

commission du codex alimentarius

F



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

ALINORM 05/28/12
Mai 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-huitième Session
Rome (Italie), 4 - 9 juillet 2005

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

La Haye (Pays-Bas)
25 - 29 avril 2005

Note: Le présent rapport comprend la Lettre circulaire CL 2005/22-FAC

J5342/F

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

CX 4/30.2

CL 2005/22-FAC
Mai 2005

- AUX:** Service centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales concernées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **Distribution du rapport de la trente-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 05/28/12)**

Le rapport de la trente-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session (Rome, Italie, 4 - 9 juillet 2005).

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

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

- 1. Projet et avant-projet de disposition relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires à l'étape 8 et 5/8, respectivement** (par. 83 et Annexe X);
- 2. Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires à l'étape 5/8** (par. 88 et Annexe XIII);
- 3. Spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-troisième session du JECFA à l'étape 5/8** (par. 114 et Annexe XVI)
- 4. Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (N09-2004) à l'étape 5/8** (par. 128 et Annexe XIX);
- 5. Projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines à l'étape 8** (par. 132 et Annexe XXI);
- 6. Projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires en conserve par l'étain à l'étape 8** (par. 166 et Annexe XXV);
- 7. Projet de limites maximales pour le cadmium dans le blé, les pommes de terre, les légumes tiges et les légumes racines, les légumes feuillus et d'autres légumes à l'étape 8** (par. 175 et Annexe XXVI).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les textes susmentionnés sont invités à les faire parvenir, par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 8 or 5/8) (Manuel de procédure de la Commission du Codex, quatorzième édition), à l'adresse suivante : Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593 ou, *de préférence*, courriel: codex@fao.org) **avant le 15 juin 2005.**

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

- 8. Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, y compris le diagramme** (par. 64 et Annexe VII);
- 9. Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches non transformées** (par. 141 et Annexe XXII);
- 10. Avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques), dans les céphalopodes (viscères non compris) et dans le riz poli** (par. 175 et Annexe XXVI).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations concernant les éventuelles incidences des textes susmentionnés ou de toutes dispositions en découlant sur leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir, par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (Manuel de procédure de la Commission du Codex, quatorzième édition), à l'adresse suivante : Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593 ou, *de préférence*, courriel: codex@fao.org) **avant le 15 juin 2005.**

DEMANDES D'OBSERVATIONS

- 11. Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches transformées** (par. 141 et Annexe XXII);
- 12. Avant-projet de limites maximales pour l'étain dans les aliments en boîte (autres que les boissons) et dans les boissons en boîte** (par. 163 et Annexe XXIV);
- 13. Avant-projet de limites maximales pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle)** (par. 190 et Annexe XXVII).

Les gouvernements et les organisations internationales concernées disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius et qui souhaitent formuler des observations sur toutes ces questions, y compris concernant les éventuelles incidences des avant-projets de norme ou de toutes dispositions en découlant sur leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir, par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 3) définie dans le Manuel de procédure du Codex Alimentarius, aux Services centraux de liaison avec le Codex des Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments, BP 20401, 2500 E.K., La Haye, Pays-Bas (télécopie: +31.70.378.6141 ou, *de préférence*, courriel: info@codexalimentarius.nl), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39.06.5705.4593 ou, *de préférence*, courriel: Codex@fao.org) **avant le 30 septembre 2005.**

TABLE DES MATIÈRES

RESUME ET CONCLUSIONS	page vii
LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES	page xiii
RAPPORT PRELIMINAIRE DE LA TRENTE-SEPTIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	page 34
<i>Paragraphes</i>	
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)	3 - 5
NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 2 de l'ordre du jour)	6
QUESTIONS SOUMISES PAR/OU DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 3a de l'ordre du jour)	7 - 11
QUESTIONS DECOULANT DES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS (Point 3b de l'ordre du jour)	12 - 17
SOIXANTE-TROISIEME ET SOIXANTE-QUATRIEME SESSIONS DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 4 de l'ordre du jour)	18 - 19
RAPPORT SUCCINCT DES SOIXANTE-TROISIEME ET SOIXANTE-QUATRIEME SESSIONS DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 4a de l'ordre du jour)	20 - 37
MESURES A PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APORTEES AUX DOSES JOURNALIERES ADMISSIBLES (DJA) ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4b de l'ordre du jour)	38 - 42
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITEES DANS LES NORMES CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)	43 - 50
EXAMEN DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)	51
PREAMBULE DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6a de l'ordre du jour)	52 - 64
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SPECIAL SUR LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6b de l'ordre du jour)	65 - 68
DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6c de l'ordre du jour)	69 - 83
SYSTEME INTERNATIONAL DE LA NUMEROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (SIN) (Point 7 de l'ordre du jour)	84 - 88
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'HARMONISATION DES TERMES UTILISES PAR LE CODEX ET PAR LE COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES SUPPORTS (Points 8 et 9 de l'ordre du jour)	89 - 95
REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 10 de l'ordre du jour)	96 - 99
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES AGENTS AROMATISANTS (Point 11 de l'ordre du jour)	100 - 102
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE MANDAT DE LA CONSULTATION MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS CHARGEE D'EVALUER L'UTILISATION DU CHLORE ACTIF (ÉLÉMENTS CONCERNANT LE COMITE SUR LES ADDITIFS ET CONTAMINANTS) (Point 12 de l'ordre du jour)	103 - 108
NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 13 de l'ordre du jour)	109 - 114
APPROBATION OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 14 de l'ordre du jour)	115 - 116

EXAMEN DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS (Point 15 de l'ordre du jour)	
RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SPECIAL SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS (Point 15a de l'ordre du jour)	117 - 122
TABLEAU I DE LA NORME GENERALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS (Point 15b de l'ordre du jour)	123 - 125
AVANT-PROJET DE REVISION DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS (Point 15c de l'ordre du jour)	126 - 128
MYCOTOXINS IN FOOD AND FEED (Point 16 de l'ordre du jour)	
PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS A COQUE PAR LES AFLATOXINES (Point 16a de l'ordre du jour)	129 - 132
AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES TRANSFORMEES OU NON (Point 16b de l'ordre du jour)	133 - 141
AVANT-PROJET DE PLAN D'ECHANTILLONNAGE DES AFLATOXINES DANS LES AMANDES, LES NOIX DU BRESIL, LES NOISETTES ET LES PISTACHES (Point 16c de l'ordre du jour)	142 - 144
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRESIL PAR LES AFLATOXINES (Point 16d de l'ordre du jour)	145 - 147
CONTAMINATION DES CEREALES PAR LE DESOXYNIVALENOL (DON) (Point 16e de l'ordre du jour)	148 - 150
CONTAMINATION DU SORGHO PAR LES MYCOTOXINES (Point 16f de l'ordre du jour)	151 - 153
CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX DANS LES ALIMENTS (Point 17 de l'ordre du jour)	
PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB DANS LE POISSON (Point 17a de l'ordre du jour)	154 - 157
AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ETAIN (Point 17b de l'ordre du jour)	158 - 163
PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR L'ETAIN (Point 17c de l'ordre du jour)	164 - 166
PROJET ET AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM (Point 17d de l'ordre du jour)	167 - 175
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES MESURES PRISES A LA SOURCE VISANT REDUIRE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LES DIOXINES ET LES PCB DE TYPE DIOXINE (Point 17e de l'ordre du jour)	176 - 180
3-MCPD DANS LES PVHA ET LES PRODUITS CONTENANT DES PVHA (Point 17f de l'ordre du jour)	181 - 190
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ACRYLAMIDE (Point 17g de l'ordre du jour)	191 - 196
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUE (HAP) (Point 17h de l'ordre du jour)	197 - 200
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES LIMITES INDICATIVES POUR LE METHYLMERCURE DANS LE POISSON (Point 17i de l'ordre du jour)	201 - 205
PROJET DE LIMITES INDICATIVES REVISEES POUR LES RADIONUCLEIDES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES APPLICABLES DANS LE CONTEXTE DU COMMERCE INTERNATIONAL (Point 17j de l'ordre du jour)	206 - 215
LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, CONTAMINANTS ET SUBSTANCES TOXIQUES D'ORIGINE NATURELLE A EVALUER EN PRIORITE PAR LE JECFA (Point 18 de l'ordre du jour)	216 - 226
AUTRES QUESTIONS ET ACTIVITES FUTURES (Point 19 de l'ordre du jour)	227 - 232
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 20 de l'ordre du jour)	233

LISTE DES ANNEXES

Annexe I:	Liste des participants	37
Annexe II:	Mandat révisé du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants	69
Annexe III:	Amendement au descripteur des catégories d'aliments 14.1.2.1 de l'Annexe B (Système de classification des aliments) de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	70

Annexe IV:	Mesures à prendre du fait des modifications apportées aux doses journalières (DJA) et d'autres recommandations toxicologiques découlant des soixante-troisième et soixante-quatrième sessions du JECFA	71
Annexe V:	État d'avancement de la confirmation et/ou de la révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques citées dans les Normes Codex.....	73
Annexe VI:	Avant-projet d'amendement au Manuel de procédure (Relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités s'occupant de questions générales – Additifs alimentaires et contaminants.....	84
Annexe VII:	Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	85
Annexe VIII:	Liste d'additifs alimentaires que le Groupe de travail électronique du CCFAC devra examiner ...	92
Annexe IX:	Norme générale Codex pour les additifs alimentaires - Demande de renseignements supplémentaires.....	93
Annexe X:	Projets (à l'étape 8) et avant-projets (à l'étape 5/8) de dispositions relatives à des additifs alimentaires à inclure dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.....	115
Annexe XI:	Suppression de propositions relatives à des additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	137
Annexe XII:	Interruption de projets et avant-projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	138
Annexe XIII:	Propositions d'ajout et d'amendement au Système international de numérotation des additifs alimentaires	155
Annexe XIV:	Propositions d'une nouvelle activité concernant la révision des "Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires"	156
Annexe XV:	Mandat de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts chargée d'évaluer l'utilisation du chlore actif (pour les aspects intéressant le Comité)	158
Annexe XVI:	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-troisième réunion du JECFA	161
Annexe XVII:	Liste des concentrations maximales pour les contaminants et les toxines indiquées dans les normes de produit du Codex à retirer	165
Annexe XVIII:	Liste des normes individuelles Codex pour les limites maximales et teneurs indicatives pour les contaminants et les toxines à révoquer	166
Annexe XIX:	Avant-projet de révision de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires	167
Annexe XX:	Proposition d'une nouvelle activité concernant une annexe au projet de "Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines", définissant des mesures supplémentaires relatives à la prévention et à la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines	168
Annexe XXI:	Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines	169
Annexe XXII:	Avant-projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, noisettes et pistaches, transformées ou non	177
Annexe XXIII:	Projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson	179
Annexe XXIV:	Avant-projet de limites maximales pour l'étain	180
Annexe XXV:	Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain	181
Annexe XXVI:	Projet de limites maximales pour le cadmium	191
Annexe XXVII:	Proposition d'une nouvelle activité concernant l'élaboration d'un "Code d'usages pour la diminution de la teneur en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ces protéines	192
Annexe XXVIII:	Avant-projet de concentration maximale pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des PVHA (à l'exception de la sauce de soja fermentée)	193
Annexe XXIX:	Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques d'origine naturelle à évaluer en priorité par le JECFA	194

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-septième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION OU EXAMEN A SA VINGT-HUITIEME SESSION:

Avant-projets et projets de norme et de textes apparentés aux étapes 8 ou 5/8 de la Procédure unique, respectivement

Le Comité a transmis:

- le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (par. 83 et Annexe X);
- l'avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires (par. 88 et Annexe XIII);
- les spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-troisième session du JECFA (par. 114 et Annexe XVI);
- l'avant-projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (N09-2004) (par. 128 et Annexe XIX);
- le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines (par. 132 et Annexe XXI);
- le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires en conserve par l'étain (par. 166 et Annexe XXV);
- le projet de limites maximales pour le cadmium dans le blé, les pommes de terre, les légumes tiges et les légumes racines, les légumes feuillus et d'autres légumes (par. 175 et Annexe XXVI).

Avant-projets de norme et de textes apparentés à l'étape 5 de la Procédure unique

Le Comité a transmis:

- l'avant-projet de révision du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, y compris le diagramme (par. 64 et Annexe VII);
- l'avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches non transformées (par. 141 et Annexe XXII);
- l'avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques), dans les céphalopodes (viscères non compris) et dans le riz poli (par. 175 et Annexe XXVI).

Propositions de nouvelle activité

Le Comité est convenu de soumettre des propositions de nouvelle activité concernant:

- la Révision des « Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires – CAC/GL 36-2003 » (par. 94 et Annexe XIV);
- l'Annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coques par les aflatoxines, afin de définir des mesures supplémentaires relatives à la prévention et à la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines (par. 131 et Annexe XX);
- le Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines (par. 183 et Annexe XXVII).

Autres questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius, pour examen à sa vingt-huitième session

Le Comité est convenu:

- de transmettre son mandat révisé, en réponse à la demande formulée lors de la dernière session de la Commission concernant la révision de son mandat en fonction des plans d'échantillonnage (par. 9 et Annexe II);
- d'appuyer les définitions des termes liés à l'analyse des risques (par. 10);

- de demander à la Commission d'amender l'appendice B (Système de classification des denrées alimentaires) de la Norme générale pour les additifs alimentaires, en y incluant l'eau de coco en tant qu'exemple dans la description de la catégorie 14.1.2.1 (Jus de fruits) (par. 11 et Annexe III);
- de recommander que la Commission supprime la disposition de la Norme générale pour les additifs alimentaires relative au polydiméthylsiloxane dans la catégorie d'aliments 14.1.2 (jus de fruits et de légumes) d'une valeur de 10 mg/kg qui avait été adoptée à l'étape 8 en 1999 (par. 49);
- de demander à la Commission d'annuler les «Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires», puisque la majeure partie du document est déjà incluse dans l'avant-projet de révision du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires et que le document est anachronique; et de recommander à la Commission de supprimer les références à ce document dans le Manuel de procédure du Codex (Relations entre les Comités s'occupant des produits et les Comités s'occupant des questions générales – Additifs alimentaires et contaminants) (par.55 et Annexe VI);
- d'aviser la Commission qu'en principe les limites maximales d'utilisation pour le butylhydroxyanisole (BHA), le butylhydroxytoluène (BHT), le butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) et le gallate de propyle, devraient être exprimées, dans toutes les normes Codex, selon la teneur en matière grasse ou en huile et selon leur utilisation combinée (par. 67);
- de demander au Secrétariat du Codex de dresser une liste de tous les projets (étape 6) de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la double entrée pour le même additif dans la même catégorie alimentaire et de soumettre ces informations à la Commission, en recommandant l'interruption des travaux relatifs à ces dispositions (par. 78);
- de demander à la Commission d'annuler plusieurs dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (par.83 et Annexe XI);
- d'aviser la Commission de l'interruption des travaux concernant plusieurs projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (par. 83 et Annexe XII);
- de transmettre à la Commission le mandat et les informations de référence concernant une Consultation mixte d'experts chargée d'effectuer une évaluation exhaustive des utilisations du chlore actif, pour transmission à la FAO et à l'OMS, accompagnés du mandat défini par le Comité sur l'hygiène des denrées alimentaires (par. 108 et Annexe XV);
- de demander à la Commission de supprimer les limites maximales pour le plomb dans les normes Codex pour les jus de fruits et les nectars portant sur des produits spécifiques, ainsi que pour les produits transformés à base de viande et d'amender le Tableau I de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires en conséquence (par. 119 et Annexe XVII);
- d'ajouter le Tableau I à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et de demander à la Commission d'annuler les différentes Normes Codex en vigueur relatives aux limites maximales et aux limites indicatives pour les contaminants et les toxines. Le Comité est également convenu d'ajouter le Tableau II à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires, en tant qu'annexe à compléter, en attendant la version définitive du Système de classification des denrées alimentaires (par. 124 et Annexe XVIII);
- de transmettre la déclaration suivante, étant donné la situation critique concernant la contribution de l'OMS aux activités du JECFA: «Le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants exprime son inquiétude quant à la situation financière relative aux travaux du JECFA. Le Comité souhaiterait inviter la Commission à faire part de ses inquiétudes au Directeur général de l'OMS et à solliciter un financement durable à long terme pour les activités nécessaires à l'appui des travaux de la Commission, notamment le JECFA et les activités y afférentes»; (par. 224).

**CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET
LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITEES DANS LES NORMES CODEX**

Le Comité est convenu:

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

- de renvoyer au Comité sur le lait et les produits laitiers la plupart des dispositions proposées relatives aux additifs alimentaires, pour un nouvel examen et des précisions supplémentaires. Le Comité est également convenu de demander au Comité sur le lait et les produits laitiers des explications sur l'utilisation, dans plusieurs avant-projets de norme, de limites maximales numériques comme facteurs de qualité pour les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA non numérique, au lieu de la limite correspondant aux bonnes pratiques de fabrication, dans les avant-projets de norme révisée pour le cheddar et le danbo. Reconnaissant que le JECFA avait évalué les oléorésines de paprika (SIN 160c) uniquement en tant qu'épices et non en tant que colorants, le Comité est convenu de recommander au Comité sur le lait et les produits laitiers de supprimer les oléorésines de paprika de la liste des additifs alimentaires des avant-projets de norme pour le cheddar et le danbo, (par. 44-45 et Annexe V);

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

- de renvoyer au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime la plupart des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour explications supplémentaires et de préciser, à la section 4 (additifs alimentaires) du projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants, les conditions de transfert des additifs alimentaires contenus dans cette norme. Le Comité est également convenu de demander des précisions au Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime sur le statut des dispositions relatives aux aromatisants dans cette norme (par. 46 et Annexe V);

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

- de renvoyer au Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires du Projet de norme pour les nouilles instantanées, pour examen supplémentaire (par. 47 et Annexe V);

Groupe intergouvernemental spécial Codex sur les jus de fruits et de légumes

- de supprimer de la Norme générale pour les additifs alimentaires la note de bas de page selon laquelle « les sulfites ne devraient être utilisés que dans les jus de fruits et les nectars vendus en distributeurs et dans certains jus ou nectars de fruits tropicaux ». Le Comité est également convenu que l'utilisation du polydiméthylsiloxane dans les jus de fruits à raison de 10 mg/kg correspondait à une utilisation comme auxiliaire technologique. Il est également convenu d'inclure le caséinate de sodium, le caséinate de potassium et l'isinglass dans la liste des auxiliaires technologiques de la Norme générale pour les jus et nectars de fruits, en ajoutant en note de bas de page la mention suivante : « Lors de l'utilisation de ces auxiliaires technologiques, il convient de tenir compte de leur potentiel allergénique. En cas de transfert de ces auxiliaires technologiques dans le produit final, il convient d'effectuer une déclaration d'ingrédient, conformément aux sections 4.2.1.4 et 4.2.4 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées » (par. 49 et Annexe V).

QUESTIONS SOUMISES AUX COMITES ET AUX GROUPES SPECIAUX DU CODEXLe Comité est convenu:**Comité des produits**

- d'aviser les Comités du Codex, lorsqu'ils traitent de l'utilisation de la lécithine en tant qu'additif alimentaire, qu'ils devraient tenir compte du fait qu'il s'agit de deux substances (lécithine et lécithine partiellement hydrolysée), qui sont couvertes dans la catégorie portant le numéro SIN 322 – Lécithines (par. 67);

Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés

- de confirmer au Comité sur les fruits et légumes traités le fait que les limites maximales s'appliquaient aux produits bruts et, qu'en l'absence de limite spécifique pour les produits transformés, un facteur de transformation (concentration/dilution) devrait être appliqué aux produits transformés, en tenant compte des propriétés spécifiques du contaminant (par. 121);

Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche

- de répondre au Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP), d'une part, que la révision des limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson (CAC/GL 7-1991) nécessitait un examen plus approfondi de la part du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, afin de pouvoir tenir compte de tous les facteurs liés à la consommation de poisson, en particulier les risques et les bénéfices y afférents et, d'autre part, que dans l'entre-temps, les limites indicatives en vigueur pouvaient être maintenues, étant entendu que leur application pouvait être effectuée en déterminant le mercure total comme méthode de dépistage (pour faciliter le contrôle/la surveillance). Il n'est nécessaire de déterminer les doses de méthylmercure qu'à des fins de vérification (par. 202).

**QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
ET/OU D'AUTRES COMITES ET GROUPES SPECIAUX DU CODEX**Le Comité est convenu:

- de ne prendre aucune mesure concernant l'acide glycyrrhizique et les éthers de diphényle polybromés et que l'élaboration d'un document de travail sur le carbamate d'éthyle, spécialement axé sur les boissons alcoolisées, ne faisait pas l'objet d'une priorité élevée et qu'en raison des ressources limitées, elle serait traitée ultérieurement (par. 40-41 et Annexe);

- d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par la Chine, chargé: i) d'améliorer la gestion des travaux relatifs à la Norme générale pour les additifs alimentaires; ii) d'élaborer un texte d'accompagnement de la procédure proposée pour l'examen de l'entrée et de la révision des additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires; iii) d'analyser les liens entre les dispositions de la Norme générale et celles des normes des produits, afin de définir et de proposer des options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme générale (dans le but de réunir les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le même texte); et iv) de proposer les révisions correspondantes dans le Manuel de procédure du Codex (par. 62);
- d'organiser, avant sa trente-huitième session, une nouvelle réunion du Groupe de travail classique sur les principes généraux régissant la Norme générale pour les additifs alimentaires sous la présidence de la Chine (par. 63);
- de demander au Secrétariat du Codex de rédiger, chaque année, un document de travail actualisé sur la Norme générale pour les additifs alimentaires, semblable au document portant la cote CX/FAC 05/37/6 (par. 67);
- que la délégation du Canada rédigerait un document de travail dans lequel seraient proposées des options permettant de traiter, de manière régulière et cohérente, de la disposition sur les additifs alimentaires relative aux agents d'enrobage pour aliments (par. 67);
- d'organiser, avant sa prochaine session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, sous la présidence des États-Unis (par. 68);
- de reconstituer le Groupe de travail électronique sur la Norme générale pour les additifs alimentaires, présidé par les États-Unis et de demander à ce dernier de rédiger un rapport contenant des recommandations sur le projet de limites maximales pour des additifs alimentaires spécifiques, qui sera soumis au Comité à sa trente-huitième session (par. 70 et Annexe VIII);
- de demander au Secrétariat du Codex de distribuer une lettre circulaire distincte sollicitant des observations sur les dispositions concernant des additifs alimentaires, étant entendu que si aucune information justifiant leur utilisation n'était communiquée au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants avant sa trente-huitième session, ces dispositions relatives aux additifs alimentaires seraient retirées du Projet de Norme générale pour les additifs alimentaires (par. 82 et Annexe IX);
- de distribuer, pour observations à l'étape 3, la section II révisée intitulée « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques », telle que présentée dans le document de séance 4, sous réserve de l'approbation de la nouvelle activité concernant la révision des « Noms des catégories Codex et du Système international de numérotation des additifs alimentaires » (par. 94);
- d'organiser, avant sa trente-huitième session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA, qui sera placée sous la présidence du Royaume-Uni, chargé d'examiner la section II révisée, à la lumière des observations communiquées à l'étape 3 (par. 95);
- que la délégation néozélandaise rédigerait une nouvelle mise à jour du Répertoire des auxiliaires technologiques, qui contiendrait également un texte d'introduction expliquant les modifications et les suggestions relatives à l'utilisation du répertoire et à d'éventuels travaux futurs, pour examen à sa prochaine session (par. 99);
- de créer un Groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis, chargé de rédiger un document de travail portant sur l'élaboration des directives sur les agents aromatisants, tenant compte des différents termes et définitions utilisés dans le Codex et qui inclurait un descriptif de projet relatif à la mise en œuvre d'une nouvelle activité (par. 102);
- d'organiser, avant sa session suivante, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur les spécifications, sous la présidence des États-Unis (par. 112);
- d'organiser, avant sa trente-huitième session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines dans les aliments, sous la présidence de la Communauté européenne (par. 122);
- d'insérer la Liste annotée des contaminants et des toxines dans les aliments (Partie 1 et Partie 2) du document CX/FAC 05/37/19 dans un document distinct intitulé « Document de travail pour information et à l'appui des débats sur la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires » et que les délégations du Japon et des Pays-Bas réviseraient le document, en vue de sa présentation au Comité, à sa session suivante (par. 124-125);
- de créer, sous réserve de l'approbation de la nouvelle activité, un Groupe de travail électronique présidé par le Brésil, chargé de rédiger un avant-projet d'annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines, afin de définir des mesures supplémentaires de prévention et de réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines (par. 131);

