

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

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

BUREAU COXJOINT:

ALINORM 93/12

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingtième session

Genève, 28 juin - 7 juillet 1993

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

La Haye (Pays-Bas), 23-28 mars 1992

Note: La lettre circulaire CL 1992/8-FAC est incluse dans le présent rapport.

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- Participants à la vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants

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-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 93/12)

Veillez trouver ci-joint le rapport de la vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Ce rapport sera examiné par la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius, qui se tiendra à Genève du 28 juin au 7 juillet 1993.

PARTIE A: QUESTIONS RESULTANT DE LA VINGT-QUATRIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS ET SOUMISES A L'ADOPTION DE LA COMMISSION

Les questions ci-après seront portées à l'attention de la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius en vue de leur adoption:

1. Avant-Projet de limites maximales pour l'aflatoxine M, dans le lait à l'étape 5; par. 81-83 et Annexe V, ALINORM 93/12.
2. Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires résultant de la trente-septième session du JECFA et recommandées en vue de leur adoption en tant que normes consultatives Codex, par. 47-50 et Annexe III (Catégories I et II), ALINORM 93/12.
3. Amendements proposée au Système international de numérotation, par. 54-56 et Annexe IV, ALINORM 93/12.

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

1. Amendements proposés au Système international de numérotation (SIN)
- par. 56, ALINORM 93/12

Le Comité a confirmé que la question es amendements proposés pour le SIN serait inscrite régulièrement à l'ordre du jour du CCFAC.

2. Amendements proposés au répertoire des auxiliaires technologiques
- par. 59, ALINORM 93/12

Le Comité est convenu de poursuivre la révision du répertoire sur la base des observations des gouvernements.

3. Examen des normes non adoptées en tant que normes consultatives Codex
- par. 46 et Annexe VII, ALINORM 93/12

Le Comité est convenu de demander aux gouvernements leur avis sur les normes énumérées dans l'annexe, afin de savoir notamment si ces substances sont actuellement utilisées comme additifs alimentaires.

4. Avant-Projet de teneur indicative pour l'aflatoxine B₁ dans les aliments d'appoint destinés aux bétail laitier
- par. 90 et Annexe V, ALINORM 93/12

Le Comité a décidé de demander l'avis des gouvernements sur la teneur indicative proposée.
5. Renseignements et propositions concernant les limites maximales pour les aflatoxines dans certaines denrées alimentaires
- par. 85 et 92, ALINORM 93/12

Le Comité est convenu de demander aux gouvernements d'adresser des observations et des renseignements sur les aflatoxines dans certaines denrées alimentaires - notamment lait en poudre, fromage, beurre, pistaches et autres fruits à coque, copra, blé, maïs, fruits secs, graines de coton, fèves de soja et produits dérivés.
6. Renseignements sur l'ochratoxine A - par. 93, ALINORM 93/12

Le Comité est convenu de demander des renseignements spécifiques sur l'ochratoxine A (paragraphe 93).
7. Identification d'autres espèces prédatrices de poisson auxquelles s'applique la teneur indicative Codex pour le mercure total
- par. 105, ALINORM 93/12

Le Comité est convenu de demander un complément d'informations au sujet de l'identification des poissons prédateurs.
8. Réglementations nationales, concentrations de base et mesures visant la source applicables au cadmium et au plomb dans les aliments
- par. 108, ALINORM 93/12

Le Comité a décidé de différer l'élaboration de teneurs indicatives pour le cadmium et le plomb dans les aliments dans l'attente d'un complément d'informations.
9. Renseignements concernant les PCB, les PBB et le tétrachloro-benzyltoluène dans les aliments
- par. 113, ALINORM 93/12

Le Comité, reconnaissant qu'il était encore trop tôt pour fixer des limites pour ces contaminants., a décidé de demander un complément d'informations.
10. Renseignements concernant les dioxines dans les aliments
- par. 116, ALINORM 93/12

Le Comité, tout en se déclarant favorable à l'application de mesures visant la source, a décidé de demander un complément d'informations.
11. Renseignements concernant les hydrocarbures polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phthalates et l'éthylcarbamate dans les aliments
- par. 121, ALINORM 93/12

Le Comité a décidé de demander un complément d'informations aux gouvernements, notamment en ce qui concerne les mesures visant la source.

12. Propositions concernant l'évaluation en priorité par le JECFA d'additifs alimentaires et de contaminants

- par. 135 et Annexe VI, ALINORM 93/12

Le Comité est convenu de continuer à solliciter des propositions concernant l'évaluation des additifs alimentaires et des contaminants par le JECFA.

13. Incidences des biotechnologies sur les normes alimentaires et les codes d'usages internationaux

- par. 140, ALINORM 93/12

Le Comité est convenu de demander des renseignements généraux sur l'évaluation des additifs alimentaires et des autres substances dérivant des biotechnologies modernes (paragraphe 140).

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations ou communiquer des renseignements au sujet des questions ci-dessus, sont invités à les faire parvenir avant le 1er octobre 1992, à l'adresse suivante: Mme C. G. M. Klitsie, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, P. O. Box. 20401, 2500 E. K. La Haye, Pays-Bas (Télex N^o 32040 LAVI NL, téléfax N^o 70.347. 7552), et d'en adresser copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via dell Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie.

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa vingt-quatrième session le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants est parvenu aux conclusions ci-après à l'issue de ses délibérations:

Questions soumises à l'examen de la Commission:

- Porter à l'étape 5 l'avant-projet de **limite maximale pour l'aflatoxine M₁ dans le lait**, en vue de son adoption par la vingtième session de la Commission (par. 83);
- Soumettre à la vingtième session de la Commission les **normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires** résultant de la trente-septième session du JECFA, en vue de leur adoption en tant que normes consultatives Codex (par. 50);
- Soumettre pour confirmation, à la vingtième session de la Commission, **les amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires** (par. 56);
- Informer la Commission que les **teneurs indicatives** adoptées à sa dix-huitième session, à l'étape 8, se réfèrent au **mercure total** et non au **méthyl mercure** (par. 104);
- Demander au Comité exécutif de donner son avis sur la possibilité de formuler des recommandations Codex au sujet des mesures visant à combattre à la source la contamination des aliments et des autres produits agricoles (par. 137);

Autres questions intéressant la Commission:

- Poursuivre l'élaboration de l'avant-projet de **Norme générale pour les additifs alimentaires**, conformément au mandat spécifique et aux principes qui ont été définis, en vue de sa distribution aux gouvernements pour observations avant la vingt-cinquième session du CCFAC (par. 31);
- Poursuivre l'élaboration de l'avant-projet de **Procédure Codex pour l'élaboration d'une Norme générale applicable aux contaminants dans l'alimentation**, en vue de sa distribution pour observations avant la vingt-cinquième session du CCFAC (par. 78);
- Poursuivre l'examen des **normes n'ayant pas été adoptées en tant que normes consultatives Codex**, sur la base des observations des gouvernements et par le biais du Groupe de travail sur les normes (par. 44-46);
- Demander aux gouvernements des observations et des renseignements au sujet des amendements proposés au **Système international de numérotation des additifs alimentaires** (par. 55);
- Poursuivre la révision du **Répertoire des auxiliaires technologiques** sur la base des observations des gouvernements (par. 59);
- Demander l'avis des gouvernements sur l'avant-projet de teneur indicative pour **l'aflatoxine B, dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier** (par. 90);
- Interrompre l'élaboration d'une teneur indicative pour **l'aflatoxine M₁** dans le lait destiné aux aliments pour nourrissons (par. 84);

- Demander aux gouvernements un complément d'observations et de renseignements sur l'établissement de teneurs indicatives pour les **aflatoxines dans certaines denrées alimentaires** (par. 85, 92);
- Demander un complément d'information sur l'établissement de limites maximales pour l'**ochratoxine A**, tout en décidant de différer l'élaboration de limites pour les **trichothécènes** (par. 93-94);
- Proposer un mandat précis pour une Consultation **d'experts sur les plans d'échantillonnage applicables aux aflatoxines** et en informer le Comité exécutif (par. 98-99);
- Ajourner provisoirement le **Groupe de travail sur les mycotoxines** (par. 101);
- Demander des renseignements sur l'identification d'autres espèces prédatrices de poissons auxquelles s'appliquent les **teneurs indicatives Codex pour le mercure total** (par. 105);
- Continuer à rassembler des informations sur les concentrations de base, les mesures visant la source et les réglementations nationales applicables au **cadmium et au plomb** dans les aliments (par. 108);
- Demander aux gouvernements des avis et des renseignements sur les **PCB, les PBB, le tétrachlorobenzyltoluène** (par. 113), **les dioxines** (par. 116) ainsi que les **hydrocarbures polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phthalates et l'éthylcarbamate** (par. 121) dans les aliments;
- Proposer une liste d'additifs alimentaires et de contaminants **à évaluer en priorité par le JECFA** (para. 135);
- Recommander au Comité du Codex sur les Principes généraux d'amender le mandat du Comité (par. 136);
- Demander un complément d'informations sur l'évaluation des additifs alimentaires et des autres substances dérivant des biotechnologies modernes (par. 140);

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1)

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a tenu sa vingt-quatrième session à La Haye (Pays-Bas) du 23 au 28 mars 1992, à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais. La réunion a été présidée par Mme C. G. M. Klitsie (Pays-Bas). Y ont assisté 214 participants, représentant 39 pays membres et 32 organisations internationales (la liste des participants, y compris le Secrétariat, figure à l'Annexe I).
2. M. J. D. Gabor, Secrétaire d'Etat au Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, a souligné que la présente réunion aurait un impact considérable sur l'avenir du Comité, notamment en ce qui concerne deux des points inscrits à son ordre du jour, à savoir la Norme générale pour les additifs alimentaires et les Principes généraux applicables aux contaminants. Au cours de l'année écoulée, de nombreuses personnes ont participé aux travaux préparatoires et le Secrétaire d'Etat les a remerciées de leurs efforts. Il a fait observer que les débats avaient été regroupés autour de deux thèmes distincts - additifs alimentaires d'une part et contaminants de l'autre - de manière à permettre aux experts d'être présents uniquement les jours où sont examinées les questions relevant de leur compétence.
3. Le Secrétaire d'Etat a rappelé que les récentes tendances au sein du Codex étaient orientées vers une approche horizontale, qui aurait des répercussions sur les activités du Comité. Il importe pour la libéralisation des échanges que cette approche horizontale englobe aussi les aliments non normalisés. Une telle libéralisation des échanges ne doit pas porter atteinte à la protection de la santé publique.
4. Le Secrétaire d'Etat a réaffirmé que le consommateur était parfois préoccupé par l'approbation des additifs et d'autres substances, car il semble souvent qu'il existe un décalage entre ce qui est jugé sans danger par les scientifiques, d'une part, et par les consommateurs d'autre part. L'inquiétude ressentie par le consommateur est un aspect qu'il ne faut pas ignorer. Il a également mentionné les questions d'environnement et de santé animale comme exemples de problèmes auxquels doivent s'attaquer aussi bien les responsables gouvernementaux que les organisations internationales.
5. En conclusion, le Secrétaire d'Etat a déclaré ouverte la vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2)

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire (CX/FAC 92/1) proposé. En outre, il est convenu d'examiner les biotechnologies, ainsi que l'amendement éventuel de son mandat, au titre du point 17 (Autres questions et travaux futurs). Afin de faciliter les délibérations concernant les composés à évaluer en priorité par le JECFA et les amendements au système SIN, le Comité a désigné des groupes de travail officieux qui se réuniront respectivement sous la présidence de M. R. Top (Pays-Bas) et de M. L. Erwin (Australie).

NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 3)

7. Le Comité a accepté la proposition de la Présidente visant à nommer M. R. Ronk (Etats-Unis) aux fonctions de rapporteur.

QUESTIONS D'INTERET RESULTANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 4)

8. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/2, où sont résumées les questions d'intérêt résultant de la dix-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex.

9. Le Secrétariat a confirmé que le Comité du Codex sur les Principes généraux réviserait le mandat des comités s'occupant de questions générales dans l'optique d'une approche horizontale, conformément aux recommandations de la Commission (par. 61-62, ALINORM 91/40). Le Comité est convenu que son mandat serait examiné au titre du point 17 de l'ordre du jour, eu égard notamment à l'Avant-Projet de norme générale pour les additifs alimentaires et à l'Avant-Projet de Principes généraux Codex pour les contaminants (voir par. 136).

10. En ce qui concerne les incidences des biotechnologies sur les normes alimentaires internationales (partie F du document CX/FAC 92/2), certaines délégations ont souligné la nécessité d'accorder une attention particulière aux additifs et autres produits obtenus à partir de procédés biotechnologiques modernes. Ces substances sont de plus en plus souvent utilisées dans l'industrie alimentaire et vendues dans le commerce et leur sécurité d'emploi doit faire l'objet d'un examen approfondi. Le Secrétariat du JECFA a indiqué que certaines enzymes produites au moyen des biotechnologies avaient été évaluées par la trente-septième session du JECFA. Il a déclaré qu'il deviendra nécessaire d'évaluer non seulement la substance elle-même, mais aussi le processus de production. Par ailleurs, le Secrétariat a fait observer que l'examen de ces substances n'impliquait pas nécessairement une révision générale du mandat du Comité, même si certains éclaircissements seront peut-être apportés afin d'explicitier ce mandat. Le Comité est convenu qu'il fallait aborder le problème dans les plus brefs délais et que les délégations de l'Australie, des Pays-Bas et des Etats-Unis seraient chargées de rédiger un document de synthèse, aux fins d'examen par le Comité au point 17 de son ordre du jour (voir par. 138-141).

11. Le Secrétariat a informé le Comité des observations formulées par le Comité de coordination pour l'Asie à sa huitième session et des inquiétudes exprimées au sujet des niveaux élevés fixés pour les radionucléides, notamment en ce qui concerne les niveaux admissibles d'exposition à long terme. Le CCFAC a également été prié de tenir compte des efforts déployés par les pays exportateurs pour réduire la contamination par les aflatoxines et, en conséquence, de fixer des limites maximales réalistes pour les produits concernés. Le Comité est convenu de prendre en considération les débats du Comité de coordination lors de l'examen des points correspondants de l'ordre du jour.

