	20,0		C
Anhydride sulfureux	10,0		C

¹ Les limites restent à l'étude, dans l'attente d'un plan d'échantillonnage.

ALINORM 91/12A
ANNEXE II - Partie III

MODIFICATIONS DU STATUT DE CONFIRMATION D'ADDITIFS ALIMENTAIRES RESULTANT DE MODIFICATIONS DE LA DJA

Additif alimentaire	Paragraphe
Butylhydroxytoluène (BHT)	88
Tert iobutylhydroquinone (TBHQ)	
Acide érythorbique et son sel de sodium	
<u>Alpha</u> -amylase dérivée de <u>B. stearothermophilus</u>	
<u>Alpha</u> -amylase dérivée de <u>B. subtilis</u>	
<u>Alpha</u> -amylase dérivée de <u>B. stearothermophilus</u> produite dans <u>B. subtilis</u>	
<u>Alpha</u> -amylase dérivée de <u>B. megaterium</u> produite dans <u>B. subtilis</u>	
Chymosine A dérivée de <u>E. coli</u> K-12 contenant un gène de prochymosine A de veau	
Chymosine B dérivée de <u>A. niger</u> var. <u>awamori</u> contenant un gène de prochymosine B de veau	
Chymosine B dérivée de <u>K. lactis</u> contenant un gène de prochymosine B de veau	
Heptanoate d'allyle	
Hexanoate d'allyle	
Isovalérate d'allyle	
<u>trans</u> -Anéthole	
d-Carvone	
l-Carvone	
Erythrosine	
Acésulfame potassique	
Trichlorogalactosaccharose	

Diméthylcarbonate
Sulfosuccinate de sodium dioctylique
Gomme gellane
Huile minérale (qualité alimentaire)

NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE POUR CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES
(ETUDE FAO ALIMENTATION ET NUTRITION N ° 49)
DECOULANT DE LA 35 EME SESSION DU JECFA

Catégorie I: (recommandées pour adoption par la Commission)

Ethylvanilline

Catégorie II: (recommandées pour adoption après quelques modifications rédactionnelles et typographiques)

Esters de l'acide citrique et gras du glycérol

Lactate ferreux

Acide fumarique

Normes générales pour les préparations enzymatiques utilisées pour le traitement des denrées alimentaires

Amidons modifiés

Oléorésine de paprika

Hydrochlorure de quinine

Percarbonate de sodium

Esters d'acides gras du saccharose

Oléorésine de curcuma

Catégorie III: (modifications de fond nécessaires)

Gomme de caroube (température de combustion pour la teneur totale en cendre)

Gomme arabique (identification de la gomme commerciale et de la substance soumise à l'essai toxicologique)

Oxydes de fer (limite pour la teneur en nickel)

Catégorie IV: (pas de substance)

Catégorie V: (normes considérées par le JECFA comme étant provisoires)

Carotènes (d ' algues)

Carotènes (de légumes)

Dihydrocoumarine

2-Nitropropane

Acide tannique

ALINORM 91/12A
ANNEXE IV

PROJETS D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE
NUMEROTATION

Conformément aux propositions des pays mentionnés, les nouveaux numéros ciaprès ont été attribués à des additifs alimentaires:

<u>NUMERO</u>	<u>ADDITIFS ALIMENTAIRES</u>	<u>FONCTIONS</u>
<u>Propositions du Canada</u>		
407	Carragénine et ses sels de Na, K, NH ₄ et Ca (y compris la furcellarane)	Epaississant, gélifiant, stabilisant
181	Tanins	Colorant, émulsifiant, stabilisant, épaississant
344	Citrate de lécithine	Agent de conservation
345	Citrate de magnésium	Régulateur de l'acidité
336	Tartrates de potassium i) Tartrate monopotassique ii) Tartrate dipotassique	Stabilisant, séquestrant
164	Safran	Colorant
<u>Proposition des Etats-Unis</u>		
419	Gomme ghatti	Epaississant, stabilisant, émulsifiant

MISE A JOUR DE LA LISTE B DU CODEX

<u>Addition à la liste B du Code</u>	<u>Statut</u>	<u>Réf . JECFA¹</u>
<u>Antioxygène</u>		
Butylhydroxytoluène (BHT)	B1	16
Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ)	B1	16
<u>Divers additifs alimentaires</u>		
Sodiosulfosuccinate de dioctyle	B1	3, 6, 16
Huile minérale (qualité alimentaire)	B1	16
<u>Changement de statut</u>		
<u>Aromatisants</u>	<u>Ancien statut</u>	<u>Nouveau statut</u>
I-Carvone	B2	BI

¹ Références JECFA

Référence JECFA 3, Evaluation de certains additifs alimentaires. (21e rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires). OMS, série de rapports techniques N°617, 1978.