- de distribuer, pour observations à l'étape 3, l'avant-projet de limite maximale pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches (par. 141 et Annexe XXII);
- de renvoyer à l'étape 2 l'avant-projet de plan d'échantillonnage des aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches (N07-2004), en vue de sa révision par un Groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis, de réviser le document sur la base des nouvelles informations qui seront communiquées ultérieurement, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa session suivante (par. 144);
- d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par le Brésil, chargé de rédiger une version révisée du document de travail sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines, pour examen lors de sa session suivante (par. 147);
- d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis, chargé de rédiger un document de travail présentant des données détaillées, y compris sur la prévalence du désoxynivalénol et sur les effets de la transformation sur les teneurs en désoxynivalénol, pour examen à sa session suivante (par. 150);
- de suspendre les travaux sur la contamination du sorgho par les mycotoxines, aucune délégation n'ayant manifesté d'intérêt pour la rédaction d'un document de travail sur la question (par. 153);
- de charger un Groupe de travail électronique, présidé par les Philippines, de rédiger un document de travail présentant une compilation des informations nécessaires pour définir une limite maximale appropriée pour le plomb dans le poisson, pour examen à sa session suivante, et de maintenir à l'étape 7 le projet de limite maximale pour le plomb dans le poisson et d'établir la limite à sa prochaine session, en se fondant sur les informations contenues dans le document de travail (par. 156-157 et Annexe XXIII);
- de distribuer l'avant-projet de limites maximales pour l'étain pour observations à l'étape 3 (par. 163 et Annexe XXIV);
- de renvoyer à l'étape 2 l'avant-projet de Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine, tel qu'il a été rebaptisé, pour reformulation par un Groupe de travail électronique, présidé par l'Allemagne, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa session suivante (par. 180);
- d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par le Royaume-Uni qui, dans l'attente de l'approbation de la nouvelle activité par la Commission, élaborerait un avant-projet de Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines (par. 183);
- d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par le Royaume-Uni, chargé de rédiger un document de travail dans lequel les différents produits contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) seront définis et qui présentera des informations sur les autres produits contenant des 3-MCPD; de demander au JECFA d'effectuer une évaluation de l'exposition aux chloropropanols contenus dans tous les produits et de distribuer l'avant-projet de limites maximales pour le 3-MCPD dans les condiments liquides renfermant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle), pour observations à l'étape 3 (paras 189-190 et Annexe XXVIII);
- d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par le Royaume-Uni, chargé de réviser le document de travail sur l'acrylamide en tenant compte de l'évaluation présentée par le JECFA à sa soixante-quatrième session, des stratégies nationales de réduction et du rôle des transformateurs d'aliments, des restaurants et services annexes et des consommateurs; que le document de travail révisé devrait également présenter, dans ses grandes lignes, un Code d'usages et un descriptif de projet relatif à la mise en œuvre d'une nouvelle activité sur l'élaboration du Code d'usages (par. 193, 194 et 196);
- d'établir un Groupe de travail, présidé par le Danemark, chargé de réviser le document de travail sur la contamination par les hydrocarbures aromatiques polycycliques en accordant une attention particulière à l'évaluation présentée par le JECFA à sa soixante-quatrième session. Il est également convenu que le document de travail devrait présenter le Code d'usages, dans ses grandes lignes, en donnant des avis de nature générale sur les pratiques susceptibles d'entraîner de fortes concentrations d'hydrocarbures aromatiques polycycliques et devrait être accompagné d'un descriptif de projet portant sur la mise en œuvre d'une nouvelle activité et concernant l'élaboration d'un Code d'usages (paras. 199-200);

- d'établir un Groupe de travail électronique, présidé par la Communauté européenne, chargé de réviser le document de travail sur des limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson, de façon à traiter des points suivants: méthode d'analyse du méthylmercure; élaboration du mandat d'une consultation d'experts sur les risques et les bénéfices liés à la consommation de poisson et élaboration d'une éventuelle demande à adresser au JECFA. Le Président du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu d'organiser un atelier peu de temps avant ou après la trente-huitième session du Comité, afin de procéder à un échange de vues sur les stratégies de communication en matière de risques (par. 203 et 205);
- de renvoyer l'avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international à l'étape 2, pour révision par un Groupe de travail, présidé par la Communauté européenne et l'AIEA, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa session suivante; que le groupe de travail examinerait le texte du projet actuel dans sa totalité, en accordant une attention particulière aux points suivants: révision du champ d'application des limites indicatives, afin de préciser qu'elles ne s'appliquent qu'aux situations associées aux accidents nucléaires ou aux événements radiologiques et non aux activités de contrôle courantes et distinction entre des limites indicatives pour les catégories générales et pour les catégories d'aliments pour nourrissons (par. 215);
- de solliciter, dans le cadre d'une lettre circulaire distincte qui inclurait également le questionnaire de soumission, de nouvelles propositions d'ajouts ou d'amendements à la liste révisée des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle à évaluer en priorité par le JECFA, pour examen à sa session suivante (par. 225 et Annexe XXIX);
- de créer un Groupe de travail électronique, présidé par la Communauté européenne, chargé de rédiger un document de travail sur la limite maximale d'ochratoxine A dans le vin, pour examen à sa session suivante (par. 228);
- de créer un Groupe de travail électronique, présidé par le Ghana, chargé de rédiger un document de travail sur la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A, qui tiendra compte de l'évaluation du JECFA, des conclusions du projet coordonné par la FAO intitulé «Amélioration de la qualité du café grâce à la prévention du feutrage » et de toute autre information disponible, pour examen à sa session suivante (par. 230).

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

3-MCPD	3-monochloropropane-1,2-diol
AIEA	Agence internationale de l'énergie atomique
ALARA	Niveau le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre
BPC	Biphényles polychlorés
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
CCCPL	Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses
CCFFP	Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNSFDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
CE	Communauté européenne
DHTP	Dose hebdomadaire tolérable provisoire
DJA	Dose journalière admissible
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
IADSA	International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations
ISC	Société internationale des travailleurs de l'agrumiculture
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
NGCCT	Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires
OIV	Office international de la vigne et du vin
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la santé
POP	Polluant organique persistant
PVHA	Protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide
TFFVJ	Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes

INTRODUCTION

1. La trente-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants) s'est tenue à La Haye¹ (Pays-Bas), du 25 au 29 avril 2005, à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais. Mme Annie De Veer, Directrice adjointe chargée de la qualité des aliments et de la santé animale au Ministère néerlandais de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments a présidé la session. Ont participé à la session des délégués de 61 États Membres, d'une organisation membre et de 40 organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport à l'Annexe 1.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Cees Veerman, Ministre néerlandais de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments a ouvert la trente-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Dans sa déclaration, tout en soulignant le haut niveau de productivité du Comité, M. Veerman a pris note de la charge actuelle de travail élevée du Comité. Il a déclaré qu'il serait souhaitable de scinder le Comité en deux et de créer ainsi deux Comités distincts, l'un sur les additifs et l'autre sur les contaminants. M. Veerman a également insisté sur l'importance du soutien scientifique dont bénéficie le Comité. Il a reconnu les accomplissements du Fonds fiduciaire du Codex, grâce auquel les pays en développement participent aux activités du Comité en plus grand nombre et de manière plus dynamique.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il a été proposé. Le Comité est convenu que le point 8 de l'ordre du jour « Harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA », ainsi que le point 9 de l'ordre du jour « Document de travail sur les supports » seraient examinés parallèlement. En outre, le Comité est convenu de discuter des points suivants au titre du point 19 de l'ordre du jour « Autres questions et travaux futurs »:

- L'ochratoxine A dans le vin (demande formulée par l'OIV);
- Descripteur des « compléments alimentaires » dans le Système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires (demande formulée par l'IADSA);
- Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A (demande formulée par la Communauté européenne).
- Recours à des transparents pour étayer les délibérations (demande formulée par le Maroc)

4. Le Comité est convenu d'organiser des groupes de travail sur le Système international de numérotation (point 7 de l'ordre du jour), ainsi que sur les priorités du JECFA (point 18 de l'ordre du jour) sous la présidence de la Finlande et des Pays-Bas, respectivement.

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

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

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

¹ La première journée de la trente-septième session s'est tenue à Noordwijk aan Zee.

² CX/FAC 05/37/1; CRD 9 (observations formulées par l'OIV) et CRD 10 (observations formulées par IADSA).

QUESTIONS SOUMISES PAR/OU DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (point 3a de l'ordre du jour)³

7. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité de questions découlant de la vingt-septième session de la Commission, de la cinquante-cinquième session du Comité exécutif et d'autres Comités et groupes de travail du Codex. Le Comité a noté que la plupart des questions avaient un but informatif, tandis que d'autres feraient l'objet d'un débat plus approfondi au titre des différents points de l'ordre du jour.

8. En particulier, le Comité a formulé des observations et/ou pris des décisions sur les questions suivantes:

Mandat du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants

9. En réponse à la demande formulée lors de la dernière session de la Commission concernant la révision de son mandat en fonction des plans d'échantillonnage⁴, le Comité est convenu de reformuler le point (d) du mandat comme suit: « examiner des méthodes d'échantillonnage et d'analyse servant au dosage des additifs alimentaires dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale » et de placer ce nouveau point (d) après le point (b), pour plus de clarté. Le Comité est convenu de transmettre le mandat révisé, tel qu'il figure à l'Annexe II, à la Commission, pour examen à sa vingt-huitième session.

Définitions relatives aux analyses de risques

10. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, la Commission avait adopté les définitions relatives aux expressions « Objectif de sécurité alimentaire », « Objectif de performance » et « Critère de performance » et avait communiqué ces définitions à tous les Comités impliqués dans l'analyse des risques, pour consultation, étant entendu que le Comité sur les principes généraux réexaminerait les définitions, le cas échéant, en tenant compte des observations communiquées. Certaines délégations ont indiqué que, comme ils avaient été développés en considération de dangers microbiologiques, les concepts sous-tendant les définitions étaient susceptibles de ne pas être directement applicables aux dangers chimiques et qu'il pourrait donc être nécessaire de reconsidérer leur application dans le cadre des activités du Comité. Le Comité a conclu en soulignant qu'il était favorable à ces définitions.

Eau de coco

11. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait décidé de demander au Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes de préciser si l'eau de coco devrait être incluse dans le Projet de Norme générale sur les jus et les nectars de fruits. Tout en prenant note de la décision du Groupe de travail d'insérer une note de bas de page correspondant au mot « noix de coco » dans l'annexe à la Norme générale pour préciser que le jus de ce fruit était l'« eau de coco » extraite de la noix de coco sans expression de la chair de celle-ci⁵, le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail spécial sur la Norme générale pour les additifs alimentaires visant à demander à la Commission d'amender, à sa vingt-huitième session, l'appendice B (Système de classification des denrées alimentaires) de la Norme générale pour les additifs alimentaires, en y incluant l'eau de coco en tant qu'exemple dans la description de la catégorie 14.1.2.1 (Jus de fruits), tel qu'indiqué à l'Annexe III.

QUESTIONS DÉCOULANT DES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS (Point 3b de l'ordre du jour)⁶

Processus consultatif relatif à la communication d'avis scientifiques

12. Le représentant de la FAO a présenté, au nom de la FAO et de l'OMS, le document de travail CX/FAC 05/37/3. Le Comité a noté que, pour donner suite aux recommandations formulées lors de l'atelier de 2004, la FAO et l'OMS travaillaient à l'élaboration d'un *Guide des procédures*, rassemblant l'ensemble des procédures écrites appliquées par la FAO et l'OMS concernant la communication d'avis

³ CX/FAC 05/37/2; CX/FAC 05/37/2, Add.1.

⁴ ALINORM 04/27/41, par. 99.

⁵ ALINORM 05/28/39, par. 12

⁶ CX/FAC 05/37/3.

scientifiques, et préparaient un atelier technique, à l'occasion duquel les participants étudieraient de nouvelles méthodes susceptibles de renforcer la participation des experts et l'utilisation des données provenant des pays en développement à l'échelle mondiale, en ce qui concerne la communication d'avis scientifiques. Le Comité a également été avisé de ce que la FAO et l'OMS préparaient des documents de synthèse sur les procédures relatives à la sélection des experts, sur les facteurs favorisant une plus grande ouverture au niveau des réunions et sur l'amélioration des procédures d'utilisation des données. La FAO et l'OMS prévoyaient d'organiser une réunion intergouvernementale ou une consultation d'experts chargée de parachever le processus consultatif. Cependant, il convient de mobiliser des ressources extrabudgétaires à cet effet.

Classement par ordre de priorité des demandes d'avis scientifique

13. Le représentant de la FAO a rappelé les critères recommandés à la FAO et à l'OMS par le Comité exécutif du Codex, à sa cinquante-cinquième session, concernant le classement par ordre de priorité des demandes d'avis scientifique émanant du Codex. Le Comité a noté qu'afin de classer les demandes par ordre de priorité, la FAO et l'OMS devaient définir avec précision la portée et l'objectif des avis scientifiques et énoncer clairement l'utilisation qui serait faite de l'avis scientifique dans le cadre des activités du Codex et du degré d'urgence qui y serait lié.

Propositions de régimes alimentaires par modules de consommation de GEMS/Aliments

14. Le représentant de l'OMS a signalé⁷ que treize régimes alimentaires par modules de consommation avaient été établis dans le cadre des activités de GEMS/Aliments, en procédant à une analyse par grappes, sur la base des moyennes des bilans alimentaires de la FAO de 1997 et 2001. La liste des pays affectés aux différents régimes alimentaires par modules de consommation et la ration alimentaire moyenne par personne dans le cadre de ces régimes alimentaires (en g/personne/jour) peuvent être consultées sur le site web de l'OMS (<http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/>). L'objectif est de remplacer par ces nouveaux régimes les cinq régimes alimentaires régionaux de GEMS/Aliments utilisés par les organes consultatifs de la FAO et de l'OMS pour évaluer l'exposition aux résidus de pesticides et aux contaminants.

15. Pour plusieurs produits ou groupes de produits, la base de données de la FAO ne comprend aucune de données pour un nombre important de pays. Afin de perfectionner les régimes par modules de consommation de GEMS/Aliments, il convient que les pays communiquent les données manquantes relatives à ces denrées. La liste des données manquantes dans chaque module et pour chaque pays est disponible sur le site web mentionné précédemment.

16. Le Comité a été avisé du fait que les régimes alimentaires par modules de consommation avaient été soumis, à sa trente-septième session, au Comité du Codex sur les pesticides, qui s'est félicité de l'élaboration de régimes alimentaires plus précis et plus pertinents. Le Comité sur les pesticides est convenu d'adresser une lettre circulaire dans laquelle les pays seraient invités à communiquer des informations sur les denrées alimentaires pour lesquelles les données manquent.

17. Le représentant de l'OMS a demandé à toutes les délégations du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants de prendre note de la Lettre circulaire, afin que toute personne en mesure de le faire communique des données de consommation alimentaire pertinentes à l'OMS. Comme le présent Comité tient compte des régimes alimentaires régionaux de GEMS/Aliments lorsqu'il décide s'il est nécessaire ou non d'envisager une limite maximale pour un contaminant donné, le représentant de l'OMS a suggéré qu'un point consacré aux régimes alimentaires par modules de consommation de GEMS/Aliments soit inscrit à l'ordre du jour de la prochaine session.

⁷ Document de séance CRD 29 (proposition de Régimes alimentaires par modules de consommation/GEMS).

SOIXANTE-TROISIÈME ET SOIXANTE-QUATRIÈME SESSIONS DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 4 de l'ordre du jour)

18. Le Cosecrétaire OMS du JECFA a attiré l'attention du Comité sur la situation financière difficile dans laquelle se trouve actuellement le volet OMS du JECFA. Le principe de base sous-tendant toutes les activités liées aux programmes de l'OMS a été explicité, à savoir que pour toutes les activités, le soutien financier provient en majeure partie de contributions extrabudgétaires spécifiques effectuées par les États Membres et seule une partie minime provient du budget ordinaire de l'OMS. Le volet OMS du programme JECFA ne sera pas à même de poursuivre ses activités si des fonds supplémentaires ne sont pas mis à sa disposition. Différents facteurs sont à l'origine de ces problèmes, tels que la hausse des coûts liés aux programmes et la diminution des contributions extrabudgétaires spécifiques des États Membres au volet OMS du JECFA. Le Comité a été saisi d'une lettre du Cosecrétaire de l'OMS, dans laquelle celui-ci expose la situation et invite les États Membres à renforcer leur soutien.

19. Le représentant de la FAO a informé le Comité du fait que, selon la FAO, cette situation était particulièrement préoccupante. Le Comité a également été avisé de ce que, suite aux recommandations formulées dans le cadre de l'évaluation du Codex, qui a été effectuée récemment, et au regard de la priorité accordée par les organes directeurs de la FAO au Codex et aux activités qui y sont liées, la FAO avait augmenté de façon considérable les allocations budgétaires allouées au Codex et à tous les organes experts, y compris le JECFA, afin d'assurer la diffusion des avis scientifiques nécessaires à la sécurité sanitaire des aliments. Toutefois, comme la communication d'avis scientifiques fait l'objet d'activités conjointes FAO/OMS, l'augmentation des ressources allouées par la FAO peut être compromise par le manque de ressources de l'OMS. Le Comité a noté que la FAO estimait qu'il incombait aux organes directeurs de l'OMS concernés de traiter la question des difficultés financières de l'Organisation, notamment l'Assemblée mondiale de la santé, à sa prochaine session. À cet effet, la FAO prévoit d'attirer l'attention de l'Assemblée mondiale de la santé sur le problème, ainsi que sur ses répercussions sur les activités liées à la communication d'avis scientifiques entreprises conjointement par la FAO et l'OMS.

RAPPORT SUCCINCT DES SOIXANTE-TROISIÈME ET SOIXANTE-QUATRIÈME SESSIONS DU COMITÉ MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 4a de l'ordre du jour)⁸

20. Le Secrétariat conjoint du JECFA a présenté les conclusions de la soixante-troisième session (juin 2004) et de la soixante-quatrième session (février 2005) du Comité d'experts, telles qu'elles figurent dans le rapport succinct de ces sessions.

21. À sa **soixante-troisième session**, le JECFA a évalué 18 additifs alimentaires, dont 9 pour spécification uniquement, et a procédé à la révision des limites concernant l'arsenic et d'autres métaux lourds pour 84 additifs alimentaires. En outre, il a procédé à l'évaluation de la sécurité sanitaire des solutions antimicrobiennes peroxyacides et de l'acide glycyrrhizinique, constituant alimentaire naturel.

22. Une dose journalière admissible (DJA) de groupe a été établie pour la lutéine de *Tagetes erecta* et pour la zéaxanthine de synthèse. Des DJA « non déterminées » ont été attribuées à trois enzymes. Une DJA temporaire a été attribuée aux glycosides de stéviol.

23. Le JECFA a conclu que le peroxyde de benzoyle ne présentait pas de danger sanitaire dans le cadre du traitement du lactosérum à des concentrations maximales de 100 mg/kg et que l'alpha-cyclodextrine ne présentait pas de danger sanitaire aux seuils d'utilisation proposés (10g/kg dans les boissons non alcoolisées, max. 100g/kg dans les produits de boulangerie), correspondant à la consommation prévue en tant qu'ingrédient alimentaire et additif alimentaire.

24. En outre, le JECFA a évalué si l'emploi de solutions antimicrobiennes peroxyacides, contenant de l'acide 1-hydroxyéthylidène-1,1-diphosphonique (HEDP) (en tant que séquestrant ou stabilisateur) était sûr. La sécurité des solutions antimicrobiennes a été jugée composant par composant, en tenant compte du résidu potentiel de chaque composant ou de ses produits de décomposition dans l'alimentation tel que consommé. Le JECFA a conclu que les limites résiduelles ne posaient pas de problème de sécurité sanitaire.

⁸ Rapport disponible en ligne sur les pages web du Secrétariat conjoint de la FAO: http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/index_en.stm et OMS <http://www.who.int/ipcs/food/en/>.

25. Le JECFA a également évalué la sécurité sanitaire de 178 arômes de 8 groupes. Tous les agents aromatiques ont été considérés comme sans danger pour les utilisations prévues et aux doses d'ingestion estimées. La DJA « non déterminée » établie antérieurement pour le d-limonène a été maintenue.
26. Enfin, l'acide glycyrrhizinique, constituant alimentaire naturel, a fait l'objet d'une évaluation et le JECFA a conclu qu'il était peu probable qu'une dose de 100 mg par jour (par personne) ait des effets nocifs pour les adultes en bonne santé.
27. Le JECFA a également préparé des spécifications pour 217 additifs alimentaires, y compris des agents aromatiques.
28. Le Comité a été informé que le JECFA était en train d'examiner une méthode envisageable pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des arômes complexes d'origine naturelle et que le JECFA procéderait à une analyse approfondie de ces méthodes à la soixante-cinquième session, en juin 2005.
29. Le Secrétariat conjoint a également souligné l'importance d'obtenir des réponses aux sollicitations de données visant une modification des spécifications et a indiqué que ces données devraient inclure les analyses de plusieurs lots.
30. À sa **soixante-quatrième session**, le JECFA a évalué la sécurité sanitaire de six contaminants: l'acrylamide, le cadmium (évaluation de l'impact pour différentes limites maximales), le carbamate d'éthyle, l'étain inorganique, les éthers diphenyliques polybromés et les hydrocarbures aromatiques polycycliques. En outre, le JECFA a débattu de différentes considérations générales.
31. Le JECFA a envisagé la formulation d'avis concernant les composants qui sont à la fois génotoxiques et cancérigènes. Le JECFA a établi des procédures pour déterminer des valeurs d'orientation relatives à la santé pour les produits chimiques qui produisent des effets nocifs à travers un mécanisme de seuils. Pour les substances qui sont à la fois génotoxiques et cancérigènes, aucun seuil n'est établi et l'avis formulé antérieurement par le JECFA était fondé sur le principe ALARA, c'est-à-dire que les doses devraient être au niveau le plus faible qu'il soit raisonnablement possible d'atteindre.
32. Ces avis ayant une valeur limitée et ne permettant aux personnes gérant les risques ni d'accorder la priorité à certains contaminants ni de cibler leurs activités de gestion des risques, le JECFA a envisagé d'autres méthodes pour la communication d'avis. Après examen de plusieurs possibilités, le JECFA a décidé de fonder ses avis sur la méthode de la marge d'exposition, étant donné qu'il s'agissait de la méthode la plus pragmatique et la plus facile à mettre en oeuvre à l'heure actuelle. Par marge d'exposition, on entend la différence entre un niveau d'effet faible, prédéterminé au moyen d'études expérimentales, et l'exposition humaine estimée. Plus la marge d'exposition est faible, plus le risque pour la santé est élevé.
33. Le JECFA a également envisagé la nécessité d'établir une dose aiguë de référence pour des substances susceptibles de représenter un risque aigu, comme certains métaux et certaines mycotoxines. En s'appuyant sur les orientations définies par la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), le JECFA pourrait à l'avenir envisager d'établir des doses aiguës de référence, selon qu'il convient. Toutefois, pour les substances qui ont des effets locaux irritants ou caustiques, comme l'étain inorganique, le paramètre le plus pertinent est la concentration dans les aliments, donc il n'est nécessaire d'établir une dose aiguë de référence. Le JECFA a également noté qu'il convenait de définir des méthodes permettant d'évaluer à court terme les apports alimentaires en contaminants.
34. Seuls les examens du carbamate d'éthyle et des éthers diphenyliques polybromés sont brièvement mentionnés ci-après. Toutes les autres questions seront décrites au titre des différents alinéas concernés du point 17 de l'ordre du jour.

Carbamate d'éthyle:

35. À sa soixante-quatrième session, le Comité a conclu que l'ingestion du carbamate d'éthyle présent dans les aliments, exception faite des boissons alcoolisées, serait peu préoccupante (marge d'exposition = 20 000). La marge d'exposition de 3 800 pour toutes les prises alimentaires, aliments et boissons alcoolisées combinés, est préoccupante. En conséquence, il convient de maintenir les mesures de prévention visant à réduire les concentrations de carbamate d'éthyle dans certaines boissons alcoolisées.