EXAMEN DU RAPPORT SUCCINT DE LA TRENTE-NEUVIEME REUNION DU COMITE MIXTE FAQ/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 5)

12. Le Comité était saisi du document de séance N^o 1, dans lequel figurent le résumé et les conclusions de la trente-neuvième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), qui s'est tenue à Rome du 3 au 12 février 1992, ainsi que la version provisoire d'une annexe au rapport sur les questions d'intérêt pour le CCFAC résultant de la réunion. La version intégrale du rapport sera publiée ultérieurement par l'OMS. Le document de séance a été présenté par MM. J. L. Herrman (OMS) et J. Weatherwax (FAO), Co-Secrétaires du JECFA,

13. Deux des substances inscrites à l'ordre du jour - gomme de benzoïne et esters de polyglycérol d'acides gras - n'ont pas été évaluées faute d'informations à leur sujet. Les saccharo-esters d'acides gras ont été ajoutés en vue de leur évaluation avec les saccharoglycérides. Les cires d'hydrocarbures ont été évaluées sous la rubrique "cire microcristalline et cire de paraffine", substances pour lesquelles des spécifications ont déjà été établies. La chaconine a été ajoutée aux substances à évaluer, parce qu'elle est étroitement liée chimiquement à la solanine et qu'en outre, elle est normalement présente dans les pommes de terre. Les glycosides cyanogéniques et la solanine, qui avaient été inscrits à l'ordre du jour en tant que contaminants, ont été considérés comme des substances toxiques naturellement présentes.

14. Le JECFA a pris note des inquiétudes exprimées à la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires au sujet des expressions "DJA (dose journalière admissible) non attribuée" et "DJA non spécifiée".

15. Une "DJA non attribuée" peut avoir des significations diverses selon les renseignements disponibles. Dans le résumé et les conclusions de la réunion, le JECFA s'est efforcé d'expliquer les raisons pour lesquelles certaines DJA n'avaient pas été attribuées. Toutefois, le lecteur doit se référer aux notes et au corps du rapport pour mieux comprendre pourquoi une DJA n'a pas été attribuée.

16. En ce qui concerne la "DJA non spécifiée", le JECFA a énuméré les utilisations considérées lors de l'établissement des DJA, sauf lorsque l'ingestion est si faible qu'il est très peu probable qu'elle dépasse les niveaux présentant des risques toxicologiques, par exemple dans le cas des enzymes considérées. Si l'on envisage de nouvelles utilisations entraînant une augmentation sensible des taux d'ingestion, l'additif alimentaire doit alors être réévalué par le JECFA.

17. Le JECFA a rencontré des difficultés dans l'évaluation des substances toxiques naturellement présentes pour deux raisons: 1) il manquait de données pour déterminer de façon définitive leur innocuité et 2) il ignorait les raisons précises pour lesquelles le CCFAC demandait une telle évaluation et ce qu'il attendait du JECFA. Cela pose des problèmes particuliers au JECFA lorsqu'il évalue les substances toxiques naturellement présentes, car les données disponibles sur la toxicité sont souvent incomplètes et la présence de ces substances toxiques dans les aliments est difficile à contrôler. En outre, le Secrétariat a noté qu'une recommandation visant à abaisser le niveau des substances toxiques dans les aliments pourrait entraîner une modification des caractéristiques souhaitables, comme la résistance des plantes aux ; ravageurs. Par ailleurs, une recommandation tendant à réduire la consommation de certains aliments risquerait aussi d'avoir pour résultat un déséquilibre nutritionnel.

18. Le Comité a été informé que les "Directives générales pour l'usage des normes d'identité et de pureté" venait de paraître dans la série FAO Alimentation et Nutrition (rapport N2 5, révision 2). Ce document constitue un outil de référence pour les méthodes générales, les solutions témoins, etc. utilisées dans toutes les normes JECFA.

19. Le recueil des normes JECFA sur les additifs alimentaires, actuellement sous | presse, devrait paraître après le mois de mai 1992. Il comprendra deux volumes (au total plus de 1 600 pages) regroupant toutes les normes élaborées depuis la première jusqu'à la trente-septième réunion du JECFA (de 1956 à 1990). Le premier tirage ne dépassera pas 1 000 exemplaires et ne sera donc pas distribué aux services centraux de liaison avec le Codex. On procède actuellement à la mise au point définitive des

normes élaborées lors de la dernière réunion du JECFA (trente-neuvième), qui constitueront le premier addendum au recueil. Elles seront adressées, comme d'habitude, aux services centraux de liaison avec le Codex.

20. Le Comité a également été informé que la seconde révision du "Food Additives Data System" (série d'Etudes FAO: Alimentation et Nutrition, rapport N° 30) est sur le point d'être achevée et que le document paraîtra vers le milieu de 1992. On y trouvera des données sur les substances évaluées jusqu'à la trente-septième réunion du JECFA .

21. La délégation suisse a fait observer que les 1 000 exemplaires prévus pour le recueil étaient insuffisants en raison du vaste intérêt suscité par cet important document. Le Secrétariat du JECFA a rappelé que ce premier tirage était financé par l'ILSI et qu'une éventuelle réimpression dépendra des fonds disponibles.

22. La délégation des Pays-Bas a noté que le résumé et les conclusions de la trente-neuvième réunion du JECFA comportaient des appréciations de caractère plus qualitatif que quantitatif, par exemple "emploi limité aux usages courants" ou "les utilisations actuelles ne présentent aucun risque toxicologique". On s'est demandé si le rapport indiquerait avec précision quelles étaient les utilisations considérées et sur quelle base les décisions avaient été prises. A cet égard, ces utilisations ne devraient pas être énumérées uniquement dans les normes. La déclaration selon laquelle la lysozyme peut être considérée comme un aliment n'est pas claire non plus dans le résumé.

23. Le Secrétariat du JECFA a répondu que l'on avait pris soin, lors de la réunion, de faire en sorte que la base des évaluations apparaisse aussi clairement que possible dans le rapport. Les utilisations énumérées dans les normes seront incorporées au rapport. En ce qui concerne la lysozyme, le JECFA a observé les directives publiées à l'Annexe III du N° 70 des Critères d'hygiène de l'environnement de l'OMS, "Principles for the Safety Assessment of Food Additives and Contaminants in Food". La lysozyme a été classée dans la catégorie i), car il s'agit d'une enzyme obtenue à partir des tissus comestibles d'animaux servant généralement à l'alimentation humaine.

24. Le délégué des Philippines s'est déclaré convaincu que, sous l'angle de la sécurité et de l'efficacité d'emploi, l'algue traitée Euचेuma est comparable aux autres carragénines. Il a également déclaré que les résultats d'une étude de toxicité, ainsi que des renseignements sur les normes applicables à l'algue traitée Euचेuma, seraient communiqués prochainement au JECFA. Il a demandé que cette substance soit inscrite dans la liste des composés à évaluer en priorité par le JECFA.

25. Le représentant de Marinalg, prenant la parole au nom des principales industries de traitement des algues, a déclaré qu'il fallait éviter toute confusion entre l'algue traitée Euचेuma et la carragénine, qui est un additif alimentaire Codex. Il s'agit de deux substances distinctes régies par des normes différentes. Elles doivent être désignées par des noms différents afin de tenir compte de cette distinction, dans l'intérêt des services officiels de réglementation, de l'industrie alimentaire et du consommateur;

26. Se référant à la conclusion du JECFA selon laquelle les concentrations actuelles de quinine, qui peuvent atteindre 75 mg/l dans les boissons non alcoolisées, ne présentaient pas de risque toxicologique, le représentant de la CEE a noté que cette substance avait été évaluée par le Comité scientifique pour les aliments, lequel i avait estimé qu'elle pouvait être utilisée dans les boissons non alcoolisées jusqu'à concurrence de 100 mg/l.

27. Le Secrétariat du JECFA a indiqué que le chiffre de 75 mg/1 s'appuyait sur les renseignements dont il disposait et qu'à son avis, cela n'excluait pas des concentrations supérieures de quinine dans les boissons non alcoolisées.

28. Le Comité a demandé des éclaircissements à ce sujet au JECFA. La délégation des Etats-Unis et le représentant de la CEE ont fait savoir qu'ils communiqueraient des renseignements au JECFA sur les concentrations d'emploi. D'autres pays et organisations ont été invités à faire de même.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6)

29. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/3, rapport intérimaire sur les activités du Groupe de travail sur la Norme générale pour les additifs alimentaires, | ainsi que du document de séance Ns 2, rapport de la réunion tenue par le Groupe de travail avant la présente session. Le Groupe de travail a été présidé par M. R. Ronk (Etats-Unis), tandis que Mme B. Fabech (Danemark) a occupé les fonctions de i rapporteur. Y ont participé les pays et organisations ci-après: Australie, Belgique, Canada, Danemark, France, Finlande, Allemagne, Islande, Malaisie, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Espagne, Suisse, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni, Etats-Unis, IOCU, CIAA, IFAC, FIL, CLE, CEE, ILSI, OMS et FAO.

30. La Présidente a rappelé au Comité qu'à sa vingt-troisième session, le CCFAC avait décidé de préparer une Norme générale "horizontale" pour les additifs alimentaires et qu'un vaste consensus s'était dégagé en faveur d'une norme pour les additifs, distincte des normes applicables aux produits. Elle a indiqué qu'il existait des divergences de vues quant aux principes et au mode de présentation à observer pour | élaborer la norme. Le Comité avait décidé de créer un Groupe de travail chargé a) de définir les principes généraux régissant la norme, b) d'élaborer, au cours d'une première étape, un avant-projet de norme couvrant les antioxygènes et les agents de conservation et c) d'achever le document en temps utile pour permettre aux gouvernements de l'examiner et d'adresser leurs observations avant sa vingt-quatrième session (ALINORM 91/12 A, paragraphes 30-37). Cette procédure a été approuvée par la Commission à sa dix-neuvième session (ALINORM 91/40, paragraphe 213).

31. Les participants se sont accordés à reconnaître que le CCFAC devrait élaborer des directives permettant de convertir les DJA du JECFA en limites maximales d'emploi et que la Norme générale devrait englober tous les additifs alimentaires utilisés dans les aliments, que ces derniers fassent ou non l'objet d'une norme Codex. En ce qui concerne la présentation générale de la Norme, certains membres ont estimé qu'elle devrait se fonder sur les catégories fonctionnelles d'additifs, tandis que d'autres ont été d'avis que la Norme devrait être présentée par groupe d'aliments. D'une façon générale, l'établissement d'un ordre de priorité pour l'examen des additifs sur la base des DJA n' a pas été retenu. Il été convenu que, conformément à l'approche horizontale et aux recommandations du rapport Denner, la Norme générale devrait être présentée selon les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires. Il a également été convenu qu'elle serait présentée par catégories d'aliments. Le Comité a partagé l'avis du Groupe de travail, à savoir que l'élaboration de la Norme générale devrait s'appuyer sur les principes ci-après:

1. La Norme sera présentée selon les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires du Système international de numérotation mais aussi par catégories d'aliments, en utilisant au départ le système CIAA de classification des aliments.

2. La Norme portera sur toutes les denrées alimentaires, qu'elles fassent ou non l'objet de normes.
3. Tous les additifs alimentaires figurant dans la liste du SIN seront incorporés, à commencer par ceux évalués par le JECFA. D'autres additifs ne seront ajoutés qu'après leur évaluation par le JECFA.
4. On utilisera la méthode du budget danois comme première méthode de sélection, afin d'établir la concentration maximale d'emploi. On aura également recours aux Directives du Codex pour l'estimation de l'ingestion d'additifs alimentaires.
5. On définira les catégories d'aliments ou les denrées alimentaires pour lesquelles l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé ou est limité.
6. Aucun ordre de priorité ne sera établi sur la base des DJA.

Les participants ne sont parvenus à aucune conclusion sur les questions suivantes:

- substances pouvant être considérées comme des aliments ou des additifs alimentaires aux termes des législations nationales;
- additifs généralement reconnus sans danger ou ayant fait la preuve que leur emploi est sans danger et n'ayant pas été évalués par le JECFA;
- façon dont seront prises les décisions concernant la justification technologique des additifs et les bonnes pratiques de fabrication.

32. Le Président a souligné que le Comité devrait s'attacher principalement aux questions et aux aspects sur lesquels on est parvenu à un accord. La délégation de la Suède, appuyée par l'Islande, le Mexique et la Norvège, a estimé qu'il serait plus facile pour les consommateurs, de même que pour l'industrie alimentaire et les gouvernements, de consulter la Norme si elle était présentée par catégories d'aliments. En outre, cette présentation faciliterait l'examen de la nécessité technologique des additifs dans différentes catégories d'aliments. L'observateur de la Communauté européenne a déclaré qu'il préconisait une approche horizontale fondée sur les catégories fonctionnelles d'additifs alimentaires, car cela permettrait de garantir la protection du consommateur, de considérer la justification technologique et de ne pas induire le consommateur en erreur.

33. Le Comité a envisagé la possibilité d'avoir recours aux catégories d'aliments utilisés par le CCPR pour les produits non transformés, mais il a reconnu que cette formule n'était pas adaptée à la Norme générale. Le Secrétariat du JECFA a souligné que les catégories fonctionnelles d'additifs utilisées dans le SIN et les utilisations fonctionnelles attribuées par le JECFA étaient différentes et que le Comité devrait être prudent au moment de désigner la catégorie à laquelle appartenaient les nouvelles substances. Tout en se félicitant de cette approche horizontale, l'observateur de l'IOCU a estimé que la Norme générale ne devrait pas encourager une libéralisation de l'emploi des additifs alimentaires. En outre, il a déclaré que le Comité devrait prendre dûment en considération la nécessité technologique des additifs et leurs incidences nutritionnelles. Il a également appuyé la décision du Comité visant à établir une liste d'aliments dans lesquels aucun additif ne doit être utilisé.

34. Le Comité est convenu que le préambule de la Norme devrait énoncer les Principes généraux régissant l'emploi des additifs alimentaires et se référer également à certaines sections du Manuel de procédure sur l'utilisation des additifs alimentaires. Le Secrétariat a confirmé que l'élaboration de la Norme générale, qui avait déjà été

approuvée par la Commission, était conforme au mandat du Comité. Il a cependant fait observer qu'il serait peut-être nécessaire de modifier la rubrique "denrées alimentaires spécifiques", afin de permettre l'établissement de limites maximales pour tous les aliments (voir point 17 de l'ordre du jour).

35. En conclusion, la Présidente a déclaré que la Norme générale serait élaborée conformément aux principes approuvés par le Comité (voir paragraphe 31), que son préambule énoncerait les Principes généraux régissant l'emploi des additifs alimentaires et qu'à ce stade, la Norme examinerait en détail les antioxygènes et les agents de conservation. Elle a également rappelé que l'approche horizontale ne devrait pas entraîner une libéralisation de l'emploi des additifs alimentaires. Le Secrétariat a fait savoir qu'il adresserait une circulaire pour demander des observations sur l'avant-projet de Norme générale et la liste CIAA de catégories d'aliments, ainsi que des renseignements sur les catégories d'aliments ou les denrées alimentaires pour lesquelles l'emploi d'antioxygènes ou d'agents de conservation est inutile ou restreint.