Référence JECFA 6, Evaluation de certains additifs alimentaires. (24e rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires). OMS, Série de rapports techniques N°653, 1981.

Référence JECFA 16, Résumé et conclusions de la 37e réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires, Genève, 5-14 juin 1990.

ALINORM 91/12A**ANNEXE VI****Avantprojets de teneurs indicatives pour l'aflatoxine M₁ dans le lait**

Lait en vrac:	0,05 µg/kg
Lait destiné à l'alimentation des nourrissons:	0,01 µg/kg

Avantprojet de limites maximales pour l'aflatoxine B₁ dans les aliments de complément destinés aux animaux laitiers [5µg/kg] d'aflatoxine B₁**Méthodes d'analyse pour les aflatoxines**

(Toutes les références concernent les Méthodes d'analyse de l'AOAC, 15e éd., 1990)

Méthodes du type II

Aflatoxine M1 dans les produits laitiers (1974)	(Chromatographie en couche mince)	974.17, p.1199
Aflatoxine M1 dans le lait et le fromage (1980) (méthode Stubblefield)	(Chromatographie en couche mince)	980.21, p.1200
Aflatoxines M1 et M2 dans le lait liquide (1986)	(Chromatographie en phase liquide)	986.16, p. 1203
Aflatoxine M1 dans le lait et le lait en poudre (IDF/ISO/AOAC groupe E 33) (Méthode Stubblefield modifiée)	(Chromatographie en couche mince/ Chromatographie en phase liquide à haute résolution)	Bulletin FIL 207, 1986
Aflatoxines dans le maïs (1972)	(Chromatographie en couche mince)	972.26, p. 1191
Aflatoxines dans les produits à base de graines de coton (1980)	(Chromatographie en couche mince)	980.20, p. 1192
Aflatoxine B1 dans les graines de coton et les aliments mélangés pour animaux (1989)	Présélection ELISA	989.06, p. 1193 *
Aflatoxines dans les noix de coco, le copra, et la farine de copra (1971)	(Chromatographie en couche mince)	971.24, p. 1191
Aflatoxines dans les pistaches (1974)	(Chromatographie en couche mince)	974.16, p. 1195
Aflatoxines dans les arachides et les produits dérivés (1970)	(Chromatographie en couche mince)	970.45, p. 1190
Aflatoxines dans le soja (1972)	(Chromatographie en couche mince)	972.27, p. 1195
Aflatoxines B1, dans le maïs et les arachides grillées AOAC-UICPA	Présélection ELISA	990.32, suppl. *
Aflatoxines B1, B2, G1, et G2 dans le maïs et le beurre d'arachide (AOAC-UICPA)	(Chromatographie en phase liquide)	990.33, suppl.

Aflatoxines B1, B2 et G1 dans le maïs, Présélection ELISA
les graines de coton, les arachides et le
beurre d'arachide AOAC-UICPA 990.34, suppl.*

Aflatoxines dans le maïs, les arachides Imm.Aff. (Af latest)
brutes et le beurre d'arachide (AOAC-
UICPA) (B1, B2, G1, G2 > 10 ng du
total des aflatoxines/g 991.31, suppl.*

* Méthodes de présélection pleinement validées.

ALINORM 91/12A
ANNEXE VII

ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS PROPOSES POUR UNE
EVALUATION PRIORITAIRE PAR LE JECFA

<u>Additifs alimentaires</u>	<u>Fonction</u>	<u>Proposés par:</u>
Carraghénane (aspects immunologiques)	Acidulant des boissons sans alcool Agent d'amertume Colorant	Allemagne
Acide adipique		
Acide fumarique		
Octaacétate du saccharose		
Bleu patenté V		
Farine de Konjac	Stabilisant	Etats-Unis
Azote (norme seulement)		
Pectines (norme seulement)		
Tristéarate de sorbitane (norme seulement)		
Cyclodextrines		
		Rép. dém. pop. de Corée
<u>Contaminants</u>		<u>Proposés par:</u>
Nitrite		Pays-Bas
Nitrate		
Nitrosamines		
Phthalates		
Trichotécènes		
1,3-dichloro, 2-propanol		
3-chlorol, 2-propanédiol		
Dioxines		
Ethylcarbamate		
Plomb		
Cadmium		
		Etats-Unis
Hydrocarbures aromatiques polycycliques		Danemark
Toxines paralysantes des crustacés		Canada
<u>Divers</u>		<u>Proposés par:</u>
Innocuité des aliments destinés aux homes et aux animaux traités à l'ammoniaque pour réduire la teneur en aflatoxines		Secrétariat