Éthers diphényliques polybromés

36. En se fondant sur les quelques données de toxicité dont on dispose sur les éthers diphényliques polybromés, le Comité a conclu, à sa soixante-quatrième session, que la marge d'exposition pour ce composant non génotoxique semblait grande ce qui, malgré le manque de données sur la toxicité et sur les prises alimentaires, indiquait à nouveau qu'il était peu probable que les doses d'éthers diphényliques polybromés consommés représentent un risque considérable pour la santé.

37. Certaines délégations ont fait part de leur inquiétude concernant les évaluations de l'exposition fondées sur différentes options de limites maximales présentées par le JECFA, car à leur avis, ces options ne tiennent pas suffisamment compte de l'aspect dynamique des niveaux de contaminants et des répercussions de la gestion des risques.

MESURES A PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APORTEES AUX DOSES JOURNALIERES ADMISSIBLES (DJA) ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4b de l'ordre du jour)⁹

38. Le Comité a pris note des mesures qu'il devra prendre du fait des modifications apportées à des DJA existantes et/ou de l'établissement de nouvelles DJA pour certains additifs alimentaires, ou d'autres recommandations toxicologiques, comme recommandé par le JECFA à ses soixante-troisième et soixante-quatrième sessions.

39. Le Comité a fait sienne les recommandations du Groupe de travail spécial sur la Norme générale pour les additifs alimentaires concernant les additifs alimentaires figurant sur la liste du Tableau 1, « Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique à la soixante-troisième session du JECFA ».

40. Le Comité est convenu de ne prendre aucune mesure concernant *l'acide glycyrrhizique* (Tableau 2, « Constituants naturels ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique par le JECFA à sa soixante-troisième session »).

41. Le Comité a noté que les recommandations concernant la plupart des contaminants inscrits au Tableau 3, « Contaminants ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique à la soixante-troisième session du JECFA », seraient examinées de façon plus détaillée au titre des points de l'ordre du jour correspondants. Pour ce qui est des autres contaminants figurant au Tableau 3, le Comité a approuvé les recommandations du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines visant à ce qu'aucune mesure ne soit prise concernant les *éthers de diphényle polybromés*. Le Comité a examiné la proposition du Groupe de travail visant l'élaboration d'un document de travail sur le *carbamate d'éthyle*, spécialement axé sur les boissons alcoolisées. Il a été noté que la question, bien qu'importante, ne faisait pas l'objet d'une priorité élevée, et qu'en raison des ressources limitées, elle serait traitée ultérieurement.

42. Les recommandations du Comité sont résumées à l'Annexe IV.

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITÉES DANS LES NORMES CODEX (Point 5 de l'ordre du jour)¹⁰

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

⁹ CX/FAC 05/37/4. CRD 2 (Rapport du Groupe de travail spécial sur la norme générale pour les additifs alimentaires); CRD 6 (Rapport du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines).

¹⁰ CX/FAC 05/37/5; CX/FAC 05/37/5, Annexe 1; CRD 19 (Observations communiquées par la Nouvelle Zélande), CRD 20 (Liste révisée des additifs alimentaires du projet de normes pour les nouilles instantanées) – élaborée par le Secrétariat du Codex).

Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers

44. Le Comité a examiné les propositions soumises pour approbation relatives aux dispositions concernant les additifs alimentaires des avant-projets de norme pour le mélange de lait écrémé évaporé et de graisse végétale et pour le mélange de lait écrémé en poudre et de graisse végétale, des avant-projets de norme révisée pour le cheddar, le danbo et les fromages de lactosérum, présentées par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers à sa sixième session. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail spécial sur la Norme générale pour les additifs alimentaires de renvoyer au Comité sur le lait et les produits laitiers la plupart des dispositions proposées, pour un nouvel examen et des précisions supplémentaires. Le Comité est également convenu de demander au Comité sur le lait et les produits laitiers des explications sur l'utilisation des limites maximales numériques comme facteurs de qualité pour les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA non numérique, au lieu de la limite correspondant aux bonnes pratiques de fabrication, dans les avant-projets de norme révisée pour le cheddar et le danbo.

45. La délégation des États-Unis a exprimé des réserves quant à l'approbation concernant l'ester de méthyle ou d'éthyle de l'acide β -apo-8' caroténoïque, (SIN 160f), du nitrate de sodium (SIN 251) et du nitrate de potassium (SIN 252) dans les avant-projets de norme pour le cheddar et le danbo, car ces additifs alimentaires n'ont pas été approuvés au plan national pour des questions de sécurité sanitaire non résolues. La délégation suisse a également exprimé des réserves quant à l'approbation de la pimaricine (SIN 235) dans l'avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum. Le Comité, reconnaissant que le JECFA a évalué les oléorésines de paprika (SIN 160c) uniquement en tant qu'épices et non en tant que colorants, est convenu de recommander au Comité Codex sur le lait et les produits laitiers de supprimer les oléorésines de paprika de la liste des additifs alimentaires des avant-projets de norme pour le cheddar et le danbo.

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

46. Le Comité a examiné les dispositions relatives aux additifs alimentaires du Projet de norme révisée pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants soumises par le CCNFSDU à l'issue de sa vingt-sixième session. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail spécial sur la Norme générale pour les additifs alimentaires de renvoyer au CCNFSDU la plupart des dispositions relatives aux additifs alimentaires pour explications supplémentaires et de préciser, à la section 4 (additifs alimentaires) du projet de norme révisée, les conditions de transfert des additifs alimentaires contenus dans cette norme. Le Comité est également convenu de demander des précisions au CCNFSDU sur le statut des dispositions relatives aux aromatisants dans cette norme.

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

47. Le Comité a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme pour les nouilles instantanées présentées dans le document de travail CX/FAC 05/37/5-add.2 avaient été remplacées par les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans le document de séance CRD 20. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail spécial sur la Norme générale pour les additifs alimentaires de renvoyer au Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires du Projet de norme pour les nouilles instantanées, pour examen supplémentaire. La délégation de la République de Corée a informé le Comité que les États Membres asiatiques étaient parvenus à un consensus sur une disposition concernant une liste révisée des additifs alimentaires et qu'ils souhaiteraient l'approbation de cette liste. À cet égard, il a été noté que les modifications importantes à apporter aux dispositions relatives à la liste des additifs alimentaires relevaient du Comité sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses.

Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes

48. Le Comité a examiné la demande soumise par le Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes à l'issue de sa quatrième session concernant la note de bas de page sur les sulfites, l'utilisation du polydiméthylsiloxane comme auxiliaire technologique et la suppression de l'isinglass du projet de norme générale pour les jus et nectars de fruits.

49. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail spécial sur la Norme générale pour les additifs alimentaires de supprimer la note de bas de page selon laquelle « les sulfites ne devraient être utilisés que dans les jus de fruits et les nectars vendus en distributeurs et dans certains jus ou nectars de fruits tropicaux ». Le Comité est également convenu que l'utilisation du polydiméthylsiloxane dans les jus de fruits

à raison de 10 mg/kg correspondait à une utilisation comme auxiliaire technologique et a recommandé que la Commission du Codex Alimentarius supprime la disposition de la Norme générale pour les additifs alimentaires relative à cette substance dans la catégorie d'aliments 14.1.2 (jus de fruits et de légumes) d'une valeur de 10 mg/kg qui avait été adoptée à l'étape 8 en 1999. Il est convenu en outre d'inclure le caséinate de sodium, le caséinate de potassium et l'isinglass dans la liste des auxiliaires technologiques de la Norme générale pour les jus et nectars de fruits, en ajoutant en note de bas de page la mention suivante: « Lors de l'utilisation de ces auxiliaires technologiques, il convient de tenir compte de leur potentiel allergénique. En cas de transfert de ces auxiliaires technologiques dans le produit final, il convient d'effectuer une déclaration d'ingrédient, conformément aux sections 4.2.1.4 et 4.2.4 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ».

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

50. L'état d'avancement concernant la confirmation et/ou la révision des concentrations maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques citées dans les Normes Codex figurent en Annexe V du présent rapport.

EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)¹¹

51. Le Comité a été informé des progrès accomplis concernant l'élaboration d'une base de données Internet sur la norme générale pour les additifs alimentaires. Le Comité s'est félicité de cette initiative, qui permettra un accès plus facile à la norme générale.

PREAMBULE DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6a de l'ordre du jour)¹²

52. À sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu de créer un Groupe de travail dont le mandat serait le suivant: a) revoir les principes de travail actuellement appliqués à l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires par le Comité; b) adapter ces principes de travail de façon à faciliter le travail du Comité, sachant que les critères suivants doivent être respectés: i) la Norme doit être compatible avec les autres normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius; ii) les entrées dans la Norme doivent être examinées en toute transparence; iii) la Norme doit être élaborée de manière équitable et cohérente; et, iv) dans la mesure où la Norme est en cours d'élaboration depuis plus de 10 ans, les modifications apportées aux principes de travail doivent permettre d'accélérer son élaboration et non pas entraîner des retards supplémentaires; c) énoncer les nouveaux principes de travail proposés dans un document distinct d'accompagnement de la Norme. Dans un second temps, le Groupe de travail devra vérifier si ces nouveaux principes exigent ou non la modification d'autres documents adoptés par la Commission; d) analyser, dans le cadre de son travail, les liens entre les dispositions de la Norme générale et celles des normes des produits et proposer des procédures pour garantir la cohérence des différentes sections du Codex Alimentarius traitant de l'emploi des additifs alimentaires dans les produits normalisés; et, e) présenter au Comité à sa prochaine session un rapport de situation et, selon les progrès accomplis, poser d'autres questions, afin de recevoir des indications supplémentaires¹³.

53. Le rapport de situation du Groupe de travail a été examiné par un Groupe de travail classique qui s'est réuni le jeudi 21 avril 2005, à La Haye. Ce Groupe de travail était présidé par M. Junshi Chen (Chine). Mme Maryke Herbst (Afrique du Sud) et M. John van den Beuken (Nouvelle-Zélande) en étaient les rapporteurs.

54. Le Comité a été informé par le Président que le Groupe de travail avait examiné le rapport de situation du Groupe de travail électronique sur les principes de travail régissant la Norme générale pour les additifs alimentaires contenu dans le document CX/FAC 05/37/7 et avait axé ses débats sur les quatre annexes du document, à savoir:

¹¹ CX/FAC 05/37/6 (Document de travail à l'appui du débat sur la Norme générale pour les additifs alimentaires).

¹² CX/FAC 05/37/7; CX/FAC 05/37/7, Add. 1 (Observations communiquées par le Brésil, la Communauté européenne, les États-Unis, l'ELC, l'IFT et l'IFU). CRD 1 (Rapport de la réunion du Groupe de travail sur les principes de travail régissant la Norme générale pour les additifs alimentaires).

¹³ ALINORM 04/27/12, par.59.

- Annexe I: Principes de travail appliqués actuellement à l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires;
- Annexe II: Diagramme de la procédure en vigueur appliquée aux additifs proposés pour entrée dans la Norme générale pour les additifs alimentaires;
- Annexe III: Comparaison de la Norme générale pour les additifs alimentaires avec le Manuel de procédure Codex et les Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires, (CAC/MISC 1-1972);
- Annexe IV: Avant-projet de révision du Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires (CAC/MISC 1-1972)

55. Le Comité a examiné les recommandations du Groupe de travail contenues dans le document de séance CRD 1 et a approuvé les points suivants:

- Demander à la Commission, à sa vingt-huitième session, d'annuler les «Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires», puisque la majeure partie du document est déjà incluse dans l'avant-projet de révision du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires et que le document est anachronique;
- Supprimer les références à ce document dans le Manuel de procédure du Codex (Relations entre les comités s'occupant des produits et les comités s'occupant des questions générales – Additifs alimentaires et contaminants) et transmettre ces amendements à la Commission, à sa vingt-huitième session (voir Annexe VI).

Avant-projet de révision du préambule à la Norme générale pour les additifs alimentaires

56. Le Comité a examiné l'avant-projet de révision de la Norme générale pour les additifs alimentaires élaboré par le Groupe de travail et présenté dans le document de séance CRD 1. Outre les changements proposés et quelques corrections de nature rédactionnelle, le Comité a décidé d'ajouter à la section 4.1 «Conditions relatives au transfert des additifs alimentaires» une phrase précisant qu'un additif peut être utilisé dans une matière première ou un autre ingrédient si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement pour préparer un aliment conformément aux dispositions de la Norme.

57. Le Comité est convenu de supprimer le titre de la section 4.2, «Ingrédients et matières premières comme supports d'additifs», et de transférer le texte correspondant à la section 4.1 «Conditions relatives au transfert des additifs», avant le point (a).

58. Le Comité n'a pas fait sienne la proposition de la délégation indienne de modifier la dernière phrase de la section 1.1 «Additifs alimentaires compris dans la présente Norme» visant à spécifier que la justification technologique de l'utilisation des additifs alimentaires relevait des comités s'occupant des produits. Il a été pris note des réserves formulées par l'Inde à l'égard du libellé de cette phrase.

59. Le Comité a noté que le Groupe de travail était convenu qu'il y aurait lieu de transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits du Codex dans la norme générale pour les additifs alimentaires. Toutefois, le Groupe de travail n'est pas parvenu à un consensus sur la section 1.2 «Denrées dans lesquelles les additifs peuvent être utilisés», quant au déplacement des dispositions sur les additifs alimentaires des normes de produits du Codex dans la Norme générale.

60. Le Comité a examiné la version révisée¹⁴ du «Diagramme de la procédure en vigueur appliquée aux additifs proposés pour entrée dans la norme générale pour les additifs alimentaires»; il a décidé de joindre le diagramme révisé à l'Avant-projet de révision du préambule, celui-ci ayant été jugé très utile pour expliquer la procédure.

61. La délégation indienne n'a pas approuvé cette décision, étant de l'avis que les procédures décrites dans le diagramme n'étaient pas compatibles avec les procédures contenues dans la section «Relations entre les comités s'occupant des produits et les comités s'occupant des questions générales du Manuel de procédure». La délégation indienne était également d'avis que le diagramme joint au rapport (CRD 1) du Groupe de travail devrait inspirer les débats futurs.

¹⁴ Intitulé « Procédure proposée pour l'examen de l'entrée et la révision des additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires».

62. Le Comité a examiné les autres recommandations du Groupe de travail et, compte tenu des débats précédents, est convenu d'établir un Groupe de travail électronique présidé par la Chine¹⁵, dont le mandat sera le suivant:

- a) Améliorer la gestion des travaux relatifs à la Norme générale pour les additifs alimentaires, en tenant compte des critères suivants:
 - i) La Norme doit être compatible avec les autres normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius;
 - ii) Les entrées dans la Norme doivent être examinées en toute transparence;
 - iii) La Norme doit être élaborée de manière équitable et cohérente; et,
 - iv) Les modifications apportées aux principes de travail doivent permettre d'accélérer son élaboration et non pas entraîner des retards supplémentaires.
- b) Élaborer un texte d'accompagnement de la procédure proposée pour l'examen de l'entrée et de la révision des additifs alimentaires dans la norme générale pour les additifs alimentaires.
- c) Analyser les liens entre les dispositions de la Norme générale et celles des normes des produits, afin de définir et de proposer des options visant à transférer les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits dans la Norme générale (dans le but de réunir les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans le même texte).
- d) Proposer les révisions correspondantes dans le Manuel de procédure du Codex.

63. Le Comité a décidé d'organiser, avant sa trente-huitième session, une nouvelle réunion du Groupe de travail classique sur les principes généraux régissant la Norme générale pour les additifs alimentaires sous la présidence de la Chine, en partant du principe que le Groupe de travail classique serait ouvert à toutes les délégations désirant en faire partie.

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

64. Le Comité est convenu de soumettre l'Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, y compris le diagramme, à la Commission, à sa vingt-huitième session, pour adoption à l'étape 5 (Annexe VII).

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SPECIAL SUR LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6b de l'ordre du jour)¹⁶

65. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a décidé d'organiser, avant sa trente-septième session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, sous la présidence des États-Unis¹⁷. M. Dennis Keefe (États-Unis) a présidé cette réunion du Groupe de travail spécial. Les rapporteurs étaient Mme Iona Pratt (Irlande) et M. Najib Layachi (Maroc).

66. Le président du Groupe de travail a présenté une synthèse des débats et a proposé plusieurs recommandations générales au Comité, pour approbation.

Recommandations de nature générale

67. Le Comité est convenu de souscrire aux recommandations suivantes du Groupe de travail:

¹⁵ Avec l'assistance de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, de la Corée, des États-Unis, de la France, de l'Inde, du Japon, du Maroc, du Nigéria, de la Norvège, de la Nouvelle-Zélande, de la Suède, de la Suisse, de la Thaïlande, de l'ELC, de l'ICGMA, de l'IDF et de l'IFU.

¹⁶ CRD 2 (Rapport du Groupe de travail spécial sur la NGAA).

¹⁷ ALINORM 04/27/12, par. 52.

- Demander au Secrétariat du Codex de rédiger, chaque année, un document de travail actualisé sur la norme générale pour les additifs alimentaires, semblable au document portant la cote CX/FAC 05/37/6. Ce document de travail devrait faire état des décisions les plus récentes prises par la Commission au sujet de la Norme générale;
- Rédiger un document de travail dans lequel seraient proposées des options permettant de traiter, de manière régulière et cohérente, de la disposition sur les additifs alimentaires relative aux agents d'enrobage pour aliments. Le Canada a proposé de se charger de la rédaction de ce document de travail, qui sera soumis à la trente-huitième session, pour examen;
- Aviser la Commission, à sa vingt-huitième session, qu'en principe les limites maximales d'utilisation pour le butylhydroxyanisole (BHA), le butylhydroxytoluène (BHT), le butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) et le gallate de propyle devraient être exprimées, dans toutes les normes Codex, selon la teneur en matière grasse ou en huile et selon leur utilisation combinée;
- Aviser les Comités du Codex, lorsqu'ils traitent de l'utilisation de la lécithine en tant qu'additif alimentaire, qu'ils devraient tenir compte du fait qu'il s'agit de deux substances (lécithine et lécithine partiellement hydrolysée), qui sont couvertes dans la catégorie portant le numéro SIN 322 – Lécithines.

État d'avancement des travaux du Groupe de travail spécial sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

68. Le Comité a décidé d'organiser, avant sa prochaine session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, sous la présidence des États-Unis.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6c de l'ordre du jour)¹⁸

69. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a reconstitué, sous le nom de Groupe de travail électronique, le Groupe de travail présidé par les États-Unis et l'a chargé de rédiger un rapport contenant des recommandations relatives au projet de limites maximales pour les additifs alimentaires énumérés à l'Annexe X de ce rapport et qui lui serait soumis à sa trente-septième session. Le Comité a également décidé que le Groupe de travail électronique devrait aussi définir une proposition rationnelle et cohérente concernant l'avant-projet et le projet, ainsi que les dispositions adoptées pour les antioxydants phénoliques (BHA, BHT, TBHQ et gallate de propyle) dans la norme générale pour les additifs alimentaires¹⁹.

Groupe de travail électronique

70. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail spécial de reconstituer le Groupe de travail électronique sur la Norme générale pour les additifs alimentaires présidé par les États-Unis²⁰ et lui a demandé de rédiger un rapport contenant des recommandations sur le projet de limites maximales pour les additifs alimentaires énumérés à l'Annexe VIII de ce rapport, qui sera soumis au Comité à sa trente-huitième session.

¹⁸ CX/FAC 05/37/8 (Observations communiquées en réponse à la lettre circulaire CL 2004/9-FAC par le Brésil, la Communauté européenne, l'IFCGA et l'OIV); CX/FAC 05/37/8-Add.1 (Observations de Cuba); CX/FAC 05/37/9 (Rapport du Groupe de travail électronique). CX/FAC 05/37/10 (Observations communiquées en réponse à la lettre circulaire CL 2004/44-FAC par le Brésil, le Chili, la Communauté européenne, les États-Unis, l'Indonésie, le Venezuela, l'AAC, l'AMFEP, le CEFS, l'ELC, l'IFAC, l'ISA et l'OIV). CX/FAC 05/37/10-Add.1 (Observations de Cuba et de k'IFU), CRD 14 (Observations de l'OIV), CRD 21 (Observations de la Malaisie), CRD 24 (Observations de l'ISA), CRD 27 (Observations de l'Inde) et CRD 28 (Observations de l'Indonésie).

¹⁹ ALINORM 04/27/12, par. 70-71.

²⁰ Avec l'assistance de l'Australie, le Brésil, le Canada, la Communauté européenne, le Japon, l'Irlande, l'Afrique du Sud, l'ELC, l'IFAC, l'ISA, l'ICBA et l'ICGMA.

Recommandations concernant l'adoption du projet (à l'étape 8) et de l'avant-projet (à l'étape 5/8) sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires

71. À la demande de l'ISC, les dispositions relatives au numéro SIN 445, Ester glycérolique de résine de bois, ont fait l'objet d'un nouveau débat. Plusieurs délégations sont convenues que la limite proposée de 50 mg/kg pour les catégories 04.1.1.2 Fruits frais traités en surface et 04.2.1.2 Légumes frais traités en surface (y compris champignons et mycètes, racines et tubercules, légumes à cosse et légumineuses, aloe vera), les produits à base d'algues, les noix et les graines serait trop basse pour obtenir l'effet technologique désiré. Étant donné qu'une justification technologique avait été fournie (CX/FAC 05/37/9) pour la limite nécessaire de 110 mg/kg, le Comité est convenu d'avancer cette limite.

72. Le Comité a décidé de retirer le texte explicatif dans la note sur les sulfites, afin qu'il soit clairement établi que la note ne s'appliquait pas uniquement aux jus de fruits et aux nectars.

73. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail spécial, avec les changements mentionnés ci-dessus, et a décidé d'avancer les dispositions aux étapes 8 et 5/8 (en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7) et de les soumettre à la Commission pour adoption finale.

74. Le Comité est également convenu d'inclure l'amidon oxydé acétylé (SIN 1451), la croscarmellose sodique (SIN 468) et l' α -cyclodextrine (SIN 457) dans le Tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires, en vue de leur adoption par la Commission du Codex Alimentarius à l'étape 5/8, à sa vingt-huitième session.

Recommandations concernant l'annulation des dispositions adoptées relatives aux additifs alimentaires et l'abandon du projet et de l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires

75. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail spécial sur l'annulation de plusieurs dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.

76. Il est également convenu d'adopter la recommandation du Groupe de travail spécial visant à interrompre les travaux concernant plusieurs dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme générale pour les additifs alimentaires, à l'exception des catégories suivantes:

- hydroxyanisole butylé (SIN 320) pour les catégories alimentaires 09.2.1, 09.2.2, 09.2.5, 09.3 et 09.4;
- hydroxytoluène butylé (SIN 321) pour les catégories alimentaires 02.2.1.1, 09.2.1, 09.2.2, 09.2.5, 09.3 et 09.4;
- Complexe chlorophylle cuivre (SIN 141i) pour les catégories alimentaires 07.2.2 et 07.2.3;
- Benzoates pour les catégories alimentaires 04.1.2.5 et 12.5.1.

77. Le Comité est convenu de distribuer ces dispositions contrôlées, en vue de leur examen et pour observations, avant sa prochaine session.

78. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex de dresser une liste de tous les projets (étape 6) de dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la double entrée pour le même additif dans la même catégorie alimentaire et de soumettre ces informations à la Commission, à sa vingt-huitième session, en recommandant l'interruption des travaux relatifs à ces dispositions.

79. Le comité est convenu de maintenir la disposition relative à l'emploi d'extrait de quillaia à 500 mg/kg dans la catégorie alimentaire 14.1.4 (boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons pour « sportifs », les boissons « énergétiques » ou les « électrolytes », ainsi que les boissons concentrées) à l'étape 7, jusqu'à ce que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires ait achevé son examen.