36. Le Comité a confirmé que les Etats-Unis continueraient d'assurer la présidence du Groupe de travail et il a félicité la délégation de ce pays du travail remarquable qu'elle a accompli depuis la dernière réunion du Comité. Le Comité est convenu que la composition du Groupe de travail serait la suivante: Australie, Belgique, Canada, Danemark, France, Finlande, Allemagne, Islande, Malaisie, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Espagne, Suisse, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni, Etats-Unis, IOCU, CIAA, ILSI, CEE, OMS, FAO, FIL, CLE, IFAC, IFGMA et ITIC.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 7 a)

37. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/4 - Partie I. Le Secrétariat a noté qu'en raison de la nouvelle approche "horizontale" adoptée par la Commission pour les travaux du Codex, l'élaboration de normes individuelles de produits avait considérablement diminué. En conséquence, aucune limite maximale pour les additifs alimentaires n'est soumise à l'approbation du CCFAC.

MESURES A PRENDRE PAR LE CCFAC A LA SUITE DES CHANGEMENTS APPORTES AU STATUT DES DJA (Point 7 b)

38. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/4 - Partie II. Le Secrétariat a informé le Comité des changements que le JECFA a proposé d'apporter, lors de sa trente-neuvième session, au statut des DJA concernant les additifs alimentaires et d'autres recommandations toxicologiques. Ces changements sont résumés dans le document. La plupart d'entre eux n'exigent aucune action de la part du CCFAC. Le Comité est cependant convenu que, lors de l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires, il tiendrait compte de tels changements (par exemple, passage d'une DJA numérique à une DJA "non spécifiée") pour augmenter ou abaisser les niveaux d'utilisation autorisés dans ces substances.

39. Le Comité a décidé de retirer la confirmation donnée à l'emploi du bromate de potassium dans la farine de blé et d'en informer la Commission ainsi que le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses.

40. Le JECFA a estimé que la teneur maximale de 10 mg/kg fixée pour l'acide cyanhydrique dans la Norme régionale du Codex pour la farine de manioc comestible (CODEX STAN. 1976-1991) ne présentait aucun risque de toxicité aiguë. Le Comité est convenu que les Comités de coordination du Codex pour l'Afrique et pour l'Asie devraient fournir des renseignements au sujet de la recommandation toxicologique du

JECFA pour les glycosides cyanogéniques, car le manioc est largement consommé dans ces deux régions.

41. La délégation du Japon s'est inquiétée du fait que certaines variétés de haricots de Lima contiennent aussi des concentrations élevées de glycosides cyanogéniques. Le Secrétariat du JECFA a répondu que ces niveaux n'étaient pas jugés significatifs, notamment après traitement et cuisson. Toutefois, le JECFA a admis la nécessité d'élaborer des directives pour garantir la préparation et la manutention sans danger de cet aliment, en particulier dans les pays où il n'est pas traditionnellement consommé.

42. En ce qui concerne les substances toxiques naturellement présentes ayant une marge étroite de sécurité, plusieurs délégations ont estimé que le CCFAC devrait envisager des mesures permettant d'éviter les risques potentiels que présentent ces substances pour la santé. Le Comité est convenu que cette question serait abordée lors des débats sur le point 13 de l'ordre du jour concernant les Principes généraux Codex applicables aux contaminants.

43. Le représentant de l'ITIC a fait observer que la solanine et la chaconine étaient des inhibiteurs de l'acétylcholinestérase, comme les pesticides organo-phosphores. Par conséquent, le Comité est convenu que l'évaluation du JECFA serait portée à l'attention de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides par l'intermédiaire du Comité du Codex sur les résidus de pesticides, lorsqu'il examinera l'évaluation des résidus de pesticides organophosphorés dans les produits.

EXAMEN DES NORMES NON ADOPTÉES EN TANT QUE NORMES CONSULTATIVES CODEX (Point 8 a)

44. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/5, qui contient la liste des normes JECFA non adoptées en tant que normes consultatives Codex. Ce document a été préparé à la suite de l'examen, par le Groupe de travail sur les normes, d'une liste générale i de ces normes et des observations formulées à leur sujet. Quatre groupes de priorités ont été identifiés dans les Tableaux A à D comme suit: Tableau A - Normes Codex remplacées par des normes JECFA plus récentes; Tableau B - Normes à caractère non provisoire établies par la trente-neuvième session du JECFA; Tableau C - Normes JECFA jugées appropriées par le CCFAC mais n'ayant pas été adoptées officiellement comme normes Codex, ou substances dont l'étude a été différée et qui peuvent être maintenant examinées par le CCFAC; Tableau D - Anciennes normes JECFA n'ayant jamais été examinées ou n'ayant pas été examinées selon les modalités actuelles.

45. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail, à savoir que les normes énumérées dans les Tableaux A, B et C - au total 56 composés - devraient être examinées par le Groupe en vue de leur approbation éventuelle en tant que normes consultatives Codex à la vingt-cinquième session du CCFAC, en 1993. Le Président du Groupe de travail a signalé au Comité que le gallate de propyle avait été approuvé par le Comité à sa vingtième session, mais qu'il avait été omis par inadvertance de la liste adoptée par la Commission. Le Comité est donc convenu de soumettre à la Commission la norme pour le gallate de propyle en même temps que les autres normes figurant dans les Tableaux A, B et C, après qu'elles auront été examinées par la vingt-cinquième session du CCFAC et proposées pour adoption en tant que normes consultatives Codex.

46. Le Comité a également approuvé la recommandation du Groupe de travail, selon laquelle les normes énumérées au Tableau D (Annexe VII) devraient être distribuées

avant la vingt-sixième session du CCFAC en demandant de formuler des observations à leur sujet, ainsi que d'indiquer si ces substances sont actuellement utilisées comme additifs alimentaires. Ces renseignements permettront de déterminer si ces substances doivent être renvoyées devant le JECFA en vue d'une révision des spécifications qui leur sont applicables ou si elles pourront être examinées par le CCFAC en 1993, en vue de leur adoption en tant que normes consultatives Codex.

EXAMEN DES NORMES RESULTANT DE LA TRENTE-SEPTIEME REUNION DU JECFA (Point 8 b)

47. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail sur les normes (document de séance N° 3). Le Groupe de travail a été présidé par M. D. F. Dodgen (Etats-Unis), tandis que Mme H. Wallin (Finlande) a assumé les fonctions de rapporteur.

48. Le Groupe de travail a passé en revue toutes les normes élaborées par la trente-septième réunion du JECFA, sauf celles désignées _ par le JECFA comme "provisoires". Ces normes seront publiées dans le recueil d'additifs alimentaires du JECFA, actuellement sous presse. Le Groupe de travail a également pris connaissance des observations adressées par les gouvernements en réponse à la circulaire CL 1991/22-FAC.

49. Lors de son examen, le Groupe de travail a divisé les substances en quatre catégories: I - Recommandées en vue de leur adoption, sans changement, en tant que normes consultatives Codex; II - Recommandées en vue de leur adoption, après quelques amendements rédactionnels ou mineurs; III - Renvoyées au JECFA pour réexamen, compte tenu de la nécessité d'importants changements; IV - Substances à inscrire à l'ordre du jour d'une future réunion du JECFA.

50. Le Comité est convenu de soumettre à la Commission les substances indiquées dans les catégories I et II (voir Annexe III), en vue de leur adoption en tant que normes consultatives Codex. Le Comité a également approuvé la recommandation du Groupe de travail, selon laquelle les normes désignées par le JECFA comme "provisoires" devraient, à l'avenir, être distribuées pour observations en même temps que les normes approuvées sans réserve. Toutes les observations reçues seront communiquées au JECFA.

51. A propos des spécifications concernant deux enzymes α -amylase renvoyées au JECFA (voir Annexe III, catégorie III), le Comité a été d'accord avec le Groupe de travail pour demander au JECFA d'envisager dans quelle mesure la classification et/ou l'identification des souches est nécessaire dans les normes applicables aux enzymes d'origine microbienne. Le Comité a, en outre, approuvé la recommandation du Groupe de travail, selon laquelle le JECFA devrait fixer une politique uniforme en ce qui concerne les chiffres significatifs utilisés pour les limites numériques.

52. Le Comité a fait sienna la recommandation du Groupe de travail, selon laquelle le JECFA devrait procéder à un examen général des limites fixées pour l'arsenic, les métaux lourds et le plomb dans les normes. La délégation de l'Allemagne a fait observer que, grâce aux techniques modernes de production, la teneur en métaux lourds de la plupart des substances chimiques utilisées comme additifs alimentaires ne dépassait pas 5 mg/kg.

53. Le Comité a remercié le Groupe de travail et reconduit M. D. Dogen (Etats-Unis) dans ses fonctions de Président. Les pays et organisations ci-après ont été invités à faire partie du nouveau Groupe: AMFEP, Australie, Canada, Danemark, CEE, Finlande,

Allemagne, IBC, IFAC, IFG, ILSI, IOCU, IPPA, Italie, ITIC, Marinalg/Biopolymer, Pays-Bas, Philippines, Suisse, Royaume-Uni et Etats-Unis.

AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 9)

54. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/6, dans lequel sont résumées les observations des Etats-Unis. Le Secrétariat a signalé que le Système international de numérotation (SIN) adopté par la Commission (par. 205-206, ALINORM 91/40) avait été incorporé au volume I du Codex Alimentarius. Le Groupe de travail officieux sur le SIN, présidé par la délégation de l'Australie, a passé en revue les amendements proposés pour le SIN en réponse à la circulaire CL 1991/10-FAC. Le Comité est convenu de ce qui suit:

- étant donné qu'une DJA lui a été attribuée par le JECFA, le sucralose sera incorporé au SIN sous la rubrique "955-sucralose (trichlorogalactosaccharose)" - Edulcorant";
- la rubrique 905c Cire de pétrole sera subdivisée en deux catégories: 905c i) Cire microcristalline et 905c ii) Cire de paraffine - agents de glaçage;
- Le safran (164) sera supprimé du SIN.

55. Le Comité est également convenu que l'on demanderait aux pays membres d'indiquer:

- si la furcellarane pure était encore en usage et, dans ce cas, s'il est nécessaire d'identifier séparément les carragénines et la furcellarane (respectivement 407a et 407b);
- s'il est nécessaire d'identifier séparément les carotènes naturels et les carotènes de synthèse dans le SIN;
- si les utilisations actuelles justifient le maintien de la rubrique 152 noir de carbone;
- si l'incorporation du SIN aux bases de données, qui entraînerait la limitation du système à la seule numérotation, aurait des incidences sur l'utilisation du système aux fins de l'étiquetage.

56. Le Comité a réaffirmé qu'il inscrirait régulièrement à son ordre du jour la question des amendements proposés pour le SIN et il a indiqué que les amendements ci-dessus seraient soumis à la vingtième session de la Commission pour adoption (voir Annexe IV).

VERSION REVISEE DU REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 10)

57. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/7 (version révisée du répertoire des auxiliaires technologiques) et du document de séance N^o 11, qui contient un résumé des observations adressées par les Etats-Unis, la Finlande et Rhône Poulenc. On a rappelé au Comité que le répertoire des auxiliaires technologiques figurait maintenant dans le Volume I du Codex Alimentarius.

58. Le délégué des Etats-Unis a déclaré que le document CX/FAC 92/7 contenait les renseignements approuvés par le Comité à ses vingt-deuxième et vingt-troisième sessions. Il a indiqué que les substances ajoutées depuis la dernière révision, en 1989, étaient précédées d'un astérisque (*). Il a également fait savoir que les Etats-Unis

étaient disposés à poursuivre la mise à jour du répertoire compte tenu des observations communiqués à la présente session en réponse à la circulaire CL 1991/10- FAC. Le Comité est convenu de conserver les colonnes "niveau de résidus, mg/kg" et "interaction avec les aliments", car il estime que ces renseignements sont importants, Il a fait observer, toutefois, que l'absence d'indications dans ces colonnes ne signifie pas qu'aucun résidu n'a été détecté ou qu'il n'y a aucune interaction avec les aliments.

59 Le Comité est convenu de poursuivre la révision du répertoire sur la base des observations des gouvernements au sujet du document CX/FAC 92/7 et de toute autre observation parvenue d'ici la prochaine session du CCFAC. La Présidente a remercié M. D. F. Dodgen de sa contribution à la préparation de ce point de l'ordre du jour,

RAPPORT SUR LE PROGRAMME MIXTE PNUE/FAO/OMS DE SURVEILLANCE ET D'EVALUATION DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES (GEMS/Aliments) (Point 11)

60. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/8, qui rend compte des progrès réalisés par le Programme GEMS/Aliments dans la diffusion, à l'échelle mondiale, de renseignements sur les niveaux et les tendances de la contamination alimentaire et son incidence sur la santé publique. En 1991, le Programme a publié un résumé des données portant sur la période 1986-1988 (WHO/HPP/FOS 91.4), ainsi qu'un rapport sur les études effectuées en 1989 et en 1990 en ce qui concerne l'assurance de qualité des analyses (WHO/HPP/FOS 91.2). En outre, le Comité chargé d'administrer le Programme s'est réuni en novembre 1991, à Genève. Parmi les différentes recommandations formulées, le Comité a décidé d'ajouter le mot "évaluation" au titre du Programme, afin que celui-ci reflète davantage la pratique en vigueur. A ce propos, deux documents d'évaluation s'appuyant sur les données rassemblées par le GEMS/Aliments seront publiés en 1992.

61 Afin d'améliorer la fiabilité des données reçues, des études sur l'assurance de la qualité des analyses ont été effectuées en 1991 pour les composés organochlorés et les aflatoxines. Une étude sur les métaux lourds est également en cours. En outre, GEMS/Aliments organisera des stages de formation sur l'assurance de la qualité des analyses à l'intention des institutions d'Amérique centrale, d'Amérique latine et des Caraïbes qui participent au Programme. Pour obtenir des données valables et comparables sur l'ingestion de contaminants dans le monde, GEMS/Aliments encouragera la réalisation d'études sur le régime alimentaire total, notamment dans les pays où il n'existe pas encore de programme de surveillance.