Proposition concernant l'examen des dispositions relatives aux antioxydants phénoliques

80. Le Comité a adopté la proposition du Groupe de travail spécial qui recommande que toutes les dispositions de la Norme générale pour les additifs alimentaires relatives au gallate de propyle (SIN 310), à l'hydroxyanisole butylé (SIN 320), à l'hydroxytoluène butylé (SIN 321) et au butylhydroquinone tertiaire (SIN 319) soient, le cas échéant, exprimées selon la matière grasse ou selon l'huile et que la limite maximale d'utilisation soit exprimée selon un niveau combiné d'utilisation.

Demandes d'informations

81. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail spécial selon laquelle les sollicitations d'observations ne devraient concerner que les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui correspondent aux additifs prioritaires dont l'examen ultérieur a été décidé. Les autres dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires devraient être maintenues à l'étape appropriée de la procédure du Codex jusqu'à ce que le Comité décide qu'elles doivent faire l'objet d'un examen ultérieur. Le Comité a également décidé qu'il convenait de demander des informations supplémentaires sur le néotame (SIN 961), l'alcool polyvinylique (SIN03) et le sel d'aspartame-acesulfame (SIN 962).

82. Le Comité a demandé au Secrétariat du Codex de distribuer une lettre circulaire distincte sollicitant des observations sur les dispositions susmentionnées relatives aux additifs alimentaires, telles que présentées à l'Annexe IX, étant entendu que si aucune information justifiant leur utilisation n'était communiquée au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants avant sa trente-huitième session, ces dispositions relatives aux additifs alimentaires seraient retirées du Projet de norme générale pour les additifs alimentaires.

État d'avancement de la Norme générale pour les additifs alimentaires

83. Le Comité est convenu de ce qui suit:

- transmettre le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires à la Commission, pour adoption à sa vingt-huitième session, à l'étape 8 et l'étape 5/8 (en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7) (voir Annexe X);
- demander à la Commission, à sa vingt-huitième session, d'annuler plusieurs dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe XI);
- aviser la Commission, à sa vingt-huitième session, de l'interruption des travaux concernant plusieurs projets et avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires (voir Annexe XII).

SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (SIN) (Point 7 de l'ordre du jour)²¹**PROPOSITIONS D'AJOUT OU D'AMENDEMENT AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

84. Le Comité a noté que les observations communiquées en réponse à la lettre circulaire CL 2004/9-FAC avaient été examinées par le Groupe de travail sur le système international de numérotation présidé par Mme H.C Wallin (Finlande), qui a présenté les recommandations du Groupe de travail.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LE SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION

85. La Présidente du Groupe de travail a indiqué au Comité que le Système international de numérotation (SIN) avait été créé en 1989 par le Comité, afin de permettre l'identification dans les listes d'ingrédients et de remplacer par un nombre l'appellation chimique complexe des additifs alimentaires. Il a également été rappelé au Comité que le Système international de numérotation était destiné à servir de système d'identification pour les additifs alimentaires dont l'utilisation avait été approuvée par un ou plusieurs États Membres et que l'attribution d'un numéro SIN ne signifiait pas l'approbation, d'un point de vue technique, par le Codex. Le numéro SIN n'était plutôt qu'un moyen d'identifier les différents additifs alimentaires à l'échelle mondiale. La liste s'est étoffée bien au-delà des additifs en cours d'évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

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

- a) attribuer le numéro SIN 161h à la zéaxanthine, colorant (de synthèse);
- b) remplacer le nom de l'additif de numéro SIN 960 «stévioside» par «glucosides de stéviol »;
- c) supprimer le numéro SIN 472f de la liste SIN;

²¹ CX/FAC 05/37/11 (Observations communiquées en réponse à la lettre circulaire CL 2004/9-FAC par Cuba). CRD 3 (Rapport du Groupe de travail sur le système international de numérotation).

- d) attribuer le numéro SIN 1204 au pullulane, agent de glaçage et filmogène.

87. Pour ce qui est de la définition de la catégorie fonctionnelle « Édulcorant », il a été noté que le Groupe de travail avait eu un échange de vues sur une éventuelle révision de la définition de cette catégorie, de façon à y inclure la définition du D-tagatose. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail qui a jugé qu'il n'était pas opportun, pour l'instant, de modifier la définition, puisque le Comité avait l'intention d'entreprendre de nouvelles activités portant sur la révision de plusieurs sections de la liste SIN.

État d'avancement des travaux relatifs aux amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires

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

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'HARMONISATION DES TERMES UTILISÉS PAR LE CODEX ET PAR LE COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (point 8 de l'ordre du jour)²²

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES SUPPORTS (Point 9 de l'ordre du jour)²³

89. À sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu d'aligner les catégories fonctionnelles énumérées dans les dispositions, adoptées ou non, de la Norme générale pour les additifs alimentaires sur le tableau SIN des catégories fonctionnelles et a accepté les recommandations du Groupe de travail sur le SIN visant à: a) établir un Groupe de travail, placé sous la présidence du Royaume-Uni et chargé de rédiger un document de travail proposant, de manière bien définie, un moyen d'harmoniser la terminologie utilisée par le Codex et le JECFA, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session et à b) établir un autre Groupe de travail sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA, qui se réunirait juste avant la prochaine session du Comité, en vue d'examiner le document de travail rédigé par le Groupe de travail et de communiquer un avis au Comité²⁴.

90. La réunion du Groupe de travail spécial sur l'harmonisation des termes, qui s'est tenue le 23 avril 2005, était présidée par M. D.B. Whitehouse (Royaume-Uni), assisté de Mme H.C. Wallin (Finlande), qui a assumé les fonctions de rapporteur.

91. Le Comité a noté que le Groupe de travail spécial avait préparé une version révisée de la section II «Tableau des classes fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques» des «Noms de catégories Codex et du Système de numérotation international pour les additifs alimentaires» (CAC/GL 36-1989, Rev. 6-2001). Ce texte révisé comprend cinq nouvelles catégories, assorties des définitions et sous-catégories qui s'y rapportent, à savoir agent de blanchiment, agent de carbonation, support, gaz d'emballage et séquestrant.

92. Le Comité a procédé à la révision de la proposition du Groupe de travail spécial et a supprimé la mention «utilisation autre que pour la farine» des catégories fonctionnelles «agent de blanchiment», estimant que la définition était plus adéquate sans cette mention. Le Comité est également convenu de maintenir la mention «additifs alimentaires sans sucre» dans la définition du terme «édulcorant».

93. Le Comité a pris note des réserves exprimées par les délégations des États-Unis et de la Suisse et par certains observateurs qui ont souligné que la catégorie d'additifs alimentaires relative aux « Supports » n'était pas appropriée et devait être modifiée. Certains se sont dits préoccupés de l'inclusion des « Gaz d'emballage » dans la liste, étant donné qu'il était estimé que substances n'entraient pas dans la définition des additifs alimentaires. Il a aussi été remarqué que la référence à des types spécifiques d'aliments, comme le fromage, dans la définition du « Sel émulsionnant » et aux « microorganismes » dans celle des « Agents de

²² CX/FAC 05/37/12; CX/FAC 05/37/12-Add.1 (Observations du Brésil, de la Communauté européenne, des États-Unis, du Venezuela et de l'ELC); CRD 4 (Rapport du Groupe de travail sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA).

²³ CX/FAC 05/37/13; CX/FAC 05/37/13-Add.1 (Observations du Brésil, du Canada, de la Communauté européenne, des États-Unis, du Venezuela et de l'ELC).

²⁴ ALINORM 04/27/12, par. 107.

conservation » était susceptible de limiter, de façon inopportune, la portée de ces catégories fonctionnelles. Il a également été mentionné qu'il convenait d'indiquer pour les "supports" d'autres possibilités que leur inclusion dans la catégorie fonctionnelle des additifs alimentaires, comme proposé dans le document CX/FA 04/36/10.

94. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail spécial, qui proposait d'entreprendre une nouvelle activité concernant la révision des « Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires (CAC/GL 36-2003) » et de soumettre un descriptif de projet relatif à une nouvelle activité à la Commission, à sa vingt-huitième session (voir Annexe XIV). Le Comité est également convenu que, sous réserve de l'approbation de cette nouvelle activité, la section II révisée "Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques" de la section « Noms des catégories Codex et Système international de numérotation des additifs alimentaires », telle qu'elle figure dans le CRD 4, serait distribuée, pour observations à l'étape 3, étant entendu que le Tableau serait complété ultérieurement par le Comité.

95. Le Comité est convenu d'organiser, avant sa trente-huitième session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA, qui sera placé sous la présidence du Royaume-Uni et chargé d'examiner la section II révisée, à la lumière des observations communiquées à l'étape 3.

RÉPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 10 de l'ordre du jour)²⁵

96. À sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu de maintenir pour l'instant le répertoire des auxiliaires technologiques et a chargé la Nouvelle-Zélande de procéder à une mise à jour du répertoire, pour examen à sa prochaine session. La délégation néo-zélandaise a présenté le document de travail CX/FAC 05/37/14, qui incluait les utilisations des nouveaux auxiliaires technologiques comme indiqué dans les rapports des sessions antérieures du Comité (de la trente-deuxième à la trente-sixième, incluse).

97. Le Comité a félicité la délégation néo-zélandaise. La délégation indienne a proposé de restructurer le répertoire en trois sections: i) les auxiliaires technologiques considérés comme inoffensifs par le JECFA; ii) les auxiliaires technologiques qui n'ont pas encore été évalués par le JECFA; iii) les auxiliaires technologiques "définitivement approuvés", afin que le Répertoire devienne un instrument de référence pertinent pour les pays en développement, qui pourraient l'utiliser pour élaborer leurs propres normes. Le Comité n'a pas approuvé la proposition, arguant que le répertoire n'était pas un texte Codex, qu'il était uniquement destiné à servir de référence utile aux pays et qu'il ne faisait pas l'objet de révision ni d'examen suivi.

98. La délégation des États-Unis a proposé d'inclure dans le répertoire l'isobutane utilisé comme propulseur dans l'huile végétale en aérosol (pour usage professionnel uniquement) et dans les aérosols d'émulsion aqueuse. La délégation malaisienne a proposé de remplacer la référence aux graines de coton et au soja figurant dans les noms des huiles par « huile végétale partiellement hydrogénée » dans la catégorie des « lubrifiants, agents de démoulage et anti-adhérents, auxiliaire de moulage » à l'Annexe A. La délégation a également proposé de remplacer la désignation « acides gras de suif, de graines de coton et d'huile de soja » par « acides gras de suif et d'huiles végétales » dans tous les noms d'huile végétale à l'Annexe A. La délégation a proposé en outre d'inclure à l'Annexe B une colonne pour les « substrats », pour y indiquer l'origine du substrat, afin d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité des enzymes microbiennes et d'informer les consommateurs.

99. Le Comité a accepté l'offre de la délégation néo-zélandaise de rédiger une nouvelle mise à jour du répertoire, qui contiendrait aussi les propositions faites au cours de la présente session, pour examen à sa prochaine session. Il est aussi convenu d'inclure dans ce document un texte d'introduction expliquant les modifications et contenant les suggestions relatives à l'utilisation du répertoire et aux futurs travaux possibles.

²⁵ CX/FAC 05/37/14; CX/FAC 05/37/14-Add.1(Observations communiquées par Cuba, la Communauté européenne et l'ELC); CRD 21 (Malaisie); CRD 27 (Inde); CRD 28 (Indonésie).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES AGENTS AROMATISANTS (point 11 de l'ordre du jour)²⁶

100. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu qu'un groupe de travail, présidé par les États-Unis, élaborerait un document de travail, portant sur les options envisageables pour intégrer les aromatisants dans le Système du Codex, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session²⁷.

101. La délégation des États-Unis a présenté le document, qui contenait cinq options envisageables pour entreprendre le processus d'intégration. Lors des débats, le Comité est convenu de choisir la quatrième option, ce qui signifie qu'une nouvelle activité sera entreprise, concernant l'élaboration d'une directive Codex pour l'utilisation des agents aromatisants et des complexes aromatisants naturels, directive qui établira des conditions d'emploi fiables pour les agents aromatisants et les complexes aromatisants naturels dans les denrées alimentaires, qui seront semblables aux principes énoncés en ce qui concerne l'emploi sans danger d'additifs alimentaires établis dans le Préambule de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, avec une référence aux évaluations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires.

102. Le Comité a créé un Groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis²⁸ et chargé de rédiger un document de travail portant sur l'élaboration des directives, en tenant compte des différents termes et définitions relatifs aux « aromatisants » utilisés dans le Codex. Il a également été convenu que le document de travail devrait inclure un descriptif de projet portant sur la mise en œuvre d'une nouvelle activité, en vue d'une éventuelle soumission à la Commission du Codex Alimentarius.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE MANDAT DE LA CONSULTATION MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS CHARGÉE D'ÉVALUER L'UTILISATION DU CHLORE ACTIF (ÉLÉMENTS CONCERNANT LE COMITE SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS) (point 12 de l'ordre du jour)²⁹

103. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a souscrit à la demande de la FAO et de l'OMS de convoquer une Consultation mixte d'experts chargée d'effectuer une évaluation exhaustive de l'utilisation du chlore actif, qui prenne en compte à la fois les bénéfices et les risques y afférents. Reconnaissant la multiplicité des utilisations du chlore actif, le Comité est convenu qu'il était nécessaire de définir clairement le domaine d'action de la Consultation d'experts. Par conséquent, il est convenu qu'un Groupe de travail dirigé par le Danemark élaborerait, pour la Consultation d'expert, un mandat bien défini portant sur les aspects intéressant le Comité, pour examen à sa prochaine session, tout en demandant aux Comités concernés d'examiner les questions relatives à la sécurité sanitaire et aux bénéfices dans l'optique des utilisations du chlore actif qui les intéressent et de définir un mandat s'inscrivant dans le mandat du Comité³⁰. À cet égard, le Comité a noté que le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires (CCFH), à sa trente-septième session, était convenu d'un mandat pour la consultation d'experts relatif aux aspects l'intéressant³¹.

104. La délégation du Danemark a présenté le document, en avisant le Comité qu'il avait été rédigé par les États-Unis. Le document définissait un mandat et était axé sur l'identification de traitements spécifiques au chlore actif et leurs conditions d'emploi, ainsi que sur les produits faisant l'objet de ces traitements. Le document soulignant également qu'il convenait d'obtenir d'autres informations des pays sur les traitements au chlore actif appliqués aux aliments ou sur les aliments.

²⁶ CX/FAC 05/37/15; CX/FAC 05/37/15-Add.1 (Observations de l'Argentine, du Brésil, du Canada, de Cuba, de la Communauté européenne, des États-Unis, de l'ICBA et de l'IOFI); CRD 27 (Observations de l'Inde); CRD 28 (Observations de l'Indonésie).

²⁷ ALINORM 04/27/12, par. 215.

²⁸ Avec l'assistance de l'Australie, l'Autriche, le Danemark, la Communauté européenne, la France, l'Inde, l'Italie, le Japon, la Norvège, le Royaume-Uni, la Suisse, l'ICBA, l'ICDI et l'IOFI.

²⁹ CX/FAC 05/37/16; CX/FAC 05/37/16-Add.1 (Observations de Cuba et des États-unis); CX/FAC 05/37/16-Add.2 (Observations de l'IFU); CRD 15 (Observations de la Suède).

³⁰ ALINORM 04/27/12, par. 92.

³¹ ALINORM 05/28/13, par. 173 et Annexe VI.

105. Le Comité s'est déclaré favorable à l'organisation d'une consultation mixte FAO/OMS d'experts, étant donné que l'utilisation du chlore actif concernait de nombreux pays. Il a examiné une version révisée du mandat, telle que proposée par les États-Unis dans le document CX/FAC 05/37/16-Add.1. Il est convenu de supprimer la référence aux « effets organoleptiques » à l'alinéa (e), étant donné que cet aspect était considéré comme ne relevant pas de son mandat. Le Comité n'a pas approuvé la suggestion d'inclure dans le mandat les éléments relatifs à la résistance antimicrobienne et a noté que ces éléments étaient déjà couverts par le mandat élaboré par le Comité sur l'hygiène alimentaire.

106. Le Secrétariat du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires a fait savoir qu'aucune consultation FAO/OMS d'experts n'avait été prévue, étant donné que les fonds n'avaient pas encore été engagés et que la demande n'avait pas été considérée comme prioritaire par la Commission du Codex Alimentarius dans le cadre de l'ensemble des demandes d'avis scientifiques formulées par les Comités du Codex. Il a aussi été indiqué qu'une fois que les fonds seraient mobilisés, les préparatifs de la consultation d'experts prendraient au moins un an, en raison de la complexité du thème traité. Il a également été souligné que le document présentait des informations importantes, qui devaient être utilisées lors des préparatifs de la Consultation.

107. Le Comité a invité les États à recueillir des informations sur les utilisations du chlore actif, afin de pouvoir les soumettre en vue d'une éventuelle sollicitation d'informations qui serait distribuée par la FAO et l'OMS, une fois la consultation programmée.

108. Le Comité a clos les débats en convenant de transmettre le mandat révisé et les informations de référence présentés dans les documents CX/FAC 05/37/16 et CX/FAC 05/37/16-Add.1 à la Commission, à sa vingt-huitième session, pour transmission à la FAO et à l'OMS (voir Annexe XV), avec le mandat défini par le Comité sur l'hygiène alimentaire.

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (point 13 de l'ordre du jour)³²

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SPECIAL SUR LES SPECIFICATIONS

109. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a décidé d'organiser, avant sa session actuelle, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur les spécifications, sous la présidence des États-Unis.

110. La réunion du Groupe de travail spécial, qui s'est tenue le 23 avril 2005, a été présidée par M. Paul Kuznesof (États-Unis). Mme H.C. Wallin (Finlande) a assumé les fonctions de rapporteur et Mme. I. Meyland (Danemark), contrôleur de catégories. Le Groupe de travail spécial a examiné les monographies sur les Spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires et des agents aromatiques qui ont été établies par le JECFA à sa soixante-troisième session et qui ont été publiées dans le Document sur l'alimentation et la nutrition n° 52, Addendum 12 (FNS 52-Add.12), ainsi que les observations communiquées concernant ce document. Le Comité a été avisé de ce que, à sa soixante-troisième session, le JECFA avait achevé la révision et la mise à jour de toutes les spécifications relatives à l'arsenic et aux métaux lourds qui n'avaient pas été examinées lors des sessions antérieures.

111. Le Groupe de travail spécial a assigné les monographies aux catégories, afin de faciliter la tâche au Comité, lorsqu'il décide d'approuver ou non une spécification. En outre, il a également examiné les observations formulées par le JECFA à sa soixante-troisième session concernant « les principes régissant l'établissement et la révision des spécifications ».

État d'avancement des travaux du Groupe de travail spécial sur les spécifications

112. Le Comité a décidé d'organiser, avant sa prochaine session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur les spécifications, sous la présidence des États-Unis.

³² CX/FAC 05/37/17; CX/FAC 05/37/17-Add. 1 (Observations des États-Unis). CRD 5 (Rapport du Groupe de travail spécial sur les spécifications).

SPECIFICATIONS RELATIVES A L'IDENTITE ET A LA PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DECOULANT DE LA SOIXANTE-TROISIEME SESSION DU JECFA

113. Le Comité souscrit aux recommandations suivantes du Groupe de travail spécial:

- a) Adopter les spécifications relatives à 12 additifs de la catégorie I et de 192 agents aromatiques de la catégorie I et les transmettre à la Commission pour adoption en tant que spécifications conseillées par le Codex;
- b) placer les spécifications relatives à 3 additifs dans la catégorie II, après des modifications de nature rédactionnelle, les adopter et les transmettre à la Commission, pour adoption en tant que spécifications conseillées par le Codex;
- c) renvoyer au JECFA les spécifications relatives à 2 additifs de la catégorie III, pour révision ultérieure;
- d) adopter les limites révisées relatives à l'arsenic, au plomb et aux autres métaux lourds et les suppressions de limites concernant des métaux lourds (comme le plomb) pour 71 additifs, et les transmettre à la Commission, pour adoption en tant que révisions des spécifications conseillées par le Codex en vigueur.

État d'avancement des spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-troisième session du JECFA

114. Le Comité est convenu de transmettre les spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires des catégories I et II découlant de la soixante-troisième session du JECFA à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-huitième session, pour adoption à l'étape 5/8 (en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7), en tant que Spécifications conseillées par le Codex (voir Annexe XVI).

APPROBATION OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (point 14 de l'ordre du jour)³³

115. Conformément à la section relative aux relations entre les Comités s'occupant de produits et les Comités traitant de questions générales du Manuel de procédure du Codex Alimentarius, toutes les dispositions relatives aux contaminants figurant dans les normes du Codex sur des produits doivent être soumises au Comité Codex sur les additifs et les contaminants pour approbation.

116. Le Comité a noté qu'aucune limite maximale pour les contaminants n'avait été soumise pour approbation depuis sa trente-cinquième session et que, par conséquent, aucune disposition ne devait être prise dans ce domaine.

EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS (Point 15 de l'ordre du jour)

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SPECIAL SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS (Point 15a de l'ordre du jour)³⁴

117. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu d'organiser, avant sa trente-septième session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires, sous la présidence de la Communauté européenne³⁵.

118. Le Groupe de travail spécial, présidé par M. Frans Verstraete, s'est réuni le 24 avril 2005. M. Paul Brent (Australie), M. Rob Theelen (Pays-Bas) et Mme Maria Cecilia Toledo (Brésil) ont assumé les fonctions de rapporteurs. Le président du Groupe de travail a brièvement résumé les débats et les recommandations de la réunion du 24 avril 2005. En plus des recommandations portant sur des points spécifiques de l'ordre du jour, le Comité a traité les questions suivantes.

³³ ALINORM 05/36/18 (non publiée).

³⁴ Document de séance CRD 6.

³⁵ ALINORM 04/27/12, par. 114.

Liste des limites maximales et des limites indicatives figurant dans les Normes sur des produits et devant être supprimées

119. Le Comité a souscrit à la recommandation du Groupe de travail spécial visant à demander à la Commission, à sa vingt-huitième session, de supprimer les limites maximales pour le plomb dans les normes Codex pour les jus de fruits et les nectars portant sur des produits spécifiques, ainsi que pour les produits transformés à base de viande (voir Annexe XVII) et d'amender le Tableau I en conséquence. Tout en formulant cette demande, le Comité a souligné que toutes les Normes Codex pour les jus de fruits et les nectars portant sur des produits spécifiques seraient annulées lorsque le Projet de norme générale Codex sur les jus de fruits et les nectars aura été adopté par la Commission du Codex Alimentarius.

Effets relatifs aux concentrations (demande formulée par le Comité sur les fruits et légumes traités)

120. Le Comité a examiné la recommandation soumise par le Groupe de travail spécial en réponse à la demande formulée par le Comité sur les fruits et les légumes transformés (CCPFV) à sa vingt-deuxième session, à propos du facteur de concentration des contaminants dans les normes Codex pour les fruits et les légumes transformés³⁶. Le Comité a noté que les produits transformés pouvaient résulter de la combinaison de plusieurs produits et qu'il convenait d'appliquer de bonnes pratiques de fabrication, afin de diminuer la contamination. Il a souligné qu'un facteur de concentration avait été examiné à propos de la limite maximale relative au plomb dans le lait (CODEX STAN 230-2001, Rév. 1-2003), à laquelle la note de bas de page suivante avait été ajoutée: « un facteur de concentration est appliqué pour le lait déshydraté partiellement ou entièrement ». Il a également été souligné que les ressources dont dispose le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants n'étaient pas suffisantes pour déterminer les facteurs de concentration de toutes les combinaisons produits transformés/contaminants et qu'il était préférable de disposer d'une disposition de nature générale s'appliquant aux produits transformés, ce qui ne devrait pas empêcher le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants d'établir une valeur spécifique pour un produit transformé donné lorsque cela s'avère nécessaire. Il a également été indiqué que l'appendice I de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires renfermait des orientations générales concernant les limites maximales de contaminants et de toxines dans les produits transformés.

121. En conséquence, le Comité a approuvé la recommandation formulée par le Groupe de travail spécial visant à confirmer au Comité sur les fruits et légumes traités le fait que les limites maximales s'appliquaient aux produits bruts et qu'en l'absence de limite spécifique pour les produits transformés, un facteur de transformation (concentration/dilution) devrait être appliqué aux produits transformés, en tenant compte des propriétés spécifiques du contaminant.