62. En Europe, GEMS/Aliments sera considérablement élargi afin de satisfaire à certaines directives de la Communauté européenne indirectement liées à la surveillance de la contamination alimentaire, qui ont une incidence sur tous les pays d'Europe engagés dans le commerce des denrées alimentaires* Le Programme participe également à la mise en oeuvre d'un certain nombre de projets européens ayant trait à la sécurité des aliments et à l'environnement. Il faut espérer que des initiatives semblable; pourront être prises dans d'autres régions.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES FIXEES POUR LES CONTAMINANTS DANS LES NORMES CODEX (Point 12)

63. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/9. Le Secrétariat a noté qu'en raison de la nouvelle politique adoptée par la Commission, qui consiste à conférer une' approche "horizontale" aux travaux du Codex, l'élaboration de nouvelles limites maximales pour les contaminants avait considérablement diminué. Par conséquent,

aucune limite maximale pour les contaminants n'est soumise à la confirmation du CCFAC.

AVANT-PROJET DE PRINCIPES GÉNÉRAUX DU CODEX POUR LES CONTAMINANTS (Point 13)

64. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/10 préparé par des délégations du Danemark et des Pays-Bas, ainsi que des observations des gouvernements résumées dans le document CX/FAC 92/10 Add. I et le document de séance N^o 5.

65. Les délégations des Pays-Bas et du Danemark ont présenté le document CX/FAC 92/10, en rappelant au Comité les débats qui ont eu lieu à ce sujet au sein du CCFAC (par. 22, 27-28, 157, ALINORM 91/12A) et de la Commission à sa dix-neuvième session (par. 222, ALINORM 91/40). Le document a pour but d'exposer, en une première étape, les principes généraux et les procédures à l'usage du Comité pour l'établissement de directives ou de limites maximales applicables aux contaminants dans le cadre du Codex. Les auteurs ont brièvement résumé le document, qui s'inspire en partie des précédents travaux de M. Mollenhauer. Il importe de comprendre, ont-ils déclaré, que ce n'est pas la substance elle-même mais son origine qui permet de la définir comme contaminant. Le document donne une classification des contaminants par source, ce qui permet d'envisager des mesures de contrôle.

66. Les Pays-Bas et le Danemark ont souligné qu'il importe de tenir compte de l'action menée par le CCFAC pour combattre la pollution de l'environnement à la source, car c'est là l'une des premières étapes pour lutter contre la contamination alimentaire. Se référant à l'Annexe IV, les auteurs ont indiqué qu'il s'agissait | seulement d'un exemple de séquence de décision. Le Comité s'appuiera sur les évaluations toxicologiques du JECFA pour ses examens ultérieurs.

67. Plusieurs délégations se sont félicitées de la qualité du document et ont remercié les délégations du Danemark et des Pays-Bas et, plus particulièrement, les auteurs du travail qu'ils ont accompli.

68. Après une analyse approfondie du document, il est apparu qu'un certain nombre de points nécessitaient des éclaircissements, notamment le rôle des BPF dans l'établissement des limites ainsi que la signification et la portée des teneurs indicatives.

69. Le Comité est convenu qu'en principe, l'approche horizontale convenait à l'établissement de limites maximales ou indicatives pour les contaminants dans les aliments normalisés et non normalisés et qu'elle devait être poursuivie. Toutefois, il serait nécessaire de décrire et de définir de façon plus détaillée cette approche : horizontale.

70. Le Comité est convenu que les décisions prises dans le cadre de cette approche horizontale devraient s'appuyer sur les critères ci-après, exposés dans le document, ainsi que sur d'autres critères éventuels:

- critères toxicologiques
 - a) identification de la substance toxique
 - b) données concernant la toxicité aiguë et chronique
 - c) relation éventuelle avec d'autres substances toxiques dans l'aliment
 - d) stabilité dans l'aliment
 - e) métabolisme chez l'homme et l'animal, selon le cas
- critères analytiques

- a) données analytiques fiables sur la qualité et la quantité
- b) méthodes d'échantillonnage représentatives
- critères d'ingestion
 - a) présence dans les aliments importants sur le plan nutritionnel
 - b) présence dans les aliments de grande consommation
 - c) données d'ingestion concernant le consommateur moyen et les groupes les plus exposés
- critères relatifs aux pratiques commerciales équitables
 - a) problèmes posés dans les échanges internationaux
 - b) élaboration d'une réglementation nationale
 - c) aliments faisant l'objet d'un commerce international

71. Le Comité est convenu que, dans la mesure du possible, le CCFAC devrait identifier et suggérer des mesures technologiques visant à prévenir ou à réduire les sources de contamination, aussi bien en ce qui concerne les contaminants industriels que les biotoxines et les toxines naturellement présentes dans les aliments.

72. Le Comité est convenu qu'il fallait favoriser la collaboration avec le PNUE et les autres organisations internationales qui mettent en oeuvre des programmes visant à réduire la pollution de l'environnement et la contamination alimentaire, afin de promouvoir la sécurité et la qualité des aliments eu égard aux contaminants. En prenant cette décision, le Comité a noté que les recommandations concernant certaines mesures visant à combattre les sources de contamination dépassent le mandat de la Commission.

73. Le Comité a reconnu que les programmes d'éducation s'adressant au consommateur à l'échelle nationale peuvent être des instruments efficaces permettant de réduire, voire d'éliminer l'exposition à certains contaminants par le biais de l'alimentation.

74. Le Comité est convenu qu'il fallait demander à la Commission de revoir son mandat du CCFAC de manière à y inclure les toxines naturellement présentes dans l'alimentation. Il a cependant reconnu qu'il peut être nécessaire de considérer ces dernières de façon différente des autres toxines.

75. Le Comité a admis qu'en principe, il fallait établir des limites maximales pour les contaminants, mais il a reconnu que, dans le cas de certains contaminants, on pouvait avoir recours à des teneurs indicatives provisoires ayant un objectif spécifique en attendant, par exemple, de trouver des mesures qui permettent de combattre la contamination à la source.

76. Toutefois, le Comité n'a pas approuvé l'interprétation donnée par certaines délégations, selon lesquelles les teneurs indicatives devraient être fixées à la limite maximale voulue en attendant que l'on puisse réduire les niveaux de contamination de manière qu'ils soient conformes à cette limite. A cet égard, le Comité a noté qu'aux termes du projet d'Accord sur les obstacles sanitaires et phytosanitaires au commerce, le GATT peut interpréter les teneurs indicatives comme ayant un caractère contraignant. On a également fait observer que les actuelles limites indicatives pour les radionucléides et le méthylmercure étaient souvent appliquées comme s'il s'agissait de limites obligatoires.

77. De nombreuses délégations ont estimé que les teneurs indicatives sont celles qui peuvent être respectées dans le cadre des BPA ou des BPF, mais qui seront en dernier ressort remplacées par des limites maximales lorsque des mesures améliorées de prévention et de contrôle seront mises au point. Ce problème est abordé plus loin à propos des limites indicatives applicables à la contamination par les aflatoxines des aliments d'appoint destinés aux animaux (point 14 de l'ordre du jour).

78. D'accord avec les délégations du Danemark et des Pays-Bas, le Comité est convenu que ces délégations rédigerait un document décrivant la procédure d'élaboration d'une norme générale pour les contaminants alimentaires, conformément aux principes énoncés ci-dessus, en vue de sa distribution aux gouvernements pour observations avant la prochaine session du CCFAC.

MYCOTOXIQUES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE (Point 14)

79. Le Comité était saisi des documents CX/FAC 92/11 - Parties I, II, III, IV et V et du document de séance N° 9, qui contiennent les observations des gouvernements, du rapport du Groupe de travail sur les mycotoxines (document de séance N° 4) et du mandat proposé pour la Consultation sur les plans d'échantillonnage applicables aux aflatoxines (document de séance N° 16). Le Secrétariat a également rendu compte des débats sur ce point lors de la récente réunion du Comité de coordination pour l'Asie.

80. En présentant son rapport, le Président du Groupe de travail sur les mycotoxines a déclaré que le Groupe était favorable à une approche horizontale dans l'établissement de directives ou de limites maximales pour les mycotoxines. Après avoir examiné la limite maximale proposée pour l'aflatoxine M, dans le lait, ainsi que pour l'aflatoxine B, dans les aliments d'appoint administrés au bétail laitier, le Groupe de travail s'est résolument prononcé en faveur de l'établissement d'une limite maximale. Il est convenu qu'il était nécessaire de rassembler davantage d'informations sur les aflatoxines dans certaines denrées alimentaires et sur l'ochratoxine A en général.

AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES POUR L'AFLATOXINE M. DANS LE LAIT (Point 14 a))

81. La plupart des délégations ont approuvé la recommandation du Groupe de travail, à savoir procéder à l'établissement de la limite maximale de 0,05 µg/kg proposée pour l'aflatoxine M, dans le lait, conformément aux observations adressées à l'étape 3 par les gouvernements en réponse à la circulaire CL 1991/10-FAC.

82. La délégation des Etats-Unis a déclaré qu'à son avis, une limite de 0,5 µg/kg pour l'aflatoxine M, dans le lait suffisait à protéger le consommateur et que les étaient pas en mesure de garantir des niveaux suffisamment faibles dans les cultures pour que la teneur en aflatoxine M, du lait soit conforme à la limite proposée de 0,05 µg/kg. Cela s'applique particulièrement aux zones tropicales, où des problèmes risquent de se poser en raison de l'humidité du climat. Toutefois, la plupart des délégations ont appuyé la limite maximale proposée en notant qu'il était facile de la respecter en contrôlant les fourrages.

83. Le Comité a décidé de fixer une limite maximale de 0,05 µg/kg pour l'aflatoxine M dans le lait liquide consommé en tant que tel et il est convenu de soumettre cette limite à la vingtième session de la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe V). Les Etats-Unis, la Thaïlande, le Mexique, les Philippines et la Malaisie ont réservé leur position.

84. Le Comité a en outre décidé d'interrompre ses travaux sur l'aflatoxine M, dans le lait destiné aux aliments pour nourrissons. La délégation de l'Egypte a déclaré que l'aflatoxine M, ne devrait pas être présente dans le lait utilisé dans ce type d'aliments

85. Le Comité est convenu d'adresser une lettre circulaire pour demander des renseignements sur la présence d'aflatoxine M, et des suggestions sur les limites maximales à fixer dans des produits laitiers comme le lait en poudre, le fromage et le beurre.

AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L'AFLATOXINE B, DANS LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAIL LAITIER (Point 14 b))

86. L'avant-projet de limite maximale [5 µg/kg) pour l'aflatoxine B, dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier a été distribué aux gouvernements, pour observations à l'étape 3, sous couvert de la circulaire CL 1991/10-FAC.

87. Le Comité a pris note de la proposition du Groupe de travail visant à fixer une limite maximale de [5 µg/kg]. Plusieurs pays ont appuyé la limite de [5 µg/kg) proposée pour l'aflatoxine B,, car celle-ci permet de respecter facilement une limite de 0,05 µg/kg pour l'aflatoxine M, dans le lait.

88. Plusieurs délégations ont estimé qu'une teneur aussi faible que [5 µg/kg) n'était pas réaliste. A cet égard, on a rappelé au Comité que le Comité de coordination pour l'Asie avait réaffirmé qu'à son avis, le Codex devrait fixer des limites réalistes et pratiques, compte tenu notamment des efforts considérables déployés par les pays de la région pour réduire la contamination. D'autres délégations ont informé le Comité que plusieurs programmes étaient en place pour combattre les moisissures et la présence d'aflatoxines dans les récoltes et les fourrages. Cependant, il n'est pas toujours facile de respecter la limite de [5 µg/kg) notamment dans les pays où la période végétative se caractérise par un temps chaud et humide. La délégation de la Malaisie, appuyée par plusieurs autres délégation, a proposé un niveau de [20 µg/kg) en faisant observer que les actuelles méthodes d'analyse chimique ne permettaient pas de détecter l'aflatoxine B, au niveau de [5 µg/kg) et qu'avec des teneurs plus faibles, ces méthodes étaient encore plus inadaptées.

89. Le représentant de l'AOAC a offert de préparer un document plus détaillé sur les méthodes d'analyse pour les aflatoxines, dans lequel il indiquerait leurs coefficients de variation et les moyens d'en améliorer les résultats.

90. Le Comité a donné son accord de principe à l'établissement de limites pour l'aflatoxine B, dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier. Cependant, il n'a pas pu parvenir à un accord sur le chiffre à fixer pour cette limite. Le Comité a décidé de demander aux gouvernements leur avis sur un avant-projet de teneur indicative de (5 µg/kg) pour l'aflatoxine B, dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier, étant entendu que l'on ferait figurer la définition provisoire adoptée par la Commission pour les "teneurs indicatives" (voir Annexe V). En outre, il a été convenu que la teneur indicative serait placée entre crochets pour indiquer qu'il s'agit d'un chiffre provisoire.

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES (Point 14 c))

91. Le Secrétariat du JECFA a rappelé au Comité que le JECFA avait recommandé de maintenir les aflatoxines à un niveau aussi faible que possible d'un point de vue technologique, tout en étant compatible avec le maintien de disponibilités alimentaires suffisantes. En outre, il a fait savoir que le JECFA était disposé à entreprendre une

évaluation des risques liés aux aflatoxines M, et B, sur la base de données épidémiologiques et de données relevées chez l'animal, dès qu'il disposerait de nouveaux renseignements significatifs à ce sujet..

92. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail visant à rassembler des informations sur les niveaux d'aflatoxines dans les produits susceptibles d'être contaminés - notamment pistaches et autres fruits à coque, coprah, blé, maïs, fruits secs, graines de coton, fèves de soja et produits dérivés.

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'OCHRATOXINE A ET LE GROUPE DES TRICHOTECENES (Point 14 d)

93. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail visant à rassembler 'davantage d'informations sur l'ochratoxine A, notamment en ce qui concerne les aspects suivants:

- Existe-t-il des problèmes dans le commerce international ou seulement à l'échelle régionale (régions à climat froid) ?
- Est-il possible d'éviter ou de réduire la contamination par l'ochratoxine A au moyen des bonnes pratiques agricoles ?
- Existe-t-il des méthodes d'analyse fiables permettant d'effectuer des enquêtes sur les niveaux de contamination ?

94. Le Comité a noté que, dans le cadre de son nouveau cycle de collecte des données, le Programme GEMS/Aliments demandera des données sur l'ochratoxine A et que cette substance est inscrite sur la liste des priorités du JECFA (voir point 17 de l'ordre du jour). Le Comité est convenu de différer pour l'instant l'examen des trichotécènes en raison du manque de données.

PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES (Point 14 e)

95. La Présidente a noté qu'un consensus se dégagait en faveur de la convocation d'une consultation d'experts sur les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines. La délégation des Pays-Bas a réitéré les observations de son gouvernement sur les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines (fruits à coque, céréales, fruits secs et épices) et a déclaré qu'il était très important de définir le mandat de cette consultation. Elle devrait notamment être chargée de déterminer les caractéristiques opérationnelles du plan d'échantillonnage et d'établir un modèle statistique pour la contamination des produits par les aflatoxines.

96. Par ailleurs, la délégation des Etats-Unis a souligné la nécessité d'attribuer à la Consultation un mandat précis, mais suffisamment vaste pour éviter de confier aux experts des tâches trop restrictives. La délégation a souhaité que ce mandat permette à la Consultation de donner des avis au CCFAC sur les conséquences des options qu'il choisira et leurs incidences sur le commerce.

97. Le Comité a été informé que la Consultation réunirait des spécialistes des produits et des statisticiens ayant une connaissance approfondie du contrôle de la contamination, aussi bien pour les exportations que les importations alimentaires, et que les marges de sécurité proposées par les experts seraient conformes à celles appliquées à l'échelle mondiale pour ces types de contaminants. La Consultation aura naturellement à sa disposition toutes les méthodes de contrôle des aflatoxines suggérées par le présent Comité et le CCCPL, ainsi que les méthodes complètes suggérées par les Pays-Bas et les Etats-Unis.

98. Le Comité est convenu que la Consultation d'experts proposée aurait le mandat ci-après:

- a) examiner le fondement scientifique des plans et des méthodes d'échantillonnage pour les aflatoxines et élaborer le (s) modèle (s) mathématique (s) de distribution des aflatoxines dans les produits auxquels s'applique le plan d'échantillonnage;
- b) établir des directives pour l'élaboration des plans d'échantillonnage stipulant les caractéristiques opérationnelles requises (critère d'acceptation et probabilités de rejet des lots de produits contenant un certain niveau d'aflatoxines);
- c) définir le type de produit et ses caractéristiques lorsqu'il est vendu dans le commerce international (produits intermédiaires comme le maïs, les arachides crues, la farine de maïs, les produits dérivés des arachides, etc.) et indiquer les paramètres nécessaires dans le (s) modèle (s) mathématique (s) décrivant la distribution des aflatoxines dans les produits;
- d) évaluer l'incidence des méthodes de prélèvement et de préparation des échantillons sur les résultats globaux de l'analyse; les spécifications devront prévoir des échantillons et des sous-échantillons représentatifs ainsi que la préparation appropriée d'échantillons composites homogènes;
- e) indiquer, dans la mesure du possible, le pourcentage de produit qui sera rejeté après récolte, une fois que le plan d'échantillonnage proposé sera appliqué;
- f) formuler des recommandations sur les plans d'échantillonnage utilisés dans le contrôle des exportations et des importations;
- g) examiner les problèmes spécifiques d'échantillonnage qui lui seront soumis par la Commission ou par l'un de ses comités.

99. Le Comité est également convenu d'informer le Comité exécutif de cette procédure, tout en faisant observer qu'il fallait encore trouver des sources de financement pour la Consultation.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LES MYCOTOXINES (Point 14 f)

100. La Présidente a déclaré, en conclusion, que toutes les questions évoquées dans le rapport du Groupe de travail avaient été examinées par le Comité.

101. Etant donné que toutes les délégations devront participer aux débats sur les mycotoxines, le Comité a décidé que le Groupe de travail ne se réunirait pas l'année prochaine. Il sera peut-être nécessaire de le réactiver par la suite.

CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX DE L'ALIMENTATION (Point 15)

IDENTIFICATION D'AUTRES ESPECES PREDATRICES DE POISSON AUXQUELLES S'APPLIQUE LA LIMITE INDICATIVE DU CODEX POUR LE METHYLMERCURE DANS LE POISSON (Point 15 a)

102. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/12-Partie I et du document de séance N^o 12, contenant un résumé des observations adressées par les gouvernements

en réponse à la circulaire CL 1991/10-FAC sur l'identification d'autres espèces prédatrices de poisson auxquelles s'applique la limite indicative Codex pour le méthylmercure dans le poisson. Des observations ont été adressées par le Danemark, la Finlande, la Norvège, la Pologne, la Suède, la Thaïlande, le Royaume-Uni et les États-Unis.

103. Le Secrétariat a informé le Comité qu'à sa dix-neuvième session, la Commission a adopté deux limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson à l'étape 8 (Annexe VIII du document ALINORM 91/12). Il est entendu que ces limites seront revues périodiquement par le CCFAC et le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, notamment en ce qui concerne l'identification des espèces prédatrices de poisson auxquelles s'appliquent les limites plus élevées.

104. Le Comité est convenu d'informer le Comité exécutif que les limites indicatives adoptées par la Commission à l'étape 8 se réfèrent au mercure total et non au méthylmercure. Le Comité exécutif devra à son tour informer la Commission que les limites indicatives adoptées s'établissent à 0,5 mg/kg (espèces non prédatrices) et à 1 mg/kg (espèces prédatrices) pour le mercure total.

105. Tout en notant que les directives proposées s'appliquent au poisson en général, le Comité a reconnu qu'il fallait encore identifier les espèces prédatrices et il a décidé de demander un complément d'informations.

AVANT-PROJET DE CONCENTRATIONS INDICATIVES POUR LE CADMIUM ET LE PLOMB DANS LES ALIMENTS (Point 15 b)

106. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/12-Partie II et du document de séance N° 7, qui résumait les observations adressées par les gouvernements en réponse à la circulaire CL 1991/10-FAC. Les pays ci-après ont fait parvenir leur réponse: Danemark, Pays-Bas, Pologne, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni, Japon, Italie et États-Unis. En outre, la délégation polonaise a déclaré que sa législation alimentaire nationale était en voie de révision et que des renseignements sur les nouveaux règlements seraient communiqués au Comité avant sa prochaine réunion.

107. Le Secrétariat a informé le Comité qu'à sa dix-neuvième session, la Commission avait provisoirement confirmé (par. 347-348, ALINORM 91/40), à l'étape 5, les concentrations indicatives proposées par le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses pour l'arsenic, le mercure et le plomb dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses (paragraphe 24, ALINORM 91/29) et qu'elle avait différé la confirmation du cadmium. En outre, il avait été convenu que le CCCPL devrait fournir des renseignements (voir CL 1991/30-CPL) sur la nécessité d'établir des limites pour l'arsenic et le mercure. Des données justificatives et des indications sur le stade de traitement auquel s'appliquent les concentrations proposées pour le plomb et le cadmium devront également être communiquées, conformément à la demande du CCFAC.

108. Le Comité est convenu qu'il continuerait à rassembler des informations sur les concentrations de base, les mesures visant à combattre la contamination à la source et les réglementations nationales. Parmi les mesures visant la source, on peut citer l'interdiction des soudures au plomb dans les boîtes de conserve, des capsules de plomb pour les bouteilles de vin et du cadmium dans les engrais. Le Comité a rappelé que d'autres organisations internationales (PNUE, OMS) s'occupent de la pollution atmosphérique et aquatique et qu'elles jouent un rôle important dans la surveillance de l'ingestion par l'homme de contaminants comme le cadmium et le plomb.

109. Le Comité a décidé qu'il fallait différer l'élaboration de limites indicatives pour le cadmium et le plomb dans certaines denrées spécifiques, en attendant d'obtenir un complément d'informations de la part des gouvernements, du JECFA et du CCCPL.

AVANT-PROJET DE CONCENTRATIONS INDICATIVES POUR LES PCB. LES PBB ET LE TETRACHLOROBENZYLTOLUENE DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES (Point 15 c))

110. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/12-Partie III, ainsi que des documents de séances N° 6 et 10, contenant les observations adressées par les gouvernements des pays ci-après en réponse à la circulaire CL 1991/10-FAC: Danemark, Italie, Pays-Bas, Pologne, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni et Etats-Unis.

111. La délégation des Pays-Bas a informé le Comité que sa législation nationale fixait des limites maximales pour les PCB dans le lait et les produits de la pêche et que diverses recommandations d'ordre nutritionnel avaient été formulées, mais que la politique générale avait pour principal objectif de réduire les sources de contamination. Elle a fait observer que certains congénères des PCB avaient des effets analogues à ceux des dioxines et qu'il fallait procéder à une évaluation toxicologique plus poussée de ces composés. Les délégations de l'Allemagne, de la Suède et du ; Royaume-Uni ont, elles aussi, fait savoir que leurs pays avaient entrepris des études sur les PCB et leurs congénères.

112. Le Secrétariat du JECFA a déclaré que le Programme international sur la sécurité des substances chimiques (IPCS) préparait, dans la série sur les Critères d'hygiène de l'environnement, des documents sur les PCB et les PBB. Le Programme collabore avec le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe à l'étude des coefficients d'équivalence toxique pour les dioxines et les PCB. Parmi les publications IPCS, il faut citer notamment le rapport N° 88 sur les dioxines (OMS, Critères d'hygiène de l'environnement). Il a également fait observer que la formulation de directives sur les contaminants de l'atmosphère, de l'eau et de l'alimentation était une tâche de longue haleine.

113. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables aux mesures visant la source pour réduire la contamination par les PCB, les PBB et le tétrachlorobenzyltoluène. Le Comité a estimé qu'il était trop tôt pour fixer des limites concernant ces contaminants à ce stade et qu'un complément d'informations serait demandé aux gouvernements, aux fins d'examen par le Comité à sa prochaine session.

DIOXINES PANS LES ALIMENTS (Point 15 d))

114. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/12-Partie IV et du document de séance N° 13, contenant les observations adressées par les gouvernements des pays ci- après en réponse à la circulaire CL 1991/10-FAC: Danemark, France, Italie, Pays-Bas, Suède, Thaïlande et Royaume-Uni.

115. Les délégations du Royaume-Uni, de la Suisse, de l'Allemagne, de la Finlande et du Canada ont fait savoir que leurs pays avaient effectué des enquêtes nationales sur la présence de dioxines dans les aliments, notamment dans le lait, la viande, les oeufs et le poisson. Les résultats de ces enquêtes seront communiqués à la prochaine session du Comité. La délégation des Pays-Bas a souligné qu'il faudrait également étudier la contamination de l'huile de poisson.

116. Le Comité a reconnu que les mesures visant à réduire les sources de contamination par les dioxines (par exemple, blanchiment du papier, incinération des

déchets, etc.) rencontraient l'assentiment général et qu'un complément d'informations serait demandé avant sa prochaine session.

HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (PAR EXEMPLE BENZO-A-PYRENE). ACIDE CYANHYDRIQUE, PHTALATES (PAR EXEMPLE DEHP) ET ETHYLCARBAMATE DANS LES ALIMENTS (Point 15 e)

117. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/12-Partie V et des documents de séance N^o 8 et 14, contenant les observations adressées par les pays ci-après en réponse à la circulaire CL 1991/10-FAC: Danemark, Italie, Pays-Bas, Pologne, Suède, Royaume-Uni, Etats-Unis et Thaïlande.

118. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité que les hydrocarbures aromatiques polycycliques étaient inscrits sur la liste des priorités du JECFA et que l'acide cyanhydrique faisait partie de l'évaluation par le JECFA des glycosides cyanogéniques.

119. La délégation des Pays-Bas a fait observer qu'il était nécessaire de disposer de davantage d'informations sur l'utilisation des phtalates, qui semblait diminuer. Un complément de données est également nécessaire sur la toxicologie du benzo (a) pyrène. L'observateur de la FIMA a informé le Comité que l'application de méthodes appropriées de traitement, notamment l'amélioration du procédé de dessiccation, pouvait empêcher la contamination de l'huile de coco par les PAH.

120. La délégation de la Tchécoslovaquie a déclaré que, dans son pays, la teneur en phtalate des fruits et légumes est de l'ordre de 0,05 à 1,0 mg/kg.

121. Le Comité a décidé de demander aux gouvernements un complément d'informations, notamment sur les mesures visant à réduire à la source les niveaux de ces contaminants alimentaires;

122. Le Comité est également convenu de demander aux Comités de coordination du Codex pour l'Asie et pour l'Afrique des observations sur l'acide cyanhydrique afin d'obtenir plus de données et d'informations.

PROPOSITIONS CONCERNANT L'EVALUATION EN PRIORITE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS PAR LE JECFA (Point 16)

123. Le Comité était saisi du document CX/FAC 92/13, résumant les propositions des gouvernements sur les évaluations prioritaires, ainsi que du rapport du Groupe de travail sur les priorités (document de séance N2 15). Le Groupe de travail s'est réuni sous la présidence de M. R. Top (Pays-Bas), pour examiner le statut des substances devant être évaluées en priorité à la vingt-troisième session du CCFAC et pour envisager de nouveaux ajouts à la liste prioritaire.

124. On a rappelé que, lorsqu'un gouvernement propose d'ajouter une substance à la liste prioritaire, c'est à lui qu'il incombe de faire en sorte que les données requises soient soumises à l'évaluation du JECFA. Le Secrétariat du JECFA demandera, lors de l'annonce de la réunion, qu'on lui communique toute donnée supplémentaire pouvant être disponible.

125. Les substances ci-après, qui figuraient sur la précédente liste de priorités (Annexe VII, document ALINORM 91/12A), ont été inscrites à l'ordre du jour de la quarante et unième réunion du JECFA, qui se tiendra en février 1993: farine de konjac; β -cyclodextrine; 1,3-dichloro-2-propanol; 3-chloro-1,2-propanediol; plomb et cadmium. L'engagement a été pris de fournir des renseignements sur ces substances. D'autres substances - acide adipique, carragénines (aspects immunologiques), octoacétate de saccharose et bleu patenté V - ont été provisoirement inscrites à l'ordre du jour de la

quarante et unième session du JECFA, dans l'attente que l'Allemagne confirme au plus tôt son engagement à fournir des données. Faute de quoi, ces composés seront retirés de l'ordre du jour.

126. L'acide fumarique et les spécifications concernant l'azote, les pectines et le tristéarate de sorbitane ont été examinés lors de récentes réunions du JECFA et seront donc supprimés de la liste des priorités.

127. Des études de toxicité sont en cours sur les nitrites, les nitrates, les nitrosamines et l'éthylcarbamate. Le Comité a donc décidé de maintenir ces substances dans la liste des priorités en vue de leur évaluation future par le JECFA .

128. Le Comité a décidé qu'il était prématuré de demander au JECFA d'évaluer les phtalates, les trichotécènes, les hydrocarbures aromatiques polycycliques et les toxines paralysantes des fruits de mer pour deux raisons: 1) davantage d'informations sont nécessaires sur les substances spécifiques appartenant à ces catégories qui posent des problèmes particuliers; 2) avant de les évaluer, il faudra élaborer les principes généraux applicables aux contaminants de manière que le CCFAC puisse décider comment traiter ces substances. Le Comité est convenu que ces substances resteraient sur la liste prioritaire.

129. Le Comité est convenu que les dioxines resteraient inscrites sur la liste des priorités dans l'attente d'un complément d'informations.

130. Le Comité a décidé de maintenir le procédé à l'ammoniac sur la liste des priorités en vue de son évaluation ultérieure par le JECFA, car il a été mis au point pour réduire les niveaux d'aflatoxines dans les aliments destinés aux animaux plutôt qu'à l'homme.

131. La délégation de la Finlande a demandé que le 5'-guanylate disodique et le 5'-inosinate disodique (exaltateurs d'arôme), auxquels le JECFA a attribué une "DJA non spécifiée", soient réévalués par le JECFA car leur utilisation a augmenté depuis la dernière évaluation. Ces substances ont été inscrites à l'ordre du jour de la quarante et unième réunion du JECFA et la Finlande s'est engagée à soumettre les données voulues à leur sujet.

132. La délégation du Danemark a demandé que le carbamide soit évalué. Son gouvernement sera bientôt en mesure de fournir des données et, par conséquent, cette substance a été inscrite à l'ordre du jour de la quarante et unième réunion du JECFA.

133. Les délégations du Royaume-Uni et du Danemark ont demandé une réévaluation de l'ochratoxine A. Cette demande est motivée par le fait que l'on dispose maintenant de nouvelles informations, qui n'existaient pas quand cette substance a été évaluée par le JECFA à sa trente-septième réunion. Cette substance a été inscrite sur la liste des priorités et les délégations de ces deux pays ont été priées de fournir des renseignements plus précis au Secrétariat du JECFA.

134. Le Comité a reconnu que la soumission de données sur les contaminants posait des problèmes différents de ceux posés par les additifs alimentaires. Dans le cas des additifs, c'est essentiellement aux gouvernements qu'il incombe de fournir des données, notamment quand ils ont adressé une demande d'évaluation. Toutefois, en ce qui concerne les contaminants, en raison de l'important volume de données disponibles et des problèmes particuliers liés à leur présence dans différentes régions du monde, il faut s'assurer que la totalité des données dont disposent les gouvernements et les organisations sont soumises en vue de l'évaluation. En ce qui concerne la quarante et unième réunion du JECFA, les gouvernements et les organisations sont priés de

soumettre au Secrétariat du JECFA un résumé fiable des données relatives au cadmium et au plomb. Ces données devront toutes parvenir au JECFA avant le 15 juillet 1992.

135. Le Comité est convenu que la liste de priorités établie par le Groupe de travail serait jointe en annexe au présent rapport (Annexe VI).

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 17)

Révision du mandat

136. Le Comité est convenu de recommander au Comité du Codex sur les Principes généraux d'amender comme suit le paragraphe a) de son mandat, tel qu'il est défini dans le Manuel de procédure:

- a) Confirmer ou établir des limites maximales ou indicatives autorisées pour les additifs alimentaires, les contaminants (y compris les contaminants environnementaux) et les substances toxiques naturellement présentes dans l'alimentation humaine et animale.

137. Le Comité est également convenu de demander au Comité exécutif son avis sur la possibilité de formuler des recommandations Codex au sujet des mesures ayant pour but de combattre à la source la contamination des aliments et des autres produits agricoles.

Incidences des biotechnologies sur les normes alimentaires et les codes d'usages internationaux

138. Le Comité était saisi du document de séance N^o 17 préparé par les délégations des Pays-Bas, de l'Australie et des Etats-Unis (voir par. 10).

139. Le Secrétariat de l'OMS a rappelé au Comité que la Commission avait approuvé les conclusions et recommandations de la Consultation mixte FAO/OMS sur les stratégies permettant d'évaluer la sécurité des aliments issus des biotechnologies (ISBN-92-4- 156145-9), tout en soulignant la nécessité de fournir au consommateur des informations sérieuses et fondées sur le plan scientifique, qui expliquent les applications des biotechnologies à la production et à la transformation des aliments et les rassurent sur leur innocuité. La Commission est également convenue que les comités s'occupant de questions générales devraient examiner, dans le cadre de leur mandat, les questions liées aux biotechnologies.

140. Le Comité a estimé, en conclusion, que les gouvernements devraient fournir des renseignements généraux supplémentaires sur l'évaluation des additifs alimentaires et des autres substances dérivant des biotechnologies modernes (en particulier, modification génétique) notamment:

- description des substances produites au moyen des biotechnologies modernes;
- description détaillée des méthodes utilisées pour la modification génétique de l'organisme producteur;
- description détaillée de l'organisme producteur;
- normes d'identité et de pureté.

141. Le Comité est convenu que le Comité exécutif serait informé des mesures prises, tout en notant que ces informations seraient également communiquées au JECFA et à l'OMS.

142. Le Comité a noté qu'il examinerait les questions ci-après à sa prochaine session:

- Avant-Projet de norme générale Codex pour les additifs alimentaires;
- Avant-Projet de procédure d'élaboration d'une norme générale sur les contaminants dans l'alimentation;
- Confirmation et/ou révision des limites maximales fixées pour les additifs alimentaires et les contaminants dans les normes Codex;
- Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires;
- Amendements proposés au Système international de numérotation;
- Amendements proposés au Répertoire d'auxiliaires technologiques;
- Avant-Projet de limites maximales pour les aflatoxines dans l'alimentation humaine;
- Avant-Projet de limites maximales pour les aflatoxines dans l'alimentation animale;
- Avant-Projet de limites maximales pour l'ochratoxine A;
- Elaboration de teneurs indicatives pour le cadmium et le plomb dans les aliments;
- Elaboration de teneurs indicatives pour les PCB, les PBB, le tétrachlorobenzyltoluène et les dioxines dans les aliments;
- Elaboration de teneurs indicatives pour les hydrocarbures aromatiques polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phtalates et l'éthylcarbamate;
- Propositions concernant l'évaluation en priorité, par le JECFA, d'additifs alimentaires et de contaminants.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 18)

143. Le Comité a décidé que sa vingt-cinquième session, qui durerait un jour de moins, se tiendrait du 22 au 27 mars 1993 aux Pays-Bas, étant entendu que le Groupe de travail chargé de la Norme générale sur les additifs alimentaires se réunirait pendant la matinée du 19 mars et le Groupe de travail sur les normes l'après-midi du même jour.

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Etat d'avancement des travaux

Objet	Etape	Suite à donner	Document
Avant-Projet de limite maximale pour l'Aflatoxine M1 dans le lait	5	20ème session de la Commission	Annexe V, ALINORM 93/12
Normes recommandées pour adoption par la Commission en tant que normes consultatives Codex	3	20ème session de la Commission	Annexe III, ALINORM 93/12
Amendements au Système international de numérotation	3 & 8	Gouvernements, 20ème session du CCFAC, 20ème session de la Commission	Annexe IV et par. 54-56, ALINORM 93/12
Avant-Projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	3	Etats-Unis, Gouvernements Groupe de travail sur la Norme générale 20ème session du CCFAC	par. 29-36 ALINORM 93/12
Avant-Projet de procédure pour l'élaboration d'une Norme générale Codex applicable aux contaminants dans l'alimentation	3	Pays-Bas, Danemark Gouvernements 25ème session du CCFAC	par. 64-78, ALINORM 93/12
Examen des normes non adoptées en tant que normes consultatives Codex	3	Gouvernements Groupe de travail sur les normes 25ème session du CCFAC	Annexe VII, ALINORM 93/12
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires	1	Gouvernements Groupe de travail sur les normes 25ème session du CCFAC	par. 47-53, ALINORM 93/12
Avant-Projet de teneur indicative pour l'aflatoxine B, dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier	3	Gouvernement s, 25ème session du CCFAC	Annexe V, ALINORM 93/12
Renseignements sur la présence d'aflatoxines dans certaines denrées alimentaires	3	Gouvernements, 25ème session du CCFAC	par. 85 et 92, ALINORM 93/12

Renseignements sur l'Ochratoxine A	3	Gouvernements, 25ème session du CCFAC	par. 93-94, ALINORM 93/12
Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines	3	Comité exécutif, Consultation d'experts sur l'échantillonnage 25ème session du CCFAC	par. 95-99, ALINORM 93/12
Identification d'autres espèces prédatrices de poissons auxquelles peut s'appliquer la teneur indicative Codex pour le mercure total	3	CCFFP, Gouvernements, 25ème session du CCFAC, 20 ^{ème} session de la Commission	par. 102-105, ALINORM 93/12
Stratégies nationales, renseignements et limites concernant les substances ci- après :			
a) Cadmium et plomb		Gouvernements 25ème session du CCFAC	par.106-109 ALINORM 93/12
b) PCB, PBB et tétrachlorobenzyltoluène			par. 110-113 ALINORM 93/12
c) dioxines			par.114-116 ALINORM 93/12
d) hydrocarbures aromatiques polycycliques, acide cyanhydrique, phthalates et éthylcarbamate			par. 117-122, ALINORM 93/12
Amendements au Répertoire des auxiliaires technologiques	3	Gouvernements 25ème session du CCFAC	par. 57-59, ALINORM 93/12
Additifs alimentaires et contaminants à évaluer en priorité par le JECFA		Gouvernement s 25ème session du CCFAC	Annexe VI, ALINORM 93/12

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

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

- * The Heads of Délégations are listed first: Alternâtes, 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 delegaciones, los Supletes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

G. H. Renom
Embassy of Argentina
Catsheuvel 85
The Hague
The Netherlands

E. A. Canale
Embassy of Argentina
Catsheuvel 85
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. S. Brooke-Taylor
Assessments Section
National Food Authority
G. P. O. Box 7186
Canberra Mail Centre
ACT 2610 Australie

A. Downer
National Secretary
Council of Australian Food Technology
Associations
P. O. Box 1310
North Sydney
N. S. W. 2059, Australie

Dr, C. Hudson
Group Executive, Research and
Scientific Affairs
Goodman Fielder Wattie Ltd.
Level 4, 230 Victoria Road
Gladesville N. S. W. 2111
Australie

AUSTRIA
AUTRICHE

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

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Ch. Cremer
Inspecteur-Chef de Service
Ministère de la Santé
Inspection denrées Alimentaires
Cité Administrative de l'Etat
Quartier Vesale
1010 firussels
Belgium

Dr. M. Cornelis
Inspecteur-Expert
Institut d'Expertise Vétérinaire
Rue de la Loi 56 5ème et.
1040 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 Lav Manager
Nestlé Coordination Centre
Birminghamstraat 221
1070 Brussels
Belgium

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

Mrs. H. van Gerwen
Advisor Food Law
FIA/LVN
Kortenberglaan 172 B 7
B1040 Brussels
Belgium

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 KIA 0L2
Canada

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

CAPE VERDE
CAP-VERT
CABO VERDE

V. Teixeira
Ingenieur EMPA
Entreprise Publique de
l'Approvisionnement
Cape Verde

CHILE
CHILI

Gustavo Diaz
Third Secretary
Embassy of Chile
Mauritskade 51
The Hague
The Netherlands

CZECHOSLOVAKIA
TCHÉCOSLOVAQUIE
CHECOSLOVAQUIA

B. Turek
Chief National Reference
Laboratory for Toxic Substances in
Food
National Institute of Public Health
Srobarova 48
100 42 Praha
Czechoslovakia

Mrs. T. Sinkova
Head of the Analytical Department
Food Research Institute
Priemyselna '4
82006 Bratislava 26
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. Se.
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. Akila Saleh Hamza
Director of Central Laboratory for Food
and Feed
Ministry of Agriculture
19, Mohy Eldin Aboelez
Dokki, Cairo
Egypt

A. A. Gaballa
Scientific Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries Ltd. Elnasr City
Free Zone
P. O. Box 7052
Cairo
Egypt

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

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

S. Heiskanen
Research Manager
Finnish Food Industries' Federation
P. O. Box 115
00241 Helsinki
Finland

Mrs. A. L. Koskinen
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
P. O. Box 230
00171 Helsinki
Finland

Mrs. H. Wallin
Senior Research Scientist
Technical Research Centre
Food Research Laboratory
P. O. Box 203
SF-02151 Espoo
Finland

FRANCE
FRANCIA

Mrs. C. Servoz
Inspecteur
Ministère de l'Economie, des Finances
et du Budget
D. G. C. C. R. R.
Carré Diderot
3-5 Boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12
France

B. André
Ministère de l'Economie des Finances et
du Budget
Carré Diderot
3-5, Boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12
France

Dr. J. M. Bournigal
Vétérinaire Inspecteur
Ministère de l'Agriculture et de la Forêt
D. G. A1.
175 Rue de Chevaleret
75646 Paris Cedex 13, France

Mrs. Flamion
BSN
7, Rue de Téhéran
75008 Paris
France

Mrs. M. O. Gailing
Nestlé France
17-19 Quai du Président Paul Doumer
92400 Courbevoie
France

Mrs N. Josien
Roquette Frères
62106 Lestrem
France

Mrs. Loc'h
BSN-LU
7, Rue de Téhéran
75008 Paris
France

Ph. Mouton
Pernod Ricard
45, Avenue de Trêves
B-1040 Brussels
Belgium

Mrs. C. Ribière
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

Saint-Guilhem
Roquette Frères
62136 Lestrem
France

F. Verwaerde
Good Legislative Department
ANIA
62136 Lestrem
France

GERMANT
ALLEMAGNE
ALEMANIA

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

Dr. T. Hatzhold
Wissenschaftlicher Leiter des Bundes
für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e. V.
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2
Germany

Mrs. Dr. S. Langguth
Sudzucker Mannheim/Ochsenfurt AG
Winkelsweg 2
D-5300 Bonn 2
Germany

Dr. R. Langlais
Coca-Cola GmbH
Director Scientific Regulatory Affairs
Frankenstr. 348
D-4300 Essen 1
Germany

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

F. J. Schueller
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Wirtschaft
Postfach 140260
D-5300 Bonn 1
Germany

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

Dr. H. Wenzel
Bundesministerium für Gesundheit
Deutscherherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Germany