État d'avancement des travaux du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines dans les aliments

122. Le Comité est convenu d'organiser, avant sa trente-huitième session, une nouvelle réunion du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines dans les aliments, sous la présidence de la Communauté européenne.

TABLEAU I DE LA NORME GENERALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS (Point 15b de l'ordre du jour)³⁷

123. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu d'inclure le Tableau I tel qu'il figure dans le document de travail CX/FAC 04/36/16. Il a été noté que quelques modifications d'ordre rédactionnel étaient nécessaires avant l'insertion du Tableau dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires. Le Comité est également convenu de confier cette tâche aux secrétariats du Codex et du JECFA, ce dernier étant chargé de corriger les

³⁶ CX/FAC 05/37/2, par. 43.

³⁷ CX/FAC 05/37/19.

références à la dose toxicologique. Le Comité est convenu que les informations concernant les contaminants et les toxines pour lesquels des limites maximales ont été établies ou étaient en train d'être définies par le Codex, devraient être présentées dans un document de travail, qui serait mis à jour chaque année et qui lui serait présenté à chacune de ses sessions, pour information et à l'appui des débats sur la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires³⁸.

124. Le Comité a approuvé les recommandations suivantes formulées par le Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines:

- Ajouter le Tableau I à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires avec les modifications approuvées concernant la corrélation entre les codes de produits et les descriptions et la suppression de toute référence aux normes sur les produits;
- Demander à la Commission, à sa vingt-huitième session, d'annuler les différentes Normes Codex en vigueur relatives aux limites maximales et aux limites indicatives pour les contaminants et les toxines (voir Annexe XVIII);
- Ajouter le Tableau II à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires, en tant qu'annexe à compléter, en attendant la version définitive du Système de classification des denrées alimentaires;
- Insérer la Liste annotée des contaminants et des toxines dans les aliments (Partie 1 et Partie 2) dans un document distinct intitulé « Document de travail pour information et à l'appui des débats sur la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires ».

125. Les délégations du Japon et des Pays-Bas sont convenues de réviser le document, en utilisant une base de données adaptée, en vue de sa présentation à la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE REVISION DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS (Point 15c de l'ordre du jour)³⁹

126. Le Comité a été avisé de ce que la Commission, à sa vingt-septième session, avait approuvé la révision de la Norme générale sur les contaminants et les toxines dans les aliments, visant à y inclure les paragraphes pertinents de la Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments, en tant que nouvelle activité pour le Comité (N09-2004)⁴⁰. À sa trente-sixième session, le Comité est également convenu de confier cette tâche à un Groupe de travail présidé par le Japon, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session⁴¹.

127. Le Comité a adopté la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines visant à insérer la modification proposée dans le Préambule de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires.

État d'avancement de l'Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments

128. Le Comité est convenu de transmettre l'Avant-projet de révision à la Commission, à sa vingt-huitième session, pour adoption à l'étape 5/8 (en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7) (voir Annexe XIX).

³⁸ ALINORM 04/27/12, paras 117 et 119.

³⁹ CX/FAC 05/37/20; CX/FAC 05/37/20-Add.1 (Observations à l'étape 3 soumises par le Brésil et Cuba); CRD 27 (Observations de l'Inde).

⁴⁰ ALINORM 04/27/41, par. 88 et Annexe VI.

⁴¹ ALINORM 04/27/12, par. 126.

MYCOTOXINES DANS LES ALIMENTS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE ET ANIMALE (Point 16 de l'ordre du jour)

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS À COQUE PAR LES AFLATOXINES (Point 16a de l'ordre du jour)⁴²

129. À sa vingt-septième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coques par les aflatoxines à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, comme proposé par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-sixième session⁴³.

130. Le Comité a approuvé les amendements au Projet de code proposés par le Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines, qui tenaient compte des observations communiquées à l'étape 6.

131. Le Comité a décidé d'élaborer une annexe au Projet de code d'usages, afin de traiter le cas spécifique des noix du Brésil et, à cette fin, de soumettre un descriptif de projet relatif à une nouvelle activité à la Commission, à sa trente-sixième session (voir Annexe XX). Il est également convenu que, sous réserve de l'approbation de la Commission, un Groupe de travail électronique présidé par le Brésil⁴⁴, rédigerait un Avant-projet d'annexe, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

État d'avancement du Projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines

132. Le Comité est convenu de transmettre le Projet de code d'usages à la Commission, à sa vingt-huitième session, pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe XXI).

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES, TRANSFORMÉES OU NON (Point 16b de l'ordre du jour)⁴⁵

133. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu d'établir un avant-projet de limite maximale de 15 µg/kg (aflatoxines totales) pour les amandes, noisettes et pistaches transformées ou non, et de le distribuer, pour observations à l'étape 3 et pour examen à sa prochaine session⁴⁶.

134. Le Comité a débattu s'il fallait établir des limites maximales pour les fruits à coque (amandes, noisettes et pistaches) transformés ou non par fruit ou par groupe de fruits.

135. Comme l'évaluation du JECFA⁴⁷ avait permis de conclure qu'il était peu probable que des limites maximales comprises entre 10 et 20 µg/kg pour les aflatoxines dans les arachides, le maïs et leurs dérivés aient une incidence significative sur les risques sanitaires pour le grand public, de nombreuses délégations ont appuyé l'établissement d'une limite maximale à 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les amandes, les noisettes et les pistaches transformées ou non. Il a été souligné qu'une limite maximale de 15 µg/kg avait également été établie pour les aflatoxines dans les arachides destinées à être transformées (CAC/STAN 232-2001) et que la limite de 15 µg/kg pour les amandes, les noisettes et les pistaches transformées ou non était suffisante pour assurer la protection de la santé humaine, étant donné que les amandes, les noisettes et les pistaches étaient consommées en quantités plus faibles que les arachides.

⁴² ALINORM 04/27/12, Annexe XX; CX/FAC 05/37/21 (Observations communiquées en réponse à la Lettre circulaire CL 2004/27-FAC par le Brésil et le Venezuela); CRD 13 (Observations de la Communauté européenne).

⁴³ ALINORM 04/27/41, par. 69 et Annexe IV.

⁴⁴ Appuyé par la Chine, les États-Unis, la FAO et l'INC.

⁴⁵ ALINORM 04/27/12, Annexe XXV; CX/FAC 05/37/22 (Observations à l'étape 3 soumises en réponse à la circulaire CL 2004/9-FAC par l'Argentine, la Communauté européenne, le Japon et l'ITNC); CX/FAC 05/37/22-Add.1 (Observations communiquées par Cuba, la Communauté européenne, les États-Unis et l'Iran); CRD 25 (Observations communiquées par le Paraguay), CRD 27 (Observations communiquées par l'Inde); CRD 28 (Observations communiquées par l'Indonésie).

⁴⁶ ALINORM 04/27/12, par. 155.

⁴⁷ Série des rapports techniques de l'OMS 884, quarante-neuvième session du JECFA, 1997.

136. Quelques délégations ont appuyé l'établissement d'une limite maximale uniquement pour l'aflatoxine B1, car il s'agit de la plus toxique des aflatoxines et qu'il était plus facile de procéder à des analyses sur cette aflatoxine que sur les aflatoxines totales. Mais plusieurs délégations se sont opposées à cette idée, en raison de l'écart important observé au niveau du ratio aflatoxine B1 et aflatoxines totales, dû à plusieurs facteurs (année de la récolte, variété, intempéries).

137. La délégation de la Communauté européenne a signalé que les limites maximales d'aflatoxines devraient être établies suivant le principe ALARA et s'est déclaré opposée à l'établissement d'une concentration identique pour les fruits à coque (amandes, noisettes et pistaches) transformés et ceux qui ne le sont pas, car la transformation permet de réduire la concentration de manière significative. La délégation a aussi déclaré que le *Projet de code d'usages Codex pour la prévention et la réduction des aflatoxines dans les fruits à coque*, une fois adopté et mis en pratique, contribuerait à réduire les concentrations d'aflatoxines et permettrait d'accepter plus facilement des limites maximales plus faibles. À cet égard, des avis partagés ont été exprimés sur les effets du procédé de tri sur la réduction de la concentration d'aflatoxines dans les fruits à coque. Il a été noté que l'application de bonnes pratiques aux stades de la production, du stockage et de la transformation pourrait ne pas abaisser suffisamment le degré de contamination pour établir une limite maximale plus faible.

138. Les délégations iranienne et indienne ont proposé de définir une limite maximale de 15 µg/kg aussi bien pour les fruits à coque (amandes, noisettes et pistaches) transformés que pour les fruits à coque non transformés, compte tenu des aspects liés à la sécurité sanitaire et au commerce équitable.

139. Le Comité a examiné la proposition de la délégation iranienne de demander au JECFA d'effectuer une évaluation de l'exposition pour les fruits à coque (amandes, noisettes et pistaches), étant donné la faible consommation par personne. Cependant, le Secrétariat du JECFA a souligné que celui-ci avait, à sa quarante-neuvième session, déjà effectué une évaluation quantitative complète des risques, qui n'avait indiqué aucune augmentation des risques liés au cancer pour des concentrations de 10 et 20 µg/kg d'aflatoxine B1.

140. À l'issue de ce long débat, le Comité a reconnu qu'il ne pouvait convenir que d'une limite maximale de 15 µg/kg (aflatoxines totales) pour les fruits à coque (amandes, noisettes et pistaches) non transformés. Il a également décidé de remettre le débat sur la limite maximale pour les fruits à coque (amandes, noisettes et pistaches) transformés à sa session ultérieure et de créer un Groupe de travail électronique, présidé par la Communauté européenne et l'Iran⁴⁸, chargé de rédiger un document de travail proposant une limite maximale pour les aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les pistaches transformées, étayée par une justification appropriée, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa session ultérieure. La délégation iranienne a exprimé une forte réserve quant à la décision d'envisager deux limites maximales distinctes pour les fruits à coque (amandes, noisettes et pistaches) transformés et non transformés, qui suivraient séparément les différentes étapes de la Procédure.

État d'avancement de l'avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches, transformées ou non

141. Le Comité est convenu de transmettre une limite maximale pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches non transformées à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-huitième session, pour adoption à l'étape 5. Le Comité a également décidé de distribuer, pour observations à l'étape 3, l'avant-projet de limite maximale pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches transformées (voir Annexe XXII).

AVANT-PROJET DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE DES AFLATOXINES DANS LES AMANDES, LES NOIX DU BRÉSIL, LES NOISETTES ET LES PISTACHES (Point 16c de l'ordre du jour)⁴⁹

142. Le Comité a été informé que la Commission du Codex Alimentarius avait approuvé, à sa vingt-septième session, l'élaboration de l'Avant-projet de plan d'échantillonnage des aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches, en tant que nouvelle activité du Comité (N07-2004)⁵⁰.

⁴⁸ Appuyé par les États-Unis, le Japon, le Royaume-Uni, la Turquie et l'INC.

⁴⁹ CX/FAC 05/37/23; CX/FAC 05/37/23-Add.1 (Observations à l'étape 3 soumises par le Brésil en réponse à la circulaire CL 2004/FAC); CRD 13 (Observations communiquées par la Communauté européenne).

⁵⁰ ALINORM 04/27/41, par. 88 et Annexe VI.

143. Le Comité a noté que le Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines avait examiné le projet de plan d'échantillonnage, qui avait été élaboré sur la base des données relatives aux amandes. Il a noté que des données sur les noisettes avaient été communiquées et que l'avancement des travaux sur le plan d'échantillonnage était lié à la détermination de la limite maximale et à l'obtention d'informations supplémentaires sur la répartition des aflatoxines dans les pistaches et les noix du Brésil (fruits entiers ou décortiqués).

État d'avancement de l'Avant-projet de plan d'échantillonnage des aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches (N07-2004)

144. Le Comité a renvoyé à l'étape 2 l'Avant-projet de plan d'échantillonnage des aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches. Il est également convenu de charger un Groupe de travail électronique, présidé par les États-Unis⁵¹, de réviser le document sur la base des nouvelles informations qui seront communiquées ultérieurement, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa session suivante.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRÉSIL PAR LES AFLATOXINES (Point 16d de l'ordre du jour)⁵²

145. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu que la délégation iranienne rédigerait une version révisée du document de travail sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines, qui tiendrait compte des noix du Brésil entières/décortiquées (mondées/non mondées). Cette révision, pour distribution, observations et examen à sa session en cours, devrait tenir compte du principe ALARA et de l'évaluation du JECFA.

146. Le président du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines a fait savoir au Comité que le Groupe de travail avait discuté de ce point du jour en tenant compte des observations communiquées. Le Comité a approuvé la proposition du Groupe de travail de poursuivre les travaux sur la contamination par les aflatoxines des noix du Brésil, étant donné que de nouvelles données exhaustives étaient disponibles.

147. Le Comité est convenu d'établir un nouveau Groupe de travail électronique dirigé par le Brésil⁵³, chargé de rédiger une version révisée du document de travail, pour examen lors de sa prochaine session.

CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR LE DÉSOXYNIVALÉNOL (DON) - (INFORMATIONS COMMUNIQUÉES EN RÉPONSE À LA CIRCULAIRE CL 2004/9-FAC) (Point 16e de l'ordre du jour)⁵⁴

148. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants était convenu de suspendre temporairement l'examen des limites maximales de désoxynivalénol. En revanche, il était convenu de solliciter des informations sur les points suivants: prévalence du désoxynivalénol dans les céréales; influence de la transformation, de la décontamination et du tri sur l'abaissement des teneurs en désoxynivalénol; limites nationales ou limites indicatives pour le désoxynivalénol; et procédures d'échantillonnage et méthodes d'analyse, pour examen à sa prochaine session⁵⁵.

149. Le Comité a noté que de nombreuses données sur la prévalence du désoxynivalénol dans les céréales et dans les produits transformés à base de céréales étaient déjà disponibles ou le seraient d'ici peu à plus grande échelle. En conséquence, le Comité a décidé de demander au JECFA d'effectuer une évaluation de l'exposition fondée sur ces nouvelles données. À cet effet, le Comité a souligné à nouveau la nécessité de tenir compte des aliments transformés et des effets de la transformation sur les teneurs en désoxynivalénol.

⁵¹ Appuyé par le Nigeria, le Brésil, l'Iran, la Communauté européenne et l'INC.

⁵² CX/FAC 05/37/24; CX/FAC 05/37/24-Add.1 (Observations communiquées par l'Argentine, la Bolivie, le Brésil et Cuba); CRD 13 (Observations de la Communauté européenne); CRD 17 (Observations du Brésil).

⁵³ Avec l'assistance des États-Unis, de l'Iran et de l'INCA.

⁵⁴ CX/FAC 05/37/25 (Information communiquée en réponse à la circulaire CL 2004/9-FAC par l'Argentine, la Communauté européenne et le Japon); CX/FAC 05/37/25-Add.1 (Information soumise par Cuba, la Communauté européenne, les États-Unis et le Japon); CRD 18 (Japon); CRD 25 (Paraguay); CRD 27 (Inde); CRD 28 (Indonésie).

⁵⁵ ALINORM 04/27/12, par.158.

150. Le Comité a décidé d'établir un Groupe de travail électronique⁵⁶, présidé par les États-Unis, chargé de rédiger un document de travail présentant des données détaillées, y compris sur la prévalence du désoxynivalénol et sur les facteurs de transformation, pour examen à sa prochaine session.

CONTAMINATION DU SORGHO PAR LES MYCOTOXINES – INFORMATIONS SOUMISES EN REPONSE A LA CIRCULAIRE CL 2004/9-FAC (Point 16f de l'ordre du jour)⁵⁷

151. Le Comité a noté qu'à sa trente-sixième session, il était convenu de solliciter des informations sur les points suivants: source de contamination; type de mycotoxines; méthodes d'analyse et procédures d'échantillonnage; protection de la santé du consommateur; problèmes actuels et potentiels en matière de commerce international; travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales; etc. pour examen à sa prochaine session⁵⁸.

152. Le Comité a noté que seul le Japon avait soumis quelques informations en réponse à sa demande. Il a noté que les dispositions du Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les appendices sur l'ochratoxine A, la zéaralénone, la fumonisine et les trichothécènes (CAC/RCP 51-2003) étaient applicables en matière de prévention de la contamination du sorgho par les mycotoxines.

153. Le Comité est convenu de suspendre ces travaux, aucune délégation n'ayant manifesté d'intérêt pour la rédaction d'un document de travail sur la question.

CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX DANS LES ALIMENTS (Point 17 de l'ordre du jour)

PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB DANS LE POISSON (Point 17 a de l'ordre du jour)⁵⁹

154. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu de maintenir à l'étape 7 le projet de limite maximale de 0,2 mg/kg de plomb dans le poisson et d'étudier à nouveau cette limite à sa session suivante, à la lumière des résultats de l'évaluation à laquelle procéderait le JECFA, à sa cinquante-troisième réunion, de la liste des principales espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international, qui serait élaborée par le Danemark, et des observations communiquées⁶⁰.

155. Le Comité a examiné la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines selon laquelle il serait possible d'établir soit une limite maximale pour un nombre limité de 5 à 10 espèces qui sont importantes pour les populations vulnérables (enfants), soit une limite maximale unique pour tous les poissons. De nombreuses délégations ont approuvé l'idée d'une limite maximale unique pour tous les poissons, étant donné la difficulté à établir des critères acceptables pour l'identification des espèces importantes, en raison des variations régionales au niveau des degrés de contamination, des différences de modèles de consommation et des éventuels problèmes commerciaux susceptibles d'être causés par une telle liste. La délégation du Danemark, se référant au document de travail CX/FAC 05/37/27, a proposé d'établir une liste succincte axée sur les espèces consommées par les enfants.

156. Le Comité a rappelé que ce point était débattu depuis de nombreuses années et que le problème avait été abordé sous différents angles, sans qu'aucun progrès appréciable n'ait été réalisé. C'est pourquoi le Comité a décidé de ne pas dresser de liste de poissons et d'envisager d'établir une limite maximale pour le plomb comprise entre 0,2 et 0,5 mg/kg pour tous les poissons, en tenant compte des conclusions de la cinquante-troisième session du JECFA, des données de l'OMS sur la contamination du poisson par le plomb⁶¹ et d'autres informations pertinentes, comme celles communiquées à sa trente-sixième session. À cet

⁵⁶ Appuyé par l'Allemagne, la Belgique, le Canada, la Communauté européenne, la Finlande, la France, le Japon, les Pays-Bas, la République de Corée, le Royaume-Uni et l'ICGMA.

⁵⁷ CX/FAC 05/37/26.

⁵⁸ ALINORM 04/27/12, paragraphe 160.

⁵⁹ CX/FAC 05/37/27; CX/FAC 05/37/26-Add.1(Observations de Cuba, de l'Égypte et des Philippines);CRD 27 (Observations de l'Inde);CRD 28(Observations de l'Indonésie).

⁶⁰ ALINORM 04/27/12, par. 165.

⁶¹ www.who.int/foodsafety/chem/gems/en.

égard, le Comité est convenu de charger un Groupe de travail électronique, présidé par les Philippines⁶², de rédiger un document de travail présentant une compilation des informations nécessaires pour définir une limite maximale appropriée pour le plomb dans le poisson, pour examen à sa prochaine session. Le représentant du Secrétariat de l'OMS a fait part de la volonté du Secrétariat participer à cette activité en fournissant des données et a demandé aux membres de communiquer des données à l'OMS.

État d'avancement du Projet de limite maximale pour le plomb dans le poisson

157. Le Comité est convenu de maintenir à l'étape 7 le projet de limite maximale de 0,2 mg/kg pour le plomb dans le poisson (voir Annexe XXIII) et d'établir la limite à sa prochaine session, en se fondant sur les informations contenues dans le document de travail.

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ÉTAIN (Point 17 b de l'ordre du jour)⁶³

158. En vue de la prochaine réévaluation du JECFA, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a décidé, à sa trente-sixième session, de maintenir à l'étape 4 les limites actuelles de 250 mg/kg (aliments en boîte autres que des boissons) et de 200 mg/kg (boissons en boîte) et de réexaminer ces limites à la lumière des conclusions de la réévaluation qui sera effectuée par le JECFA à sa soixante-quatrième session⁶⁴.

159. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité qu'à sa soixante-quatrième session, le JECFA avait conclu que les données disponibles indiquaient qu'il n'était pas opportun d'établir une dose aiguë de référence pour l'étain inorganique, étant donné que l'apparition ou non d'une irritation du tractus gastro-intestinal après l'ingestion d'un aliment contenant de l'étain dépendait de la concentration et de la nature de l'étain dans le produit plutôt que de la dose ingérée sur la base du poids corporel. À sa soixante-quatrième session, le JECFA a réitéré l'avis, exprimé à ses trente-sixième et cinquante-cinquième session, selon lequel les données disponibles pour les humains indiquaient que l'étain inorganique à des concentrations supérieures à 150 mg/kg dans les boissons en boîtes ou supérieures à 250 mg/kg dans les aliments en boîtes pouvait produire des épisodes aigus d'irritation gastrique chez certaines personnes. En conséquence, l'ingestion de portions de tailles raisonnables qui contiennent de l'étain inorganique à des concentrations équivalentes à celles de la Norme proposée pour les boissons en boîte (200 mg/kg) peut entraîner des effets secondaires négatifs. On ne dispose d'aucune information permettant de déterminer s'il existe des sous-groupes de population particulièrement sensibles à ses effets secondaires. Le Comité a noté que le projet de rapport complet de la soixante-quatrième session du JECFA serait bientôt disponible en version électronique.

160. La délégation de la Communauté européenne a réitéré les observations suivantes effectuées à la trente-sixième session: l'étain peut provoquer une irritation gastrique chez certains individus lorsqu'il est présent dans les boissons à une concentration supérieure à 150 mg/kg et lorsqu'il est présent dans d'autres aliments en boîtes à une concentration supérieure à 250 mg/kg et les concentrations doivent être établies à des limites inférieures à celles pouvant entraîner une toxicité aiguë, afin de protéger les consommateurs, en particulier les personnes susceptibles d'être sensibles à l'étain. Les délégations de la Communauté européenne et de la Norvège ont proposé que les limites maximales soient fixées à 200 mg/kg dans « les aliments en boîtes autres que les boissons » et à 100 mg/kg dans « les boissons en boîtes » et ont souligné qu'il avait été prouvé que ces limites étaient rapidement applicables.

161. De nombreuses délégations ont approuvé les limites maximales de 250 mg/kg et 200 mg/kg dans les aliments en boîte (autres que les boissons) et dans les boissons en boîtes, respectivement, étant donné que ces limites étaient conformes à l'objectif du Codex de protéger la santé du consommateur et de favoriser le commerce international. Il a été noté qu'il était nécessaire de fixer des limites plus élevées pour l'étain dans les pays caractérisés par une température et une humidité élevées et des variations saisonnières importantes, étant donné que des limites maximales plus basses pouvaient entraîner une réduction de la durée de conservation du produit. L'importance des effets fonctionnels de l'étain a également été soulignée.

⁶² Appuyé par les pays et organisations suivants: Afrique du Sud, Australie, Communauté européenne, Danemark, Espagne, États-Unis, Inde, Japon, Nouvelle Zélande, République de Corée, Royaume-Uni, Thaïlande, OMS.

⁶³ ALINORM 04/27/12, Annexe XXIV; CRD 13 (Observations de la Communauté européenne); CRD 27 (Observations de l'Inde); CRD 28 (Observations de l'Indonésie).

⁶⁴ ALINORM 04/27/12, par. 171.

162. Compte tenu des conclusions de la soixante-quatrième session du JECFA, de nombreuses délégations s'est déclarées favorables à des limites de 250 mg/kg et 150 mg/kg. Il a également été noté que la décision du Comité d'établir des limites maximales devrait être conforme aux « Principes d'analyse de risques appliqués par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants », établis définitivement par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-sixième session et adoptés par le Comité sur les principes généraux à sa vingt-et-unième session, qui stipulent que le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants est tenu de fonder les recommandations relatives à la gestion des risques qu'il soumet à la Commission du Codex Alimentarius sur les évaluations du risque du JECFA, y compris les évaluations relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

État d'avancement de l'Avant-projet de limites maximales pour l'étain

163. Le Comité est convenu de distribuer l'Avant-projet de limites maximales pour l'étain pour observations à l'étape 3 et pour examen ultérieur à sa session suivante (voir Annexe XXIV). La délégation de la Communauté européenne a exprimé des réserves quant à la limite maximale de 250 mg/kg pour les aliments en boîte (autres que les boissons) et de 150 mg/kg dans les boissons en boîtes.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES EN CONSERVE PAR L'ETAIN (Point 17c de l'ordre du jour)⁶⁵

164. À sa vingt-septième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires en conserve par l'étain inorganique à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, tel que proposé par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-sixième session⁶⁶.

165. Le Comité a noté que le Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines avait débattu l'Avant-projet de code en tenant compte des observations à l'étape 6 et avait effectué les corrections suivantes:

- remplacement des crochets par des parenthèses dans l'ensemble du document;
- remplacement « dépoliarise » par « dépoliarisant » au paragraphe 20;
- remplacement de « pendant l'étamage » par « pendant le désétamage » au début de la 4^{ème} ligne du paragraphe 20 de la version anglaise;
- modification des fourchettes de température relatives aux boîtes réfrigérantes de 35 -38 degrés C à 35-40 degrés C dans l'ensemble du document.

État d'avancement du Projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires en conserve par l'étain

166. Le Comité est convenu de soumettre le Projet de code d'usages à la Commission, pour adoption finale à l'étape 8 à sa vingt-huitième session (voir Annexe XXV).

PROJET ET AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM (Point 17d de l'ordre du jour)⁶⁷

167. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a transmis l'Avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans le riz poli; le blé; les pommes de terre; les légumes à tige et les légumes à racines; les légumes feuillus et d'autres légumes au Codex Alimentarius, pour adoption préliminaire à l'étape 5. L'Avant-projet de limite maximale dans les mollusques (céphalopodes

⁶⁵ ALINORM 04/27/12, Annexe XXI; CX/FAC 05/37/28 (Observations à l'étape 6 soumises en réponse à la circulaire CL 2004/27-FAC par Cuba, la Communauté européenne et le Venezuela).

⁶⁶ ALINORM 04/27/41, par. 70 et Annexe IV.

⁶⁷ ALINORM 04/27/12, Annexe XXIII; CX/FAC 05/37/29 (Observations communiquées en réponse aux circulaires CL 2004/9-FAC et CL 2004/27-FAC par l'Afrique du Sud, l'Australie, le Canada, la Communauté européenne et le Japon); CX/FAC 05/37/29-Add.1 (Observations communiquées par Cuba, la Communauté européenne, l'Égypte et Singapour); CRD 11 Observations communiquées par le secrétariat du JECFA); CRD 16 (Observations communiquées par la Norvège); CRD 27 (Observations communiquées par l'Inde); CRD 28 (Observations communiquées par l'Indonésie).

inclus) a été renvoyé à l'étape 3 pour distribution, observations et examen à la session suivante⁶⁸. À sa vingt-septième session, la Commission a adopté l'Avant-projet de limites maximales pour le cadmium, comme proposé par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-sixième session, à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, à l'exception des limites maximales pour le riz poli, qui ont été renvoyées à l'étape 3, car la limite maximale proposée était susceptible d'entraîner une prise alimentaire supérieure à la DHTP chez certains groupes de personnes⁶⁹.

168. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité qu'à sa soixante-quatrième session, le JECFA avait conclu que les effets des différentes limites maximales sur l'ingestion globale de cadmium seraient particulièrement minimales. Pour les limites maximales proposées, l'ingestion moyenne de cadmium serait réduite d'environ 1 pour cent de la DHTP. L'application obligatoire d'une limite maximale inférieure d'un niveau entraînerait des réductions potentielles de l'ingestion de cadmium d'un maximum de 6 pour cent de la DHTP (blé, pommes de terre). Pour les limites maximales proposées, 9 pour cent au maximum d'une denrée serait non conforme (huîtres). Avec des limites maximales inférieures d'un niveau par rapport à celui proposé, environ 25 pour cent des mollusques, pommes de terre et autres légumes seraient non conformes.

169. Le Secrétariat du JECFA a noté qu'outre les valeurs moyennes et les impacts des différentes limites maximales telles que signalées dans le rapport succinct, le JECFA avait aussi utilisé les évaluations probabilistes d'ingestion fondées sur les données japonaises concernant le riz. Cette analyse a également montré des différences de résultats minimales concernant l'ingestion pour des limites de 0,2 mg/kg et de 0,4 mg/kg dans le riz au 95^{ème} et 97,5^{ème} centile de consommation de riz.

Projet de limites maximales pour le cadmium dans le blé, les pommes de terre, les légumes à tiges, les légumes à racines, les légumes feuillus et d'autres légumes

170. Le Comité s'est aussi demandé s'il devait ou non suspendre les travaux sur la limite maximale pour les légumes feuillus et d'autres légumes du projet de norme, étant donné que l'évaluation du JECFA avait conclu que les légumes feuillus n'étaient pas une source importante de cadmium. Il a été souligné qu'il était nécessaire d'établir une limite maximale pour chacune de ces denrées, étant donné qu'elles étaient susceptibles d'être contaminées par la terre. Il a aussi été noté qu'à sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants avait suspendu ses travaux relatifs à l'établissement de limites maximales pour plusieurs denrées qui ne contribuaient pas de façon significative à l'ingestion de cadmium. En conséquence, le Comité est convenu de poursuivre les travaux concernant l'établissement de limites maximales pour ces produits de la catégorie f.

171. À cet égard, il a été noté que la décision du Comité relative à la gestion des risques devrait être fondée sur les principes de base établis dans le projet du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants relatif à la politique générale sur l'évaluation de l'exposition alimentaire aux contaminants et aux toxines dans les aliments ou les catégories d'aliments⁷⁰, qui définit des critères précis de sélection des aliments/catégories d'aliments contribuant de façon significative à l'exposition alimentaire totale à un contaminant ou à une toxine.

Avant-projet de limite maximale pour le cadmium dans les mollusques

172. Le Comité a examiné l'Avant-projet de limites maximales de cadmium dans les mollusques et envisagé la possibilité de suspendre les travaux concernant ces produits. La délégation de la Communauté européenne s'est opposée à cette proposition, car l'évaluation du JECFA a conclu que les mollusques contribuaient à l'ingestion de cadmium et a proposé une limite maximale de 1,0 mg/kg pour les mollusques bivalves marins et pour les céphalopodes, viscères non compris. Certains pays ont appuyé la suspension des travaux relatifs à ces produits. D'autres se sont opposés aux limites maximales proposées, étant donné que les concentrations de cadmium dans les mollusques à l'état naturel ont tendance à être supérieures à la limite proposée dans l'avant-projet (1,0mg/kg), et ont proposé des limites plus élevées (2-3 mg/kg). À l'issue d'un débat, le Comité est convenu d'avancer à l'étape 5 la limite maximale de 1,0 mg/kg pour les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et pour les céphalopodes (sans

⁶⁸ ALINORM 04/27/12, paragraphe 182.

⁶⁹ ALINORM 04/27/41, paragraphe 68 et Annexe IV.

⁷⁰ ALINORM 04/27/12, Annexe XIV.

viscères). Les délégations du Chili, de Cuba, de l'Inde, des Philippines, de la Thaïlande et du Venezuela ont exprimé des réserves quant à cette décision et ont recommandé une limite maximale de 2,0 mg pour les céphalopodes en raison de la contamination de l'environnement.

Avant-projet de limite maximale pour le cadmium dans le riz poli

173. En dernier lieu, le Comité a examiné l'Avant-projet de limite maximale pour le riz poli. La délégation japonaise a proposé de maintenir la limite actuelle de 0,4 mg/kg, en tenant compte des conclusions de l'évaluation du JECFA tirés à sa soixante-quatrième session. De plus, les estimations des apports alimentaires, effectuées par le Japon, ont permis de conclure qu'une limite de 0,4 mg/kg garantirait la protection de la santé des consommateurs. La délégation de la Communauté européenne a proposé de revenir à la limite de 0,2 mg/kg proposée à l'origine, en raison de l'impact de la limite maximale proposée de 0,4 mg/kg sur les apports alimentaires des grands consommateurs fidèles à une marque spécifique, en particulier dans les régions où le riz a tendance à contenir plus de cadmium. Certaines délégations ont noté que l'exposition d'un groupe d'âge restreint, comme les enfants, ne permettait pas d'effectuer une comparaison fiable concernant les effets négatifs sur lesquels le JECFA se fonde pour établir la dose hebdomadaire tolérable provisoire, car ces effets négatifs ne peuvent être observés correctement qu'après une exposition à très long terme.

174. De nombreuses délégations se sont déclarées favorables à la limite de 0,4 mg/kg. Certains de ces pays ont procédé à leur propre évaluation des quantités ingérées et ont confirmé que cette limite ne présentait pas de risque pour la santé des consommateurs. Le Comité a décidé d'avancer l'Avant-projet de limite maximale de 0,4 mg/kg pour le cadmium dans le riz poli et de le soumettre à la Commission à sa vingt-huitième session, pour adoption à l'étape 5. Les délégations de la Communauté européenne, de l'Égypte, de la Norvège et de Singapour ont exprimé des réserves à l'égard de cette décision.

État d'avancement du Projet et de l'Avant-projet de limites maximales pour le cadmium

175. Le Comité est convenu d'avancer le Projet de limites maximales pour le cadmium dans le blé, les pommes de terre, les légumes tiges et les légumes racines, les légumes feuillus et d'autres légumes et de le soumettre à la Commission à sa vingt-huitième session, pour adoption à l'étape 8. Il est également convenu de soumettre l'Avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques), dans les céphalopodes (viscères non compris) et dans le riz poli à la Commission, pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe XXVI).

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES MESURES PRISES A LA SOURCE VISANT A REDUIRE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LES DIOXINES ET LES PCB DE TYPE DIOXINE (Point 17e de l'ordre du jour)⁷¹

176. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a renvoyé l'avant-projet de Code d'usages pour les mesures prises à la source visant à réduire la contamination des aliments par les dioxines et les PCB de type dioxine à l'étape 2 pour révision par un Groupe de travail présidé par l'Allemagne, pour distribution, observation à l'étape 3 et nouvel examen à sa session suivante⁷².

177. Le Comité a noté que le Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines avait examiné l'Avant-projet révisé de code d'usages en tenant compte des observations détaillées et avait reconnu qu'une nouvelle révision était nécessaire avant d'avancer l'Avant-projet à l'étape 5.

178. Le Comité est convenu que les éléments suivants devaient être pris en compte lors de la révision du document:

- modification du titre de la façon suivante: «Code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine»;
- conservation de la structure d'ensemble du document;

⁷¹ CX/FAC 05/37/30; CX/FAC 05/37/30-Add.1 (Observations à l'étape 3 soumises par l'Afrique du Sud, l'Australie, le Brésil, Cuba, les États-Unis et le CEFS); CRD 13 (Observations communiquées par la Communauté européenne); CRD 27 (Observations communiquées par l'Inde).

⁷² ALINORM 04/27/12, paragraphe 185.

- suppression des grandes références à l'application de la Convention sur les polluants organiques persistants, mais maintien des informations relatives aux sources et aux mesures prises à la source;
- suppression, dans la mesure possible, des références à l'établissement de limites maximales /seuils d'intervention;
- garantie que toutes les mesures proposées sont étayées par des preuves et suppression des mesures qui ne peuvent pas être justifiées ou étayées par des informations;
- inclusion d'un glossaire de termes;
- référence au Code d'usages du Codex pour une bonne alimentation animale (CAC/RCP 54-2004), lorsqu'il est fait mention des pratiques en matière de bonne alimentation animale;
- prise en compte de la nécessité de contrôler les dioxines, tout en tenant compte du coût élevé des analyses.

179. Le Représentant de l'OMS a attiré l'attention des participants sur une réunion organisée par le PNUE pendant la première semaine de mai 2005, concernant le suivi de la Convention de Stockholm. La réunion traitera des dioxines et des PCB de type dioxine dans le lait maternel humain.

État d'avancement de l'Avant-projet de code d'usages pour les mesures prises à la source visant à réduire la contamination des aliments par les dioxines et les PCB de type dioxine

180. Le Comité est convenu de renvoyer à l'étape 2 l'Avant-projet de code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine, tel qu'il a été rebaptisé, pour reformulation par un groupe de travail électronique présidé par l'Allemagne⁷³, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session.

3-MCPD DANS LES PVHA ET LES PRODUITS CONTENANT DES PVHA (Point 17f de l'ordre du jour)

181. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants était convenu d'entreprendre des travaux sur l'établissement d'une limite maximale pour le 3-MCPD contenu dans les PVHA et dans les produits contenant des PVHA, sous réserve de leur approbation comme nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius, tout en sollicitant des observations sur les propositions de limites maximales pour les chloropropanols dans ces produits. Le Comité est convenu qu'un groupe de travail dirigé par le Royaume-Uni se chargerait de la rédaction d'un document de travail actualisé sur les chloropropanols, dans lequel figureraient des propositions de limites maximales pour le 3-MCPD dans les PVHA et dans les produits contenant des PVHA, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session⁷⁴.

182. À sa vingt-septième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'établissement d'une limite maximale pour le 3-MCPD dans les PVHA et dans les produits contenant des PVHA, à titre de nouvelle activité du Comité (N08-2004)⁷⁵.

Document de travail sur les chloropropanols

183. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines de commencer les travaux relatifs à l'élaboration d'un Code d'usages. Le Comité a examiné le descriptif de projet pour cette nouvelle activité, tel que présenté dans le document de séance CRD 33, et a modifié le titre de la façon suivante: Descriptif de projet relatif à une nouvelle activité concernant l'élaboration d'un « Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines ». Il est convenu que cette modification concernerait l'ensemble du document. Le Comité est convenu de transmettre le descriptif de projet à la Commission à sa vingt-huitième session, pour approbation à titre de nouvelle activité (voir Annexe XXVII). Il a également été convenu que, dans l'attente de l'approbation de la Commission, un groupe de travail électronique dirigé par le Royaume-Uni⁷⁶ élaborerait un Avant-projet de code, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session.

⁷³ Avec l'aide de l'Australie, de la Chine, des États-Unis, du Japon, du Royaume-Uni et du CEFS.

⁷⁴ ALINORM 04/27/41, paragraphes 193-194.

⁷⁵ ALINORM 04/27/41, paragraphe 88 et Annex VI.

⁷⁶ Avec l'aide de l'Australie, du Canada, de la Chine, de la Communauté européenne, des États-Unis, du Japon, de la République de Corée, de la Thaïlande et de l' HIPC.

Proposition de limites maximales⁷⁷

184. Le Comité a noté les conclusions de la cinquante septième session du JECFA concernant l'évaluation du chloropropanol⁷⁸. Les ingestions de chloropropanol proviennent principalement de la sauce de soja et des produits contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA). Le JECFA a conclu que comme l'on trouvait rarement du 3-MCPD dans les aliments, une limite réglementaire n'aurait pas d'effet significatif sur l'ingestion globale des personnes ne consommant pas de sauce de soja. Cependant, comme la distribution de 3-chloro-1,2-propanediol résiduel dans la sauce de soja est nettement asymétrique et comme la fidélité à une marque donnée est susceptible d'entraîner une consommation régulière de marques fortement contaminées, une limite réglementaire de 3-chloro-1,2-propanediol dans la sauce de soja pourrait réduire de manière considérable les quantités ingérées par les consommateurs.

185. Le JECFA a examiné plusieurs estimations d'ingestion réalisées sur la base de données nationales et axées principalement sur les consommateurs de sauce de soja et d'aliments aromatisés. L'impact sur l'ingestion de l'élimination des produits à forte teneur en 3-MCPD a été estimé à partir des estimations américaines. Une étude restreinte a permis de déterminer que l'élimination de la sauce de soja à teneurs supérieures à 100 mg/kg, supérieures à 50mg/kg ou supérieures à 1 mg/kg entraînait une diminution significative de l'ingestion moyenne de 3-MCPD.

186. Le Comité a noté qu'un nombre important de propositions relatives à des limites maximales (allant de 0,02 à 1,0 mg/kg) avait été soumis en réponse à la lettre circulaire CL 2004/9-FAC par plusieurs délégations. À cet égard, il a été noté que l'applicabilité des différentes limites maximales variait selon les produits et les techniques de production. Certains produits peuvent ne contenir qu'une faible quantité de 3-MCPD, alors que d'autres peuvent en contenir des quantités relativement élevées. En règle générale, la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle ne contient pas de 3-MCPD.

187. Il a été indiqué que des concentrations en 3-MCPD avaient été signalées par d'autres pays pour d'autres produits, comme les céréales, et qu'une évaluation de l'exposition portant sur tous les produits serait nécessaire.

188. Le Comité a envisagé l'établissement d'une limite maximale pour le 3-MCPD, pour examen à l'étape 3. Après de longs débats sur différentes limites maximales et afin de dégager un consensus, le Comité est convenu d'utiliser comme point de départ la limite maximale de 0,4 mg/kg pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des PVHA (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle).

189. Face à la nécessité de mieux définir les produits pour lesquels des limites maximales doivent être établies, le Comité est convenu qu'un groupe de travail électronique dirigé par le Royaume-Uni⁷⁹ rédigerait un document de travail dans lequel les différents produits contenant des PVHA seront définis et qui présentera des informations sur les autres produits contenant des 3-MCPD. Le Comité est également convenu de demander au JECFA d'effectuer une évaluation de l'exposition aux chloropropanols contenus dans tous les produits (voir point de l'ordre du jour 18).

État d'avancement de l'Avant-projet de limites maximales pour le 3-MCPD dans les protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et dans les produits contenant des PVHA

190. Le Comité est convenu de distribuer l'Avant-projet de limites maximales pour le 3-MCPD dans les condiments liquides renfermant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle), pour observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session (voir Annexe XXVIII).

⁷⁷ CX/FAC 05/37/31 (Propositions de limites maximales soumises en réponse à la circulaire CL 2004/9-FAC par la Communauté européenne, l'AIIIBP/FAIBP et l'IHPC); CX/FAC 05/37/31-Add.1 (Propositions soumises par Cuba et la CIIA); CRD 18 (Observations communiquées par le Japon); CRD 21 (Observations communiquées par la Malaisie); CRD 30 (Observations communiquées par l'IHPC).

⁷⁸ Série des rapports techniques de l'OMS, 909, cinquante-septième session du JECFA, 2001.

⁷⁹ Avec l'aide de l'Allemagne, de l'Australie, du Canada, de la Chine, de la Communauté européenne, des États-Unis, du Japon, des Philippines, de la République de Corée, de la Thaïlande et de l'IHPC.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ACRYLAMIDE (Point 17g de l'ordre du jour)⁸⁰

191. Le Comité a rappelé qu'à sa trente sixième session, il avait été convenu que le document de travail sur l'acrylamide serait révisé en tenant compte des observations soumises, pour distribution, observations et nouvel examen à la présente session⁸¹.

192. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que l'acrylamide se formait dans certains aliments sous l'effet de la chaleur (généralement à des températures supérieures à 120°C). À sa soixante-quatrième session, le JECFA avait évalué l'acrylamide en vue de déterminer les éléments suivants: neurotoxicité, effets sur la reproduction et le développement, génotoxicité et cancérogénicité. Il avait estimé qu'en ce qui concernait la présente évaluation des risques, les effets critiques de l'acrylamide étaient sa génotoxicité et sa cancérogénicité. Le JECFA a estimé que les «marges d'exposition» de 300 pour l'ensemble de la population et de 75 pour les personnes consommant de grandes quantités d'aliments à forte concentration d'acrylamide étaient basses et qu'elles pourraient représenter un danger pour la santé humaine. En conséquence, il convient de poursuivre les efforts visant à réduire les concentrations d'acrylamide dans les denrées alimentaires.

193. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines tendant à ce que le document de travail soit révisé en tenant compte:

- de l'évaluation de l'acrylamide effectuée par le JECFA à sa soixante-quatrième session;
- des stratégies nationales de réduction;
- du rôle des transformateurs d'aliments, des restaurants et services annexes et des consommateurs.

194. Le document de travail devrait également présenter, dans ses grandes lignes, un Code d'usages et un descriptif de projet relatif à la mise en œuvre d'une nouvelle activité sur l'élaboration du Code d'usages, pour une éventuelle soumission à la Commission.

195. Le Représentant de l'OMS a informé le Comité que des données et des informations sur les études, les enquêtes et les méthodes d'analyse relatives à l'acrylamide sont disponibles sur le site Acrylamide Infonet de la FAO et de l'OMS⁸².

196. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail présidé par le Royaume-Uni et les États-Unis⁸³, ayant pour tâche de réviser le document de travail, en tenant compte des points ci-dessus pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP) (Point 17 h de l'ordre du jour)⁸⁴

197. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu que le Groupe de travail présidé par le Danemark rédigerait un document de travail présentant les questions liées à la présence d'hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les aliments, pour distribution, observations et examen à la présente session⁸⁵.

⁸⁰ CX/FAC 05/37/33; CX/FAC 05/37/33-Add.1 (Observations communiquées par Cuba, la Communauté européenne et le Japon). CRD 8 (Observations communiquées par l'Indonésie); CRD 32 (Observations communiquées par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants sur des questions spécifiques à l'acrylamide – Extrait du projet de rapport de la soixante-quatrième session du JECFA); CRD 36 Observations communiquées par la République de Corée).

⁸¹ ALINORM 04/27/12, paragraphes 197-198.

⁸² <http://acrylamide-food.org>.

⁸³ Avec l'aide de l'Allemagne, de l'Australie, du Canada, de la Communauté européenne, de la Corée, de l'Italie, du Japon, de la Norvège, de la Suède, de la Suisse, de l'IFT, de l'INC, de la CIAA et de l'OMS.

⁸⁴ CX/FAC 05/37/34; CX/FAC 05/37/34-Add.1 (Observations de Cuba, du Japon, de l'Espagne, des États-Unis et du Venezuela); CX/FAC 05/37/33-Add.2 (Observations de la Communauté européenne); CRD 27 (Observations de l'Indonésie).

⁸⁵ ALINORM 04/27/12, par. 217.

198. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité qu'à sa soixante-quatrième session, le JECFA, se fondant sur des marges d'exposition de 25 000 et de 10 000 pour des doses moyennes et élevées, respectivement, avait conclu que les risques liés aux doses estimées d'hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) étaient minimes pour la santé humaine. En conséquence, il convient de prendre des dispositions visant à réduire la contamination des aliments par les HAP lors du séchage et du fumage (il pourrait notamment s'agir d'éviter le contact des aliments avec les flammes et de privilégier une cuisson lors de laquelle la source de chaleur est située au-dessus de l'aliment et non en dessous).

199. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines et a recommandé que le document de travail soit révisé, en accordant une attention particulière à l'évaluation effectuée par le JECFA à sa soixante-quatrième session. Le document de travail devrait également présenter le Code d'usages, dans ses grandes lignes, en donnant des avis de nature générale sur les pratiques susceptibles d'entraîner de fortes concentrations de HAP dans les aliments. Le document devrait être accompagné d'un descriptif de projet portant sur la mise en œuvre d'une nouvelle activité et concernant l'élaboration d'un Code d'usages, pour soumission éventuelle à la Commission.

200. Le Comité est convenu d'établir un Groupe de travail présidé par le Danemark⁸⁶, chargé de réviser le document de travail, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR DES LIMITES INDICATIVES POUR LE METHYLMERCURE DANS LE POISSON (Point 17 i de l'ordre du jour)⁸⁷

201. À sa trente sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a noté que le Comité exécutif⁸⁸ avait demandé, à sa cinquante troisième session, d'évaluer si la limite indicative actuelle pour le méthylmercure dans le poisson ne devrait pas être révisée à la lumière de l'évaluation des risques effectuée récemment par le JECFA ou si d'autres options en matière de gestion des risques, notamment la formulation de conseils diététiques spécifiques, ne devraient pas être envisagées. Le Comité a donc créé un groupe de travail présidé par la Communauté européenne, chargé de rédiger, pour distribution, observations et examen à sa trente-septième session, un document de travail sur l'opportunité ou non d'une révision de la limite indicative pour le méthylmercure dans le poisson et dans lequel d'autres options en matière de gestion seraient traitées⁸⁹.