Mrs. J. Willenbrock
Referentin
Bundesministerium für Umwelt,
Naturschutz und Reaktorsicherheit
Postfach 120629
D-5300 Bonn 1
Germany

Dr. W. Koch
Ladenburg GmbH
Dr. Albert-Reimann-Strasse 2
D-6802 Ladenburg
Germany

GHANA

Dr. J. K. Obinum
Deputy Director
Animal Health and Production
Ministry of Agriculture
P. O. Box M 161
Accra, Ghana

GREECE GRECE GRECIA

Dr. C. Gegiou
Head of the Direction of Food
General Chemical State Laboratory
16 Anast. Tsocha Street
GR-11521 Athens
Greece

HUNGART HONGRIE HUNGRIA

Mrs. Dr. J. Sohar
Head of Department of Toxicological
Chemistry
National Institute of Food Hygiene and
Nutrition
1097 Budapest
Gyali u 3/a
Hungary

ICELAND ISLANDE ISLANDIA

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

INDONESIA INDONESIE

Mrs. Indravati S. ZA
Head of Sub Directorate of Food
Standardization
Directorate of Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia

Mrs. Untari Takain
Head of Sub Directorate of Food
Registration
Directorate of Food Control
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D')
IRAN (REPUBBLICA ISLAMICA DEL)

Reza Arjmandi
Director General
Fariner Corporation & Coopératives &
Agroindustries
Ministry of Agriculture
Tehran, Iran

Mostafa Golnavaz
Agricultural Expert
Room No. 1413, 14th Floor
Ministry of Agriculture
Blvrd Ave
Tehran, Iran

Morteza Shahid Zadeh
Assistant of the Plan & Budget
Ministry of Agriculture
Tehran, Iran

ISRAEL

Abraham Ziv
Food Engineer
Food Control Administration
MOH
14, Haarba'ah St.
Tel Aviv, Israël

ITALY
ITALIE
ITALIA

Mrs. A. Bocca
Direttore Rep.
Alimenti Lipidici
Istituto Superiore della Sanità
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
Federchimica-assochimica
Via Àccademia 33
20131 Milano, Italy

Dr. G. Porcelli
I. Dirigente Chimico
Ministero della Sanità
Piazza G. Marconi 25
00144 Rome, Italy

E. Silenzi
Dirigente Chimico
Laboratorio Chimico Dogane
Via delle Luce 35
00152 Rome, Italy

JAPAN
JAPON

Dr. K. Kimura
Deputy Director
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan 100 45

K. Yamaoka
Embassy of Japan
Tobias Asserlaan 2
2517 KC The Hague
The Netherlands

Mrs. Y. Sasaki
Food Chemistry Specialist,
Food Chemistry Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
Kasumigaseki 1-2-2
Chiyoda-ku
Tokyo, Japan

T. Fujita
Ministry of Agriculture, Forestry &
Control
Director
Center for Quality Control and
Consumer Service
4-7 Konan 4-Chôme
Minatoku
Tokyo, Japan

T. Akiyama
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae Shibuya
Tokyo, Japan

Y. O'Hara
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae Shibuya
Tokyo, Japan

T. Matsunaga
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jingumae Shibuya
Tokyo, Japan

LESOTHO

Miss T. F. Adoro
First Secretary
Embassy of the Kingdom of Lesotho
Via di Porta Pertusa 4,
Rome, Italy

MALAYSIA MALAISIE MALASIA

J. Mat
Ministry of Primary Industries,
Level 6-8, Menara Dayabumi,
Jalan Sultan Hishamuddin
50050 Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Z. Abdullah
Senior Veterinary Officer
Veterinary Public Health Laboratory
Dept. of Veterinary Services
Persiaran Barat
46630 Petaling Jaya
Malaysia

Dr. Abu Bakar Hussin
Senior Research Officer
Food Technology Research Centre,
MARDI
P. O. Box 12301
50774 Kuala Lumpur, Malaysia

A. J. Murad
Regional Director
Porla Eastern Régional Office
Level 10, Teruntum Complex
25000 Kuantan, Pahang
Malaysia

S. Salim
Director of Inspectorate Division
The Malaysian Pineapple Industry
Board
P. O. Box 35
80700 Johor Bahru
Malaysia

Mrs. W. L. Siew
Senior Research Officer
Palm Oil Research Institute of Malaysia
P. O. Box 10620
50720 Kuala Lumpur
Malaysia

MEXICO

Mrs. dr. Elba Duran Vidaurri
Directora de Control Sanitorio de
Alimentos
Secretaria de Salud Cultural
Donceles 39 - 1^o Piso
Col. Centro
Mexico D. F., Mexico

MOROCCO

MAROC MARRUECOS

M. Ammor Mohamed Abdou
Ingénieur d'Etat des Industries Agro-
alimentaires
B. P. 40
Agadir
Morocco

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

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

Mrs. D. K. A. M. Minten
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
P. O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

Dr. G. Kleter
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
General Inspectorate for Health
Protection
P. O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
The Netherlands

D. G. Kloet
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
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 Vlaardingen
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

Mrs. M. J. Riordan
Chief Food Technologist
Public Health Services
Department of Health
P. O. Box 5013
Wellington
New Zealand

J. W. van den Beuken
Food Technologist
Public Health Services
Department of Health
P. O. Box 5013
Wellington
New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

K. Faerden
Head, Chemistry & Toxicological
Department
Norwegian Food Control Authority
P. O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

Ms. H. Fiskaadal
Executive Officer
Chemistry and Toxicology Department
Norwegian Food Control Authority
P. O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

Mrs. B. Wilsher
Foreign Liaison Officer
Norwegian Food Control Authority
P. O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

H. Carandang
Deputy Permanent Representative to
FAO
Embassy of The Philippines
12 Via San Valentino
Rome, Italy

H. J. Bixler
Technical Advisor
RDI, Box 1411
Belfast ME 04915
U. S. A.

Ms. J. L. L. Demeterio
Agricultural Attaché
Embassy of The Philippines
85 Rue Washington
1050 Brussels
Belgium

**POLAND
POLOGNE
POLONIA**

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

Mrs. M. Ciapinska
Main Specialist
Ministry of Agriculture and Food
Economy
30, Wspolna Str.
00-930 Warsaw, Poland

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

PORTUGAL

M. E. Carvalho
Head of Division
Ministerio Agricultura
Instituto de Qualidade Alimentar
Avenida Conde ValBom 96-98
Lisboa, Portugal

**SPAIN
ESPANGE
ESPANA**

A. Carbajo
Técnico
Ministerio de Sanidad y Consumo
Subdireccion de Higiene de los
Alimentos
Paseo del Prado 18-20
Madrid 28014, Spain

J. Campos Amado
Jefe Servicio Lab. Arbitral
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentacion
Dirección General de Política
Alimentaria
Paseo Isabel 11 No. 1
Madrid, Spain

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

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr. S. A. Storach
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
Spireagatan 12
S-26740 Bjuv, Sweden

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

Mrs. E. Lonberg
Principal Administrative Officer
Legal Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

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

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

Dr. M. Lützow
Hoffmann-La Roche SA
CH-4002 Basel, 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

O. Raunhardt
Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

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

C. Charoenpong
Head of Food Standard Control Section
Food and Drug Administration
Ministry of Public Health
Bangkok 10200
Thailand

V. Chiravatcharatikul
Scientific Regulatory Affairs Manager
16th Floor Regent House,
183 Rajdamri Road
Pathumwan
Bangkok 10330
Thailand

S. Chuasukonthip
First Secretary
Royal Thai Embassy
Buitenrustweg 1
2517 KD The Hague
The Netherlands

Miss C. Jaengsawang
Medical Scientist
Chief of Section Chemical Analysis
Food for Export Analysis Division
Department of Medical Science
Yodsa, Bangkok 10100
Thailand

Mrs. O. Silapanaporn
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road
Bangkok 10400
Thailand

TUNISIA
TUNISIE

M. Amara
Ingenieur en Chef,
Ministère de l'Agriculture (DGAA)
30, Rue Alain Savary 1002
Tunis, Tunisia

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Miss B. J. Richards
Head of Food Additives Branch
Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.505 Ergon House
c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U. K.

Dr. C. E. Fisher
Head of Food Additives & Risk
Assessment Unit
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3HX, U. K.

D. Bellamy
Executive, Scientific & Technical
Division
Food and Drink Fédération Ltd.
6, Catherine Street
London WC2B 5JJ, U. K.

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

T. J. 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 3JR, U. K.

Mrs. J. Hardinge
Regulatory Affairs Manager
Quest International
Ashford Kent TN24 0LT, U. K.

R. C. Hearfield
Food and Drink Federation
Ashby-de-la-Zouch
Leicestershire, U. K.

Dr. J. Norman
Head of Contaminants 3 Branch
Food Science Division I
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, 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
Food Science Division I
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.218 Ergon House c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U. K.

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

R. J. Ronk
Senior Advisor to the Deputy
Commissioner for policy
U. S. Food and Drug Administration
5600 Fishers Lane (HF-22)
Rockville, Maryland 20857
U. S. A.

D. F. Dodgen
Division of Food and Color Additives
U. S. Food and Drug Administration
(HFF-330)
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.

Ms. E. Campbell
Chief, Régulations & Industry
Activities Branch
U. S. Food and Drug Administration
(HFF-312)
200 C Street, S. W.
Washington, D. C. 20204, U. S. A.

Ms. J. A. Springer
Chief, Division of Mathematics
Office of Toxicological Sciences
U. S. Food and Drug Administration
(HFF-110)
200 C Street, S. W.
Washington D. C. 20204
U. S. A.

S. N. Tanner
Assistant to the Administrâtes for
Technology
Federal Grain Inspection Service
U. S. Department of Agriculture
P. O. Box 96454
Washington D. C. 20090-6454
U. S. A.

K. Brenner
Corn Refiners Association
Director of Public Affairs
1100 Connecticut Ave, NW
Washington DC 20056, U. S. A.

Ms. G. Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs & Nutritional
Sciences
CPC International Inc.
International Plaza
P. O. Box 8000
Englewood Cliffs
New Jersey 07632
U. S. A.

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

Dr. W. J. Cook
Consultant
Box 690
Mt. Gretna, Pa. 17064, U. S. A.

Dr. L. J. Czuba
Director, Safety & Regulatory Affairs
Pfizer Inc.
Central Research Div.
East Point Road
Groton, Connecticut 06379
U. S. A.

Dr. G. E. Dunaif
Senior Program Manager – Toxicology
Campbell Soup Co.
P. O. Box 48K
Campbell Place
Camden, New Jersey 08103-1799
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.

C. Hofland
Marketing Director
National Sunflower Association
4023 State Street
Bismarck, ND 58501
U. S. A.

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

Ms. M. Kapustynski
Manager, External Affairs
Pepsi Cola International
100 Stevens Avenue
Valhalla, New York 10595
U. S. A.

Dr. J. C. Kirschman
International Food Biotechnology
Council
Food Safety Consultant
P. O. Box 88
403 Barrett Road
Emmans, P. A. 18049
U. S. A.

Dr. A. W. Matthys
Director
Technical Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Ave.
Washington D. C. 20005
U. S. A.

Dr. J. P. Modderman
Staff Scientist
Keller & Heckman
1001 Gst NW
Suite 500 West
Washington D. C. 20001-4545
U. S. A.

J. Serafino
Director, Scientific Relations
Kraft General Foods
250 North Street
White Plains, New York 10625
U. S. A.

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

(AIIBP) ASSOCIATION
INTERNATIONALE DE L'INDUSTRIE
DES BOUILLONS ET POTAGES

E. G. Rapp
Ernest Claeslaan 4
B-3080 Tervuren
Brussels
Belgium

(AMFEP) ASSOCIATION OF
MICROBIAL FOOD ENZYME
PRODUCERS

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

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

(AOAC INTERNATIONAL)
ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS

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

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

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

J. J. Piot
Biopolymer International
85 Blvd. Haussman
F-75008 Paris
France

**(CEFIC) EUROPEAN COUNCIL OF
CHEMICAL MANUFACTUREES
FEDERATION**

Dr. E. Luck
Hoechst Aktiengesellschaft
Abt. Lebensmitteltechnik
Postfach 80 03 20
D-6230 Frankfurt am Main 80
Germany

**(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

COUNCIL OF EUROPE

L. Sivonen
Council of Europe
Secretariat of the Partial Agreement in
the Social and Public Health Field
P. O. Box 431 R6
F-67006 Strasbourg Cedex
France

**EC COMMISSION OF THE
EUROPEAN COMMUNITIES**

Mrs. C. Geslain
Expert
Directorate General for Internal Market
and Industrial Affairs
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

M. Granero Rossel
Administrates
Directorate General for Internal Market
and Industrial Affairs
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

R. Valls Pursals
Principal Administrâtes
DG VI
Loi 86 1/41
B-1049 Brussels
Belgium

EC COUNCIL SECRETARIAT

B. Mejborn
Administrator
Rue de la Loi 170
B-1048 Brussels
Belgium

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

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

**(EFFA) EUROPEAN FLAVOUR AND
FRAGRANCE ASSOCIATION**

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

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

A. Overeem
Executive Secretary
Veraartlaan 8
P. O. Box 5824
3380 HV Rijswijk (ZH)
The Netherlands

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

Dr. M. Anastasio
Expert
Via San Secondo 67
10128 Torino
Italy

Ph. Mouton
Pernod Ricard
45, Rue de Treves
1040 Bruxelles
Belgium

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

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

**(IDF) INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION**

C. A. L. Bercht
WZM
Laan van Meerdervoort 20
2517 AK The Hague
The Netherlands

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

**(IDF) INTERNATIONAL DIABETIC
FEDERATION**

J. Byrne
1 Allee du Herisson
1070 Brussels
Belgium

**(IEIP) INSTITUT EUROPEEN DES
INDUSTRIES DE LA PECTINE**

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

**(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 Rhône-Poulenc, Inc.
Cranbury, N. J. 08152-7500
U. S. A.

D. W. Manning
FMC Corporation
Marine Colloids Division
Crocketts Point Rockland
Maine 04841
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

K. Petersen
Quality Assurance Manager
Cargill BV
Postbus 34
4600 AA Bergen op Zoom
The Netherlands

**(IFGMA) INTERNATIONAL
ASSEMBLY OF GROCERT
MANUFACTUREES ASSOCIATIONS**

C. Feldberg
Vice President, Health, Safety, Quality
Assurance
CPC International
1010 Wisconsin Avenue, N. V.
Suite 800
Washington D. C. 20007, U. S. A.

S. Gardner
Senior Vice President
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Avenue, N. W.
Suite 800
Washington D. C. 20007, U. S. A.

J. Serafino
Director, Scientific Relations
Kraft General Foods
250 North Street
White Plains
New York 10625
U. S. A.

**(ILSI) INTERNATIONAL LIFE
SCIENCES INSTITUTS**

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

Dr. S. W. Bigelow
ILSI
234 E. 42nd Street
New York 10017
U. S. A.

R. Peterson
Director, Regulatory Compliance
1751 Lake-Cook Road
Deerfield, IL 60044
U. S. A.

**(INEC) INSTITUT EUROPEEN DES
INDUSTRIES DE IA GOMME DE
CAROUBE**

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

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

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

C. Toussaint
AGV
Heilsbachstrasse 20
5300 Bonn 1
Germany

M. Schuttelaar
Coordinator Food and Environment
Consumers Union
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
Regent Arcade House
19-25 Argyll Street
London W1V 1AA, U. K.

(IPPA) INTERNATIONAL PECTIN PRODUCERS ASSOCIATION

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

(ITIC) INTERNATIONAL TOXICOLOGY INFORMATION CENTRE

Dr. G. Vettorazzi
Food Safety Unit
1211 Geneve 27
Switzerland

(MARINALG INTERNATIONAL) WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED PROCESSORS

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

(OFCA) ORGANIZATION OF MANUFACTURERS OF CELLULOSE PRODUCTS FOR FOODSTUFFS IN THE EEC

Dr. E. Izeboud
Secretary General
OFCA
2521 CV Den Haag
The Netherlands

UNESDA/CESDA

Dr. A. W. Noltes
c/o BBM
Heemraadsingel 167
3022 CG Rotterdam
The Netherlands

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME COMMITTEE SECRETARIAT:

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

S. Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
00100 Rome
Italy

Assisted by:

Dr. G. G. Moy
Scientist
World Health Organization
Food Safety Unit
1211 Geneve 27
Switzerland

HOST GOVERNMENT COMMUTEE SECRETARIAT

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

A. Bal
Ministry of Agriculture, Nature Management and Fisheries
Development Cooperation in Agriculture
P. O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

Mrs. M. A. T. Kerkhoff
Unilever Research
P. O. Box 114
3130 AC Vlaardingen
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
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
P. O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

FAO PERSONNEL:

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

WHO PERSONNEL:

Dr. J. L. Herrman
WHO Joint Secretary of JECFA
International Programme on Chemical
Safety
World Health Organization
1211 Genève 27 Switzerland

ALINORM 93/12
ANNEXE II

MESURES A PRENDRE A LA SUITE DES CHANGEMENTS APPORTES AU STATUT DES PJA

Substance	Précédente dose admissible (en mg/kg de poids corporel) et autres recommandations toxicologiques	Dose journalière admissible (DJA) en vigueur (en mg/kg de poids corporel) et autres recommandations toxicologiques	Utilisations courantes Codex	Mesures recommandées par le Secrétariat
<u>Emulsifiants</u>				
Saccharo-esters d'acides gras et saccharoglycérides	0-10 (DJA de groupe)	0-16 (DJA de groupe établie sur la base des saccharo-esters contenus dans les saccharo-esters d'acides gras et les saccharoglycérides)	Saccharo-esters d'acides gras: Margarine: 10 g/kg Cacao en poudre et mélanges: 10 g/kg Saccharoglycérides: margarine: 10 g/kg	Etant donné que la DJA de groupe a été augmentée, aucune action n'est requise.
Huile de soja oxydée par traitement thermique	-----	0-3	Aucune	Aucune action requise
Huile de soja oxydée par traitement thermique avec interaction des mono-et di-glycérides d'acides gras	Aucune DJA attribuée	0-30	Aucune	Aucune action requise
<u>Préparations enzymatiques</u>				
Cellulase dérivée de <i>Trichoderma longibrachiatum</i>	0-0,3 (DJA provisoire établie sur la base de T. reesi)	Non spécifiée	Aucune	Aucune action requise
β-Glucanase dérivée de	0-0,5 (provisoire)	Non spécifiée	Aucune	Aucune action

<i>Trichoderma harzianum</i>					requis
Lysozyme		Emploi autorisé dans le traitement des aliments	Aucune		Aucune action : requis ;
<u>Aromatisants</u>					
trans-Anéthol	0-0,6 (provisoire)	0-0,6 (provisoire)	Aucune		Aucune action requise
Ethylvanilline	0-5 (provisoire)	0-5 (provisoire)	Préparations de suite: 50mg/kg; Aliments pour nourrissons, etc.:70 mg/kg; Cacao en poudre, chocolat: petites quantités Crème: limitée par les BPF		Etant donné que la DJA reste inchangée, aucune action n' est requise
Limonène		0-1,5 (s'applique à l'ingestion totale de limonène. L'ingestion de l'additif alimentaire ne devrait pas dépasser 0,075 mg/kg de poids corporel par jour, soit 5% de la DJA)	Aucune		Aucune action requise
Chlorhydrate de quinine	0-0,9 (provisoire)	Les actuels niveaux d'utilisation, qui atteignent 75 mg/l dans les boissons non alcoolisées, ne présentent aucun risque toxicologique	Aucune		Aucune action requise
<u>Solvants</u>					
1,2-dichloroéthane	A ne pas utiliser	Aucune DJA n'a été attribuée, car la génotoxicité et la cancérogénicité de cette	Aucune		Aucune action requise

		substance ont été démontrées		
Dichlorométhane	DJA supprimée	Emploi limité aux usages courants	Aucune	Aucune action requise
Ether monoéthylique de diéthylèneglycol	Aucune DJA attribuée	DJA non attribuée faute de données	Aucune	Aucune action requise
<u>Agents épaississants</u>				
Acide alginique et ses sels d'ammonium, de calcium, de potassium et de sodium	0-50 (DJA de groupe)	Non spécifiée (DJA de groupe)	Jambon cuit et épaule de porc cuite: BPF	Etant donné qu'une DJA "non spécifiée" a été établie, aucune action n'est requise
Algue traitée <i>Eucheuma</i>	Aucune DJA attribuée	DJA non attribuée faute de données	Aucune	Aucune action requise
<u>Cires</u>				
Cire d'abeille		Les utilisations actuelles ne présentent aucun risque toxicologique	Aucune	Aucune action requise
Cire de Candelilla		Les utilisations actuelles ne présentent aucun risque toxicologique	Aucune	Aucune action requise
Cire de Carnauba		0-7	Aucune	Aucune action requise
Cire microcristalline de paraffine	Cire Ont fait l'objet d'une précédente évaluation en tant que cires d'hydrocarbures -aucune DJA attribuée	Non spécifiée (DJA de groupe pour les cires microcristallines et de paraffine)	Aucune	Aucune action requise
Gomme laque		Les utilisations actuelles ne présentent aucun	Aucune	Aucune action requise

			risque toxicologique	
<u>Substances diverses</u>				
Curcumine	0-0,1 (provisoire)	0-0,1 (provisoire)	Graisses et huiles, minarine: 5 mg/kg Bouillons et consommés: 50 mg/kg Mayonnaise: 100 mg/kg Beurre, margarine et fromages fondus: BPF	La DJA demeurant inchangée, aucune action n'est requise
Furfural		DJA non attribuée car la génotoxicité et la cancérogénicité de cette substance ont été démontrées	Aucune	Aucune action requise
Bromate de potassium	0-60 mg de bromate/kg de farine	Non approprié comme agent de traitement des farines	Farine de blé: 50 mg/kg	La Commission devrait retirer a confirmation et en informer le Comité
<u>Substances toxiques naturellement présentes</u>				
Glycosides cyanogéniques		Aucun niveau d'ingestion sans danger n'a pu être estimé faute de données quantitatives	Farine de manioc (acide cyanhydrique) - 10 mg/kg	Informers le Comité du Codex pour l'Afrique (NON sujet à confirmation - à titre d'information uniquement)
Solanine et chaconine		Les niveaux normalement présents dans les pommes de terre (2-10 mg/100 g) ne présentent pas de risques toxicologiques	Aucune	Aucune action requise

NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE
DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES
RESULTANT DE LA 37^{eme} REUNION DU JECFA

CATEGORIE I: (recommandées pour adoption par la Commission)

Charbon activé
d-Carvone
l-Carvone
Acide érythorbique
Gomme gellane
Esters glycérique de colophane
Acétate-isobutyrate de saccharose
Charbon végétal

CATEGORIE II: (recommandées pour adoption après quelques changements rédactionnels, y compris révisions typographiques)

Butylhydroxytoluène
Diméthylcarbonate
Sulfosuccinate dioctylique de sodium
Erythrosine
Huile minérale
Polydiméthylsiloxane
Butylhydroquinone tertiaire

CATEGORIE III: (renvoyées au JECFA, changements considérables requis)

α -Amylase dérivée de *Bacillus stearotherophilus* (nomenclature et nécessité de spécifier la souche)

α -r-Amylase dérivée de *Bacillus subtilis* (comme ci-dessus)

Pyrophosphate disodique (questions concernant la limite en fluorure, les matières insolubles dans l'eau et l'intervalle de pH)

Lécithine (formule pour l'indice d'acide)

Lécithine partiellement hydrolysée (formule pour l'indice d'acide)

Pyrophosphate tétrasodique (question concernant la limite en fluorure)

Trichlorogalactosaccharose (questions concernant la nomenclature et la méthodologie)

Gomme xanthane (question concernant la limite pour les levures et les moisissures - seules ou en combinaison)

CATEGORIE IV: (substances inscrites à l'ordre du jour d'une prochaine réunion du JECFA)

trans-Anéthol

AMENDEMENTS PROPOSES
AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION

Les amendements ci-après ont été apportés par la 24ème session du CCFAC au Système international de numérotation des additifs alimentaires, en vue de leur adoption par la 20ème session de la Commission du Codex Alimentarius:

ADDITIONS

<u>Numéro</u>	<u>Additifs alimentaires</u>	<u>Fonctions</u>
955	Sucralose (trichlorogalactosaccharose)	Edulcorant
905c (i)	Cire microcristalline	Agent de glaçage
905c (ii)	Cire de paraffine	Agent de glaçage

SUPPRESSIONS

164	Safran	Colorant
-----	--------	----------

AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L'AFLATOXINE M, DANS LE LAIT

(aux fins d'adoption par la Commission à l'étape 5)

0,05 µg/kg d'aflatoxine M,

**AVANT-PROJET DE TENEUR INDICATIVE* POUR L'AFLATOXINE B, DANS
LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAIL LAITIER**

(aux fins d'observations par les gouvernements à l'étape 3)

[5 µg/kg] d'aflatoxine B,

- * Les teneurs indicatives sont applicables aux denrées alimentaires qui font l'objet d'un commerce international. En cas de dépassement de ces teneurs, il incombe aux gouvernements de décider si, et dans quelles circonstances, l'aliment peut être distribué sur le territoire national.

**ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS PROPOSES PAR LE CCFAC EN
VUE DE LEUR EVALUATION PRIORITAIRE PAR LE JECFA**

<u>Contaminants</u>	Proposes par
Nitrites	Pays-Bas
Nitrates	
Nitrosamines	
Ochratoxine A	Royaume-Uni Danemark
Dioxines	CCFAC
Ethylcarbamate	CCFAC
Phtalates Hydrocarbures aromatiques polycycliques	Pays-Bas Danemark
Toxines paralysantes des fruits de mer	Canada
Trichothécènes	Pays-Bas
<u>Autres Questions</u>	<u>Proposées par</u>
Sécurité d'emploi des aliments et des fourrages traités à l'ammoniac pour réduire les niveaux d'aflatoxines	Secrétariat

SPECIFICATIONS DU JECFA N'AYANT JAMAIS ETE EXAMINEES
OU N'AYANT PAS ETE EXAMINEES SELON LES MODALITES ACTUELLES

Additif alimentaire	Cote JECFA
JAMAIS EXAMINEES:	
Péroxydes d'acétone	NMRS40A, B, C (1966)
Persulfate d'ammonium	NMRS40A, B, C (1966)
Benzaldéhyde	NMRS44B (1968)
Borax	NMRS31 (1962)
Acide borique	NMRS31 (1962)
Acétate butylique	NMRS44B (1968)
Iodate de calcium	NMRS40A, B, C (1966)
Péroxyde de calcium	NMRS40A, B, C (1966)
Phosphate monobasique de calcium	NMRS40A, B, C (1966)
Bioxyde de chlore	NMRS35 (1964)
Décanal	NMRS44B (1968)
Diacétyl	NMRS44B (1968)
Thiodipropionate de distéaryle	NMRS31 (1962)
Dulcine	NMRS44B (1968)
Acétate d'éthyle	NMRS44B (1968)
Butyrate d'éthyle	NMRS44B (1968)
Isovalérate d'éthyle	NMRS44B (1968)
dl-menthol	NMRS44B (1968)
l-menthol	NMRS44B (1968)
Phénylacétate de méthyle	NMRS44B (1968)
Salicylate de méthyle	NMRS44B (1968)
Gamma-nonolactone	NMRS44B (1968)
Phénylacétaldéhyde	NMRS44B (1968)
o-phénylphénol	NMRS38A (1965)
Pipéronal	NMRS44B (1968)
Chlorate de potassium	NMRS46B (1970)
Persulfate de potassium	NMRS40A, B, C (1966)
Propionate de potassium	NMRS31 (1962)
L (+)-tartrate de potassium-sodium	NMRS35 (1964)
o-phénylphénol de sodium	NMRS38A (1965)
Phosphate monobasique de sodium	NMRS35 (1964)
L (+)-tartrate de sodium	NMRS35 (1964)
Tartrate de stéaryle	NMRS40A, B, C (1966)
Mélanges d'ester de glycérol de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras	NMRS44B (1968)

Gamma-undécalactone
Vanilline

NMRS44B (1968)
NMRS44B (1968)

**NON EXAMINEES SELON LES MODALITES
ACTUELLES**

Hydroxyde d'ammonium
Acide cyclohexylsulfamique
Gélatine comestible
Acide chlorhydrique
Acide lactique
Pepsine aviaire
Propylèneglycol
Caséinate de sodium
Polyphosphate de sodium vitreux
Acide sulfurique
Triacétine

NMRS55B (1975)
NMRS48B (1971)
NMRS48B (1971)
FNS 1B (1976)
NMRS57 (1974)
FNS 1B (1976)
FNS 1B (1976)
NMRS48B (1971)
FNS 1B (1976)
FNS 1B (1976)
NMRS55B (1975)