202. Le Comité a approuvé les recommandations du Groupe de travail spécial sur les contaminants et les toxines qui conseillait de répondre au Comité sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP), d'une part, que la révision des limites indicatives nécessitait un examen plus approfondi de la part du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, afin de pouvoir tenir compte de tous les facteurs liés à la consommation de poisson, en particulier les risques et les bénéfices et, d'autre part, que dans l'entre-temps, les limites indicatives en vigueur pour le méthylmercure dans le poisson (CAC/GL 7-1991) pouvaient être maintenues, étant entendu que leur application pouvait être effectuée en déterminant le mercure total comme méthode de dépistage (pour faciliter le contrôle/la surveillance). Il n'est nécessaire de déterminer les doses de méthylmercure qu'à des fins de vérification.

203. Le Comité a également approuvé la recommandation du Groupe de travail spécial de réviser le document de travail de façon à traiter des points suivants: méthode d'analyse du méthylmercure; élaboration du mandat d'une consultation d'experts sur les risques et les bénéfices liés à la consommation de poisson; et élaboration d'une éventuelle demande à adresser au JECFA. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail présidé par la Communauté européenne⁹⁰, chargé de réviser le document de travail, pour distribution, observations et examen lors de sa prochaine session.

⁸⁶ Avec l'aide des pays et organisations suivants: Communauté européenne, Corée, États-Unis, Finlande, Islande, Inde, Japon, Royaume-Uni et IADSA.

⁸⁷ CX/FAC 05/37/35; CX/FAC 05/37/35-Add.1 (Observations communiquées par l'Australie, le Brésil, le Chili, Cuba, la Communauté européenne, le Japon, la Nouvelle Zélande et Consumers International); CRD 18 (Observations du Japon); CRD 20 (Observations de l'Afrique du Sud); CRD 28 (Observations de l'Indonésie).

⁸⁹ ALINORM 04/27/12, par. 218.

⁹⁰ Avec l'aide des organisations et pays suivants: Afrique du sud, Australie, Corée, Cuba, Canada, Espagne, États-Unis, Inde, Italie, Japon, Nouvelle Zélande, Royaume-Uni, Suède, Thaïlande, CI et OMS.

204. En ce qui concerne une éventuelle demande qui serait soumise au JECFA, le Secrétariat de ce dernier a précisé qu'en règle générale, le Comité établissait une seule valeur indicative relative à la santé (dose journalière admissible ou une dose hebdomadaire admissible provisoire, par exemple), pour l'ensemble de la population, calculée de façon à protéger la partie la plus sensible de la population. Toutefois, du point de vue des résultats en particulier, une telle approche peut s'avérer trop rigide pour certains groupes de la population et le JECFA peut, dans certains cas, décider d'établir des valeurs différentes pour des groupes spécifiques de la population. Le Secrétariat du JECFA examinera la demande d'informations supplémentaires sur la nouvelle dose hebdomadaire tolérable provisoire pour le méthylmercure dans ce contexte (voir point 18 de l'ordre du jour).

205. Le président du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu d'organiser un atelier peu de temps avant ou après la trente-huitième session du Comité, afin de procéder à un échange de vues sur les stratégies de communication en matière de risques et est convenu que la Communauté européenne se chargerait de définir le programme de l'atelier, en collaboration avec les États-Unis et avec l'aide de la FAO et de l'OMS.

PROJET DE LIMITES INDICATIVES REVISEES POUR LES RADIONUCLEIDES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES APPLICABLES DANS LE CONTEXTE DU COMMERCE INTERNATIONAL (Point 17j de l'ordre du jour)⁹¹

206. Le Comité a noté qu'à sa vingt-septième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté⁹² l'Avant-projet de révision des limites indicatives pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international, à l'étape 5, et l'avait avancé à l'étape 6 sur la base d'un texte proposé lors de la trente-sixième session⁹³.

207. Les représentants de l'IAEA, s'exprimant également au nom de la FAO et de l'OMS, ont rappelé que la révision des limites indicatives avait essentiellement pour but d'élargir la liste des radionucléides, afin de fournir une protection supplémentaire en matière de santé publique et de prolonger l'application des limites indicatives au-delà d'une année après un accident nucléaire ou un événement radiologique. Il a été noté que les limites indicatives révisées étaient fondées sur les Niveaux d'action génériques pour les aliments, adoptés par la communauté internationale en 1996 dans le cadre des Normes fondamentales internationales de protection contre les rayonnements ionisants et de sûreté des sources de rayonnements. Il a été souligné que l'accident de Tchernobyl avait clairement mis en évidence l'importance capitale de maintenir les limites indicatives et les contrôles pendant une période prolongée.

208. En réponse aux observations écrites communiquées, les représentants de l'IAEA ont noté que les organes de contrôle devraient être capables de contrôler la contamination radioactive des denrées alimentaires et de prendre des décisions quant à leur conformité avec le commerce international, quelle que soit la source de la contamination. À cet égard, il a été signalé que dans la plupart des cas, il était techniquement impossible, voire particulièrement improbable que les organes de contrôle puissent faire la différence entre la contamination radionucléide causée par des activités de l'industrie nucléaire courantes et celle issue d'une situation d'urgence nucléaire. Cependant, l'AIEA s'est ralliée à l'opinion de la Communauté européenne selon laquelle le contrôle des radionucléides dans les aliments ne devrait être effectué qu'en cas d'accidents nucléaires ou d'événements radiologiques/actes de malveillance et non dans celui des activités courantes de l'industrie nucléaire.

209. En ce qui concerne l'établissement de limites indicatives différentes pour certains radionucléides dans les aliments destinés à la consommation générale et ceux destinés aux nourrissons, le représentant de l'AIEA s'est rallié à l'opinion de la Communauté européenne selon laquelle les nourrissons ont généralement besoin d'un degré de protection plus élevé que le grand public. Cependant, il a été souligné qu'il était difficile de limiter la consommation de certains aliments par un groupe donné de la population, car les produits importés risquent d'être consommés directement par le grand public ou transformés en aliments pour nourrissons.

⁹¹ ALINORM 04/27/12, App. XXII; CX/FAC 05/36/36 (Observations à l'étape 6 soumises en réponse à la circulaire CL 2004/27-FAC par la Communauté européenne, l'IAEA et le Venezuela); CRD 27 (observations communiquées par l'Inde).

⁹² ALINORM 04/27/41, paragraphe 71 et Annexe IV.

⁹³ ALINORM 04/27/12, paragraphe 204.

Quoi qu'il en soit, il a été noté que pour la plupart des radionucléides, les limites indicatives étaient fondées sur des évaluations des doses pour nourrissons.

210. La délégation des États-Unis a noté que les projets de limites indicatives étaient compatibles avec la politique récemment rendue publique par les États-Unis. Les limites indicatives permettent une protection suffisante pour les adultes et les enfants et leur avancement à l'étape suivante a été préconisé.

211. Le représentant de la Communauté européenne a fait état des observations de cette dernière inscrites au document CX/FAC 05/37/36, ainsi que de l'avis selon lequel aucune justification scientifique ne préconisait l'abandon de la catégorie réservée aux nourrissons. Il a également confirmé que la Communauté européenne était fermement convaincue qu'il n'était pas nécessaire d'établir des limites indicatives pour les radionucléides de façon permanente, notamment car la contamination généralisée des denrées alimentaires ne pourrait provenir que d'un accident nucléaire ou d'une contamination malveillante. À cet égard, il a été noté qu'en situation normale, les niveaux de radioactivité dans les denrées alimentaires font l'objet de contrôles réglementaires nationaux, afin d'assurer leur conformité aux doses limites fixées par les normes de sécurité internationales et que les paramètres du projet de limites Codex relatives au pourcentage contaminé des apports alimentaires globaux ne s'appliquaient pas à des situations normales. En conséquence, la Communauté européenne était d'avis qu'il convenait d'exclure clairement les situations normales du champ d'application des limites indicatives.

212. Les délégations de l'Allemagne, de la Belgique, de la France et du Royaume-Uni se sont ralliées à l'avis exprimé par la délégation de la Communauté européenne. En particulier, la délégation allemande a souligné la sensibilité de plus en plus grande des enfants aux radiations et a noté que les statistiques allemandes liées à Tchernobyl montraient jusqu'à cent pour cent de contamination des denrées alimentaires. La délégation belge a confirmé que les hypothèses concernant l'ingestion n'étaient pas toujours en deçà de la réalité. La délégation française a noté que le projet actuel de limites indicatives avait été interprété par des organisations non gouvernementales françaises comme une autorisation à contaminer les aliments avec des radionucléides. La délégation du Royaume-Uni a noté qu'il avait principalement été demandé au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants d'élargir la norme Codex actuelle à des situations au-delà de la première année, sans apporter de modification significative à la section concernant le champ d'action.

213. En réponse aux observations soumises par le Venezuela concernant l'utilisation de différentes limites indicatives pour les denrées alimentaires nationales et importées, les représentants de l'AIEA ont noté que le texte permettait déjà l'adoption de différentes valeurs nationales d'usage interne lorsque les hypothèses sur la distribution alimentaire n'étaient pas applicables, par exemple dans le cas d'une contamination radioactive à grande échelle. Il a également été noté que les préoccupations du Venezuela concernant l'exclusion des radionucléides d'origine naturelle avaient déjà été traitées dans la section du document portant sur les radionucléides. Le représentant de l'AIEA a également précisé que les inquiétudes exprimées par les délégations de Singapour et de la Malaisie à la vingt-septième session de la Commission du Codex Alimentarius avaient été traitées dans le document 05/37/36.

214. Il est entendu que la résolution de ces questions permettrait d'envisager d'avancer le texte aux étapes 5/8, à la prochaine session.

État d'avancement du Projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international

215. Le Comité a renvoyé le Projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international à l'étape 2, pour révision par un groupe de travail présidé par la Communauté européenne et l'AIEA⁹⁴, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session. Il a également été convenu que le groupe de travail examinerait le texte du projet actuel dans sa totalité, en accordant une attention particulière aux points suivants:

- révision du champ d'application des limites indicatives, afin de préciser qu'elles ne s'appliquent qu'aux situations associées aux accidents nucléaires ou aux événements radiologiques et non aux activités de contrôle courantes;

⁹⁴ Avec l'aide de l'Allemagne, de la Belgique, des États-Unis, de la Finlande, de la France, du Royaume-Uni et de la Suisse.

- distinction entre des limites indicatives pour les catégories générales et pour les catégories d'aliments pour nourrissons.

LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, CONTAMINANTS ET SUBSTANCES TOXIQUES D'ORIGINE NATURELLE A EVALUER EN PRIORITE PAR LE JECFA (Point 18 de l'ordre du jour18)⁹⁵

216. À sa trente-sixième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu de solliciter des observations supplémentaires concernant d'éventuels ajouts ou amendements à la liste des priorités, pour examen à sa session actuelle⁹⁶. M. J. Dornseiffen (Pays-Bas) a introduit le rapport du Groupe de travail sur les priorités du JECFA. Il a avisé le Comité des modifications apportées à l'ordre du jour de la soixante-cinquième session du JECFA, la plupart des additifs alimentaires provenant de la liste de priorités élaborée par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-sixième session.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA LISTE DES PRIORITES DU JECFA

217. Le Groupe de travail a proposé que les composés suivants, qui avaient été proposés auparavant, soient maintenus sur la liste des priorités: aluminium provenant de toutes les sources et extraits de rocou. Le Groupe de travail a recommandé ce qui suit:

- retrait du tartre stéarique de la liste des priorités, faute d'information relative à la demande actuelle et faute de données;
- ajout à la liste des priorités: environ 285 aromatisants, solutions acidifiées de chlorite de sodium, carraghénane, cyclotétraose, glycogène 6-glucanohydrolase issu de *Pseudomonas amyloclavata*, lycopène issu de *Blakeslea trispora*, lycopène (de synthèse), pimaricine, Eucheuma transformée (PES), propyle parabène, férédétate de sodium et, pour révision des spécifications, dioxyde de titane et zéaxanthine (de synthèse). Le Comité a noté qu'il convenait de préciser si le cyclotétraose provenait du sucre et donc qu'il soit retiré de la liste des priorités;
- maintien des composés suivants sur la liste des priorités, proposés auparavant: chloropropanols (formation et cooccurrence de 3-MCPD et de 1,3-DCP), alcaloïdes de l'ergot, ochratoxine A, patuline, phényle-hydrazines et proposition d'ajouter le méthylmercure. Le Groupe de travail a noté que la considération d'une demande concernant l'évaluation de la dose d'aflatoxines dépendrait des conclusions des débats portant sur le point 16 de l'ordre du jour.

218. Le Président du Groupe de travail a informé le Comité que l'arsenic, qui avait été provisoirement inscrit à l'ordre du jour de la soixante-quatrième session du JECFA, avait été supprimé, l'ordre du jour étant déjà chargé et les ressources limitées. Pour l'instant, il n'est pas prévu d'inscrire à nouveau l'arsenic à l'ordre du jour et le Comité n'en a pas exprimé le souhait.

219. Le Comité a noté que le Groupe de travail avait établi la liste des priorités conformément aux critères suivants, par ordre d'importance: priorité 1 aux demandes formulées par des Comités Codex et par le JECFA; priorité 2 aux demandes approuvées par plusieurs pays; enfin, priorité 3 aux composés ayant fait l'objet d'une demande par un pays spécifique.

220. Le Comité a pris note des demandes suivantes concernant l'inscription sur la liste des priorités:

- arômes et chlorite de sodium acidifié (délégation américaine). La demande concernant le chlorite de sodium acidifié était également appuyée par la délégation australienne;
- lycopène (délégations suisse et espagnole).

221. Le Comité a noté que la délégation de la Communauté européenne n'était pas favorable à de nouvelles utilisations de la pimaricine, mais ne s'était pas opposée à l'évaluation de l'exposition du JECFA.

⁹⁵ CX/FAC 05/37/37 (Observations communiquées en réponse à la lettre circulaire CL 2004/9-FAC par le Japon et l'ISA); CX/FAC 05/37/37-Add. 1 (Observations du Japon); CX/FAC 05/37/37-Add. 2 (Observations de Cuba, de la Communauté européenne et de l'Espagne); CRD 7 (Rapport du Groupe de travail sur la liste des priorités); CRD 21 (Observations de la Malaisie); CRD 26 (Observations de la Suisse).

⁹⁶ ALINORM 04/27/41, par. 211.

222. Étant donné la longueur de la liste des priorités, le Comité est convenu de n'ajouter aux priorités 1 que la pimaricine, car elle a fait l'objet d'une demande formulée par un autre Comité du Codex (CCMMP) et les aromatisants, car ils font l'objet d'évaluations en permanence par le JECFA. Il est entendu que d'autres substances pourront être considérées quand l'ordre du jour de la session 2006 du JECFA sera établi définitivement.

223. Le Comité a approuvé les recommandations d'ajouts et de modifications à la liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants proposée pour évaluation par le JECFA, telle que présentée à l'Annexe XXIX. Les substances placées en tête des priorités sont indiquées par une note de bas de page. Il a été noté que la demande de réévaluation de l'ingestion d'aflatoxines n'a pas été transmise par le Comité (voir point 16b de l'ordre du jour). Le Comité est convenu qu'à l'avenir, la liste des priorités devrait être établie par ordre de priorité.

224. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail de transmettre la déclaration suivante à la Commission, à sa vingt-huitième session, étant donné la situation critique concernant la contribution de l'OMS aux activités du JECFA: « Le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants exprime son inquiétude quant à la situation financière relative aux travaux du JECFA. Le Comité souhaiterait inviter la Commission à faire part de ses inquiétudes au Directeur général de l'OMS et à solliciter un financement durable à long terme pour les activités nécessaires à l'appui des travaux de la Commission, notamment le JECFA et les activités y afférentes». Le Comité a décidé en outre d'encourager les États Membres à porter ce problème à l'attention de leur gouvernement.

225. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex de solliciter, en coordination avec le Secrétariat conjoint du JECFA et dans le cadre d'une lettre circulaire distincte qui inclurait également le questionnaire de soumission, de nouvelles propositions d'ajouts ou d'amendements à la liste des priorités, pour examen à sa prochaine session. Le Comité a noté qu'il serait bénéfique pour le Groupe de travail de disposer de plus de temps pour sa réunion.

226. Le Comité a été avisé qu'il s'agissait de la dernière réunion du Groupe de travail spécial présidée par M. Dornseiffen. Les délégués ont félicité ce dernier de son travail et de l'appui considérable qu'il apporté au Groupe au cours des huit dernières années.

AUTRES QUESTIONS ET ACTIVITÉS FUTURES (Point 19 de l'ordre du jour)

ACTIVITES FUTURES

Réduction de l'ochratoxine dans le vin⁹⁷

227. L'observateur de l'Office international de la vigne et du vin (OIV) a informé le Comité de la décision prise par l'OIV concernant la concentration maximale d'ochratoxine A dans le vin. Le Comité a également été informé que l'OIV travaillait actuellement à l'élaboration d'un Code de bonnes pratiques vitivinicoles, afin de limiter les concentrations d'ochratoxine A dans les produits dérivés du raisin. L'observateur de l'OIV a proposé au Comité d'envisager d'entreprendre de nouvelles activités dans ce domaine.

228. Le Comité est convenu de créer un Groupe de travail électronique présidé par la Communauté européenne⁹⁸, chargé de rédiger un document de travail sur la limite maximale d'ochratoxine A dans le vin, pour examen à sa prochaine session.

Proposition de nouvelle activité concernant le projet de « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A »⁹⁹

229. La délégation de la Communauté européenne a proposé d'entreprendre des travaux sur un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A. Cependant, plusieurs délégations ont fait valoir qu'il convenait tout d'abord de disposer d'un document de travail.

⁹⁷ CRD9 (rédigé par l'OIV).

⁹⁸ Avec l'aide du Chili, de la France, de l'Italie, du Maroc, du Royaume-Uni, de la FIVS et de l'OIV.

⁹⁹ CRD35 (rédigé par la Communauté européenne).

230. Le Comité est convenu de créer un Groupe de travail électronique présidé par le Ghana¹⁰⁰, chargé de rédiger un document de travail sur la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A, qui tiendra compte de l'évaluation du JECFA, des conclusions du projet coordonné par la FAO intitulé «Amélioration de la qualité du café grâce à la prévention du feutrage » et de toute autre information disponible, pour examen à sa prochaine session.

Catégories d'aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires¹⁰¹

231. Le Comité a noté la demande formulée par l'observateur de l'International Alliance of Dietary/Food Supplement Associations (IADSA) concernant la révision du descripteur de la catégorie d'aliments 13.6 « Suppléments alimentaires » du Système de classification des denrées de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, afin d'inclure d'autres formes que « sous forme liquide ou de table ». Le Comité a pris acte de la procédure, approuvée à sa trente-sixième session, concernant la modification du Système de classification des denrées. Aucune délégation ne s'est proposée pour entreprendre ces travaux.

AUTRES QUESTIONS

232. La délégation marocaine a proposé d'utiliser du matériel audio-visuel pour présenter les documents de travail pendant la session, afin de faciliter les débats et de favoriser une bonne compréhension. La délégation espagnole a demandé que les réunions des groupes de travail bénéficient d'un service d'interprétation en espagnol. La Présidente du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a indiqué que ces propositions seraient étudiées avec attention.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 20 de l'ordre du jour)

233. Le Comité a été avisé que sa trente-huitième session devait, en principe, se tenir à La Haye (Pays-Bas) du 24 au 28 avril 2006, sous réserve des conclusions des discussions entre le secrétariat néerlandais et le secrétariat du Codex.

¹⁰⁰ Avec l'aide du Brésil, de la Communauté européenne, des États-Unis et du Nigéria.

¹⁰¹ CRD10 (rédigé par l'ISDSA).

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	SUITE À DONNER PAR:	RÉFÉRENCE (ALINORM 05/28/12)
Projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coques par les aflatoxines	8	28 ^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CCA)	par. 132 et Annexe XXI
Projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires en conserve par l'étain	8	28 ^e session de la CCA	par. 166 et Annexe XXV
Projet de limites maximales pour le cadmium dans le blé; les pommes de terre; les légumes à tige et les légumes à racines; les légumes feuillus et d'autres légumes	8	28 ^e session de la CCA	par. 175 et Annexe XXVI
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires	8 et 5/8	28 ^e session de la CCA	par. 83 et Annexe X
Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires	5/8	28 ^e session de la CCA	par. 88 et Annexe XIII;
Spécifications relatives à l'identité et à la pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante-troisième session du JECFA	5/8	28 ^e session de la CCA	par. 114 et Annexe XV
Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (N09-2004)	5/8	28 ^e session de la CCA	par. 128 et Annexe XIX
Projet de limites maximales pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts	7	39 ^e session du CCFAC	ALINORM 04/27/12, par. 136 et Annexe XVII
Projet de limite maximale pour le plomb dans le poisson	7	38 ^e session du CCFAC	par. 157 et Annexe XXIII
Projet et avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires	6 et 3	Observations du Secrétariat du Codex 38 ^e session du CCFAC	par. 82 et Annexe IX
Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires, y compris le diagramme	5	28 ^e session de la CCA 38 ^e session du CCFAC	par. 64 et Annexe VII
Avant -projet de limite maximale pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches non transformées	5	28 ^e session de la CCA 38 ^e session du CCFAC	par. 141 et Annexe XXII
Avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans le riz poli et dans les mollusques bivalves marins (à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques) et dans les céphalopodes (viscères non compris)	5	28 ^e session de la CCA 38 ^e session du CCFAC	par. 175 et Annexe XXVI
Avant-projet de limite maximale pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches transformées	3	Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 141 et Annexe XXII
Avant-projet de limites maximales pour l'étain dans les aliments en boîte (autres que les boissons) et dans les boissons en boîte	3	Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 163 et Annexe XXIV
Avant-projet de limites maximales pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja obtenue par fermentation naturelle)	3	Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 190 et Annexe XXVIII

OBJET	ÉTAPE	SUITE À DONNER PAR:	RÉFÉRENCE (ALINORM 05/28/12)
Avant-projet de plan d'échantillonnage des aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches (N07-2004)	2/3	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 144
Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international	2/3	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 215
Avant-projet de code d'usages relatif à la prévention et à la réduction de la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les dioxines et les PCB de type dioxine	2/3	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 180
Révision des « Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires - CAC/GL 36-2003 »	1/2/3	28 ^e session de la CCA Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 94 et Annexe XIV
Annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coques par les aflatoxines, afin de définir des mesures supplémentaires relatives à la prévention et à la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines	1/2/3	28 ^e session de la CCA Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 131 et Annexe XX
Code d'usages pour la diminution des teneurs en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines	1/2/3	28 ^e session de la CCA Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 183 and Annexe XXVII
Révision du mandat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants	---	28 ^e session de la CCA	par. 9 et Annexe II
Amendement à l'appendice B (Système de classification des denrées alimentaires) de la Norme générale pour les additifs alimentaires	---	28 ^e session de la CCA	par. 11 et Annexe III
Amendements à la section « Relations entre les comités s'occupant des produits et les comités s'occupant des questions générales – Additifs alimentaires et contaminants » du Manuel de procédure du Codex	---	28 ^e session de la CCA	par. 55 et Annexe VI
Rapport du Groupe de travail électronique sur les principes généraux régissant la Norme générale pour les additifs alimentaires (gestion des travaux relatifs à la Norme, liens entre la Norme (CCFAC) et les normes de produits (comités des produits) concernant les additifs alimentaires)	---	Groupe de travail Observations Groupe de travail classique 38 ^e session du CCFAC	par. 62
Interruption des travaux sur des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires	---	28 ^e session de la CCA	par. 49 et 83 et Annexe XII
Interruption de travaux sur des projets et des avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires	---	Secrétariat du Codex 28 ^e session de la CCA	par. 78
Interruption de travaux sur des projets et des avant-projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale pour les additifs alimentaires	---	28 ^e session de la CCA	par. 84 et Annexe VIII
Mandat de la Consultation FAO/OMS d'experts chargée d'effectuer une évaluation exhaustive de l'utilisation du chlore actif	---	28 ^e session de la CCA	par. 108 et Annexe XV
Liste des limites maximales pour le plomb dans des normes Codex de produits devant être supprimées	---	28 ^e session de la CCA	par. 119 et Annexe XVII

OBJET	ÉTAPE	SUITE À DONNER PAR:	RÉFÉRENCE (ALINORM 05/28/12)
Liste de normes Codex spécifiques relatives aux contaminants et aux toxines devant être supprimées	---	28 ^e session de la CCA	par. 124 et Annexe XVIII
Document de travail pour information et utilisation lors des débats sur la Norme générale pour les additifs alimentaires	-	Secrétariat du Codex 38 ^e session du CCFAC	par. 67
Document de travail sur des options permettant de traiter les dispositions sur les additifs alimentaires relatives aux agents d'enrobage pour aliments	---	Canada 38 ^e session du CCFAC	par. 67
Rapport du Groupe de travail électronique sur la Norme générale pour les additifs alimentaires	---	Groupe de travail 38 ^e session du CCFAC	par. 70
Répertoire des auxiliaires technologiques, mise à jour	---	Nouvelle-Zélande 38 ^e session du CCFAC	par. 99
Document de travail sur l'élaboration de directives sur les aromatisants	---	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 102
Document de travail pour information et utilisation lors des débats sur la Norme générale pour les additifs alimentaires	---	Pays-Bas et Japon 38 ^e session du CCFAC	par. 124-125
Document de travail sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines	---	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 147
Document de travail sur le désoxynivalénol (DON)	---	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 150
Document de travail sur une limite maximale pour le plomb dans le poisson	---	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 156
Document de travail sur les produits contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide	---	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 189
Document de travail sur l'acrylamide	---	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 193, 194 et 196
Document de travail sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)	---	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 199-200
Document de travail sur le méthylmercure dans le poisson	---	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 203
Document de travail sur la limite maximale d'ochratoxine A dans le vin	---	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 228
Document de travail sur la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A	---	Groupe de travail Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 230
Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques d'origine naturelle à évaluer en priorité par le JECFA	---	Secrétariat du Codex Observations 38 ^e session du CCFAC	par. 225 et Annexe XXIX
Contamination du sorgho par les mycotoxines	Suspendu		par. 153
Liste provisoire des principales espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international	Suspendu		par. 156

Annexe I

LIST OF PARTICIPANTS¹
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairperson of the Session:

Président de la Session:

Presidente de la Reunión:

Annie de Veer
 Ministry of Agriculture, Nature
 and Food Quality
 P.O. Box 20401
 2500 EK The Hague, The Netherlands
 Tel.: + 31.70.378.5686
 Fax: + 31.70.378.6141
 E-mail: a.de.veer@minlnv.nl

ALBANIA/ALBANIE

Maosim DELIANA

Director of Food National Institute
 Instituti i Kerkimeve te Ushqimit
 Rr. Muhamed Gjollësha,
 56 TIRANA, ALBANIA
 Tel.: +355 42 59 160/ 26770
 Fax.: +355 42 59160
 E-mail: madeliana@albnet.net

AUSTRALIA/AUSTRALIE/AUSTRALIA

Paul BRENT

Manager
 Product Safety Standards
 Food Standards Australia New Zealand
 Health Department
 55 Blackall st.
 Barton ACT 2600
 Canberra BC, AUSTRALIA
 Tel.: +61 02 6271 2279
 Fax.: +61 02 6271 2278
 E-mail: paul.brent@foodstandards.gov.au

Glenn STANLEY

Senior Toxicologist/ Risk Manager
 Product Safety Standards
 Food Standards Australia New Zealand
 PO Box 7186
 Canberra ACT 2610, AUSTRALIA
 Tel.: +61 2 6271 2242
 Fax.: +61 2 6271 2278
 E-mail: glenn.stanley@foodstandards.gov.au

Ed KLIM

Food Safety Systems Manager
 Department of Agriculture Fisheries & Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2600, AUSTRALIA
 Tel.: +61 26272 5507
 Fax.: +61 26272 5697
 E-mail: ed.klim@daff.gov.au

AUSTRIA/AUTRICHE

Dieter JENEWEIN

Ministry of Health and Women
 Radetzkystr. 2
 A1012 Vienna, AUSTRIA
 Tel.: +43 31 73216 35000
 Fax.: +43 31 73216 2805
 E-mail: dieter.jenewein@ages.at

BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA

Christine VINKX

Expert
 Federal Public Service of Public Health,
 Food Chain Safety and Environment
 DG Animals, Plant and Food
 Victor Horta plein 40 Bus 10
 1060 Brussel, BELGIUM
 Tel.: + 32 2 524 7359
 Fax.: + 322 524 7399
 E-mail: Christine.vinkx@health.fgov.be

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

Emmanuelle MOONS

Engineer
Federal Agency for the Safety of Food Chain Control
Policy
WTCIII, 30 Bd. S. Bolivar
1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 208 4737
Fax.: +32 2 208 4743
E-mail: emmanuelle.moons@afsca.be

Leen RASSCHAERT

Engineer
Federal Agency for the Safety of Food Chain Control
Policy
WTC III, 30 Boulevard Simon Bolivar
1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 0 2 208 4740
Fax.: +32 0 2 208 4743
E-mail: leen.rasschaert@afsca.be

Lodewijk van BLADEL

Head, Medical Applications
FANC Federal Agency for Control
Nucleare Control
Ravensteinstraat 36
B-1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 0 2 289 21 11
Fax: +32 0 2 289 21 12
E-mail: lodewijk.vanbladel@fanc.fgov.be

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL**Cintia Ayako NAGANO**

Food Engineer
Ministry of Health Agency
Anvisa National Health Surveillance
SEPN 511, Bloco A, 2 Andar
Brasilia, BRAZIL
Tel.: +55 61 4486348
Fax.: +55 61 4486274
E-mail: cintia.ayako@anvisa.gov.br

Ligia Lindner SCHREINER

Expert on Regulation
Ministry of Health
ANVISA National Health Surveillance Agency
SEPN 511 BLOCO A , 2 ANDAR
Brasilia, BRAZIL
Tel.: +55 61 4486286
Fax.: +55 31 4486274
E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Maria Cecilia Figueiredo TOLEDO

Professor
Faculty of Food Engineering
University of Campinas CP 6121
Campinas-CEP 13083-970, BRAZIL
Tel.: +5519 37882170
Fax.: +5519 37882170
E-mail: macecil@fea.unicamp.br
toledomcf@hotmail.com

Eugenia Azevedo VARGAS

Technical Coordinator Lanagro MG
Ministry of Agriculture, Livestock and Supply
Av. Raja Gabaglia 245
Cidade Jardim CEP 30380-090
Belo Horizonte, BRAZIL
Tel.: +55 31325 00398
Fax.: +55 31325 00399
E-mail: evargas@agricultura.gov.br
eugeniaazevedovargas@hotmail.com

Ester AGUIAR

Veterinary
Ministry of Agriculture
Department of Agricultural Fiscalization
Esplanada dos Ministerios
Bloco D, Anexo-ala A sala 455 4 Andar
Brasilia, BRAZIL
Tel.: +55 61 2182438
Fax.: +55 61 2182727
E-mail: eaguiar@agricultura.gov.br

Marilena HOLANDA

Coordenadora de Tecnologia Agropecuaria
Ministry of Agriculture
Eng. Agronomo
Propriedade Interlactual & Tecnologih da
Agropracuaria
Esplanada dos Ministerios
Bloco D-Anexo B/2 Andar sala 248
Brasilia, BRAZIL
Tel.: +55 61 2182319
Fax.: +55 61 2182361
E-mail: mholanda@agricultura.gov.br

Ricardo RASKI

Food Inspector
Ministry of Agriculture
Dipov (department of Inspection of Plant Products)
Bloco D-Anexci B-sala 340
CEP 70043-900
Brasilia, BRAZIL
Tel.: +55 61 2182627/ 218-2323
Fax : +55 61 224 4322
E-mail: ricardoraski@agricultura.gov.br

Rogério Pereira DA SILVA

Food Inspector
Ministerio da Agricultura
Departamento de Assuntos Sanitarios E Fitossanitarios
Esplanda dos Ministerios Bloco D
Ed. Sede Sala 341 (dasf/sri) 70043 900
Brasilia, BRAZIL
Tel : +55 61 218 28 34
E-mail : rogeriops@agricultura.gov.br

Vildes SCUSSEL

Professor on Food Toxicology
 Dr Food Science
 Federal University of Santa Catarina,
 Centre of Agricultural Sciences
 Food Science and Technology Department
 Rd. Admar Gonzaga
 P.O.Box 476
 Florianopolis, SC, BRAZIL
 Tel.: +55 048 3315386
 Fax.: +55 048 331 9943
 E-mail: vildescussel_2000@yahoo.co.uk

BURKINA FASO**Moussa Alexandre OUEDRAOGO**

Directeur du Contrôle des Aliments et de la Nutrition
 Appliquée
 National Laboratory of Public Health
 Ministry of Health
 Ouadougou 09
 09 BP 24 Ouagadougou 09, BURKINA FASO
 Tel.: 00 226 50 37 3131
 Fax.: 00 226 50 37 24 30
 E-mail: moussalex@yahoo.com

CANADA/CANADÁ**John SALMINEN**

Chief
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 Bureau of Chemical Safety
 Health Canada
 2201B1
 K1A OL2 Ottawa, Ontario, CANADA
 Tel.: +613 957 1700
 Fax.: +613 990 1543
 E-mail: CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA

Bruce LAUER

Section Head
 Food Additives and Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety,
 Food Directorate
 Health Canada
 Postal Locator 2201B1
 K1A OL2 Ottawa, Ontario, CANADA
 Tel.: + 613 957 1696
 Fax.: + 613 990 1543
 E-mail: CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA

Samuel BEN REJEB

A/Director
 Bureau of Chemical Safety
 Food Directorate
 Health Canada
 1 Ross Ave PL 2203
 K1A OL2 Ottawa, Ontario, CANADA
 Tel.: +613 957 0973
 Fax.: +613 954 4674
 E-mail: CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA

Kelly HISLOP

Scientific Evaluator
 Chemical Health Hazard Assessment Division
 Bureau of Chemical Safety
 1st Floor PL 2201B1, Banting Bldg.
 Ottawa, Ontario K1A OL2, CANADA
 Tel.: +613 957 3835
 Fax.: +613 990 1543
 E-mail: CHHAD_BCS@HC-SC.GC.CA

CHILE/CHILI**Q.F. ENEDINA LUCAS**

Instituto de Salud Publica
 Avda Marathon 1000
 Santiago, CHILE
 Tel: +56 2 3507372
 Fax: +56 2 3507589
 E-mail: elucas@ispch.cl

CHINA/CHINE**Junshi CHEN**

Senior Research Professor
 National Institute of Nutrition and Food Hygiene
 Chinese Center for Disease Control and Preventim
 Chinese Academy of Pharmacy
 29 Nan Wei Road
 100050 Beijing, CHINA
 Tel.: +86.10.8318 2922
 Fax.: +86.10.8313 2922
 E-mail: jshchen@ilsichina-fp.org

Yongning WU

Monitoring and Control for Contaminants and
 Residues Director
 National Institute of Nutrition and Food Safety,
 Chinese Center for Diseases Control and Prevention
 29 Nanwei Road
 Beijing 100050, CHINA
 Tel.: +86.10.83132933
 Fax.: +86.10 83132933
 E-mail: wuyn@public.bta.net.cn

Jineejing ZHANG

Deputy Director General
 Department of Food Safety Coordination
 State Food and Drugs Administration
 A38 Beilishilu, 100810
 Beijing, CHINA
 Tel.: +86.10.88375679
 Fax.: +86.10.88375679
 E-mail: jjzh26@yahoo.com

Hon MING LIU

Food and Environmental Hygiene Department
 43/F Queensway Government Offices 66
 Queensway
 Hong Kong, CHINA
 Tel: + 28675569
 Fax: + 25214784
 E-mail: hmliu@sehd.gov.hk

Xiao GANG CHU

Director / Researcher
 Research Institute of Food Safety
 China Academy of Inspection and Quarantine
 No3 Gaobeidian North Road
 Chawyang District
 Beijing, CHINA
 Tel: + 86 10 85791012
 Fax: +86 10 85752995
 E-mail: xgangchu@163.com
xgchu@vip.sina.com

Zhaoying TIAN

Engineer
 Standardization Administration of China (SAC)
 No3 Gaobeidian North Road
 Chawyang District
 Beijing, CHINA
 Tel: +86 10 82260710
 Fax: +86 10 8226068
 e-mail: tianzy@sac.gov.cn

Jia HUA CHEN

Researcher
 Shanghai Entry and Exit Inspection
 Guarantee Bureau
 Food Technology Center
 200135 Shanghai, CHINA
 Tel:+86 021 68548250
 Fax:+86 021 65546619
 e-mail: jaihua@sheire.gov.cn

Yang JIAO

Engineer
 AQSIQ
 Office for Import and Export Food Labeling
 100088 Beijing, CHINA
 Tel:+8610 82262411
 Fax:+8610 82260617
 E-mail: jiaoyang@agsig.gov.cn

Yuk YIN HO

Consultant Community Medicine
 Risk Assessment and Communication
 Food and Environmental Hygiene Department
 Rm 4309, 43F, Queensway Government Offices
 66 Queensway
 Hong Kong, CHINA
 Tel: + 852 28675600
 Fax:+ 852 25268279
 E-mail: yyho@fehgd.gov.hk

CUBA**Miguel Oscar Garcia ROCHÉ**

Head National sub committee Codex in Food Additives
 Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos del
 Ministerio de Salud Pública
 Poey 313 La HABANA 105
 La Havana 10300, CUBA
 Tel :+537 8782880
 Fax :+537 8738313
 E-mail : mogaroc@enet.cu

**CZECH REPUBLIC/RÉPUBLIQUE
TCHÈQUE/RÉPUBLICA CHECA****Daniela WINKLEROVA**

Head of National Reference Laboratory on Food
 Additives
 National Institute of Public Health,
 Centre of Health and Living Conditions,
 Srobarova 48
 CZ 100 42 Prague 10, CZECH REPUBLIC
 Tel.: +42.02.670.82.41
 Fax.: +42.02.670.82.318
 E-mail: winklerova@szo.cz

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA**Bente FABECH**

Scientific Advisor
 Danish Veterinary and Food Administration,
 Department of Food Safety,
 Moerkhoej Bygade 19
 DK 2860 Soborg, DENMARK
 Tel.: +45 33 95 61 95
 Fax.: +45 33 95 66 95
 E-mail: bfa@fvst.dk

Inger BILLESKOV

MSc (Pharmacy)
 Danish Dairy Board
 Frederiks Alle 22
 8000 Aarhus, DENMARK
 Tel.: +4587 31 21 91
 Fax.: +4587 31 20 01
 E-mail: ibi@mejeri.dk

Birte JENSEN

Scientific Adviser
 The Danish Veterinary and Food Administration,
 Division of Organic Food, Marketing and Food
 Technology
 Morkhoj Bygade 19
 2860 Soborg, DENMARK
 Tel.: +45 33 95 61 71
 Fax.: +45 33 95 60 60
 E-mail: bxje@fvst.dk

Inge MEYLAND

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

EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO**Aly RADY**

Chairman of Nuclear Research Center
Atomic Energy Authority
3 Ahmed El Zomer st.
El Zohoor Dist.
Naser City, Cairo, EGYPT
Children Village P.O. P. Code 11787
Tel:+202 4620810 / 20101496419
Fax:+202 4620812
E-mail:alyrady@yahoo.com

AbelAzim BAYOUMY

General Director of Food Safety Department
Ministry of Health and Population
3 Magles Elshaabstreet
Cairo, EGYPT
Tel:+202 7948152
Fax:+2027921077
E-mail:abdelazim47@yahoo.com

ESTONIA/ESTONIE**Anneli TUVIKE**

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

ETHIOPIA/ÉTHIOPIE/ETIOPÍA**Gashaw WORKNEH**

Quality Manager
National Codex Officer
Quality and Standards Authority of Ethiopia
Director General's Office
PO Box 2310
Addis Ababa, ETHIOPIA
Tel.: +251 1 460858
Fax.: +251 1 460881
E-mail: gashaw@qsae.org

**EUROPEAN COMMUNITY/COMMUNAUTE
EUROPÉENNE/COMUNIDAD EUROPEA****Alain DE HOVE**

Administrator
European Commission
F101 4/96
1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 2952538
Fax.: +32 2998566
E-mail: alain.dehove@cec.eu.int

Frans VERSTRAETE

European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-General
200 Rue de la Loi
Office B232 4/67
B-1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32.2.295.6359
Fax.: +32.3.299.1856
E-mail: frans.verstraete@cec.eu.int

Wim DEBEUCKELAERE

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

Sirkku HEINIMAA

Administrator
European Commission,
DG Health and Consumer Protection
Rue de la Loi 200
1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 2956111
Fax.: +32 2 2998748
E-mail: sirkku.heinimaa@cec.eu.int

Martin SLAYNE

European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-General
Office 4/65 B232
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32.2.295.6329
Fax.: +32.3.299 1856
E-mail: martin.slayne@cec.eu.int

Olga SOLOMON

EC Administrator
European Commission
Health and Consumer Protection DG
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 295 59 59
Fax.: +32 2 299 18 56
E-mail: olga.solomon@cec.eu.int

Mark WILLIS

Administrator
European Commission,
DG Health and Consumer Protection
Rue de la Loi 200
1049 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 2954585
Fax.: +32 2 2991856
E-mail: mark.willis@cec.eu.int

Michel HERZEELE

European Commission
 Directorate-General Energy and Transport
 Radiation Protection
 L-2320 Luxembourg, LUXEMBURG
 Tel :00 352 4301 36396
 Fax :00 352 4301 36280
 E-mail :michel.herzeele@cec.eu.int

Augustin JANSSENS

Head of Unit
 European Commission
 Directorate General Energy and Transport
 Radiation Protection
 L-2920 Luxembourg, LUXEMBURG
 Tel : +352 4301 36395
 Fax :+352 4301 34646
 E-mail:augustin.janssens@cec.eu.int

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**Liisa RAJAKANGAS**

Senior Adviser
 Ministry of Trade and Industry, Trade Department
 Box 32
 FIN-00023 Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358.9.1606 3730
 Fax.: +358.9.1606 2670
 E-mail: liisa.rajan kangas@ktm.vn.fi

Seppo HEISKANEN

Director
 Finnish Food and Drink Industries Federation
 Box 115
 FIN-00241 Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358.9.1488.71
 Fax.: +358.9.1488.7201
 E-mail: seppo.heiskanen@etl.fi

Anja HALLIKAINEN

Senior Officer, Food Control
 National Food Agency
 Vanha Takartie 5
 Box 28
 FIN 00581 Helsinki
 FINLAND
 Tel.: +358.9.3931540
 Fax.: +358.9 3931592
 E-mail: anja.hallikainen@nfa.fi

Esko NIEMI

Head of Section
 Finnish Customs Laboratory
 Tekniikantie 13
 Box 53
 FIN-02151 Epoo, FINLAND
 Tel.: +358 9 2042 232 59
 Fax.: +358 9 463 383
 E-mail: esko.niemi@tulli.fi

Taina RAUTIO

Senior Officer, Food Control
 National Food Agency
 Box 28
 FIN-00581 Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358 9 3931 589
 Fax.: +358 9 3931 592
 E-mail: taina.rautio@nfa.fi

Harriet WALLIN

Director of the Health Protection Unit
 National Food Agency
 P.O. Box 28
 FIN- 00581 Helsinki, FINLAND
 Tel.: +358.9.3931 557
 Fax.: +358.9.393 593
 E-mail: harriet.wallin@nfa.fi

FRANCE/FRANCIA**Paule ESCARGUEIL**

Chef de Delegation
 Ministere de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
 DGCCRF Bureau C2,
 59 Boulevard Vincent Auriol
 75703 Paris Cedex 13, FRANCE
 Tel.: +33.1.44.97.32.05
 Fax.: +33.1.44.97.24 86
 E-mail: paule.escargueil@dgccrf.finances.gouv.fr

Fernando AGUILAR

Scientific secretary
 French Food Safety Agency
 Agence Francaise de Securites Sanitaire des Aliments
 (AFSSA)
 Direction de l'Evaluation des Risques Nutritionnels et
 Sanitaires
 BP 27-31 Avenue du General Leclerc
 94701 Maisons-Alfort, FRANCE
 Tel.: +33 1 49 77 38 94
 Fax.: +33 1 49 77 13 52
 E-mail: f.aguilard@afssa.fr

Pascal AUDEBERT

Point de Contact du Codex Alimentarius en France
 Comite Interministeriel pour les questions de
 cooperation economique europeenne
 2 Boulevard Diderot
 75572 Cedex 12, Paris, FRANCE
 Tel.: +31 1 44 87 1603
 Fax.: +33 1 44 87 1604
 E-mail: sgci-codex-fr@sgci.gouv.fr

Isabelle AUGER

Regulatory Affairs Manager
 Danisco Cultures and Textural Ingredients
 Danisco France SAS
 20 Rue Brunel,
 F-75017 FRANCE
 Tel: +33 1 56 604700
 Fax:+33 6 56 604702
 E-mail: isabella.auger@danisco.com

Nelly DELFAUT

Atla/Service Technique Reglementaire et Scientifique
42 Rue de Chateaudun
75314 Paris Cedex 09, FRANCE
Tel.: 33 1 49 70 72 72
Fax.: 33 1 42 80 63 62
E-mail: trs@atla.asso.fr

Patricia DILLMAN

Inspector
Ministère de L'Economie, des Finances et de
L'Industrie – DGCCRF/C2
59 bd Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13, FRANCE
Tel.: 33 1 44 97 32 09
Fax.: 33 1 44 97 24 86
E-mail: patricia.dillmann@dgccrf.finances.gouv.fr

Jean-Charles LEBLANC

Researcher
INA-PG/INRA
16 Rue Claude Bernard
75005 Paris, FRANCE
Tel.: 33 1 44 08 72 79
Fax.: 33 1 44 08 72 76
E-mail: jleblanc@inapg.inra.fr

Herve LAFFORGUE

Group DANONE
Head of Chemical Risk Group
Food Safety Center
Route Departementale 128
91767 Palaiseau Cedex, France
Tel.: +33.01.69.35.74.65
Fax.: +31.01.69.35.76.97
E-mail: herve.lafforque@danone.com

Michel BOURGUIGNOW

Director, DGSNR
Nuclear Safety Authority
6, Place du Colonel Bourgoïn
75572 Paris Cedex 12, France
Tel :+33 0 14019 8625
Fax :+33 0 14019 8609
E-mail : michel.bourguignow@asn.minefi.gov.fr

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA**Hermann BREI**

Regierungsdirektor
Federal Ministry of Consumer Protection, Food and
Agriculture
Rochusstrasse 1
D-53123 Bonn, GERMANY
Tel.: +49.0 228 529 4655
Fax.: +49.0 228.529 4965
E-mail: hermann.brei@bmvvel.bund.de

Gerd FRICKE

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

Julia GELBERT

Scientific Management
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde
Godesberger Allee 142-148
D-53175 Bonn, GERMANY
Tel.: +49 0 228 8199337
Fax.: +49 0 228 375069
E-mail: jgelbert@bll-online.de

Michael HAUCK

Federal Ministry of Consumer Protection, Food and
Agriculture
Mauerstrasse 29-32
D-10117 Berlin, GERMANY
Tel.: +49 0 30 2006 3263
Fax.: +49 0 30 2006 3273
E-mail: Michael.Hauck@bmvvel.bund.de

Michael PACKERT

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

Walther QUASIGROCH

Adviser
Federal Ministry of Consumer Protection, Food Safety
Rochusstrasse 1
D-53123 Bonn, GERMANY
Tel.: +49 0 288 529 4362
Fax.: +49 0 228 529 4943
E-mail: walther.quasigroch@bmvvel.bund.de

Heino ROSNER

Scientific Officer
Federal Office for Consumer Protection and Food
Safety
Taubenstr. 42-43
10112 Berlin, GERMANY
Tel.: +49 0 1888 413 3226
Fax.: +49 0 1888 413 3060
E-mail: heino.rosner@bvl.bund.de

Anke SENTKO

Consultant International Regulatory Affairs
 Nutritionist
 Sentko Consult GmbH
 Strasslerweg 13
 D 77830 Bühlertal, GERMANY
 Tel.: +49.7223.7768
 Fax.: +49.7223.74564
 E-mail: sentko@t-online.de

Rolph LANGLAIS

SRA Consultancy
 Oberen Werth 25
 D-40489 Düsseldorf
 Tel.: +49 211 403754
 Fax.: +40 211 6558027
 E-mail: langlais.SRA@T-online.de

Hans Henning LANDFERMANN

Dundes um welt Ministerium
 RS II 2 Strahlenschutz
 Heinrich Von Stephan Str.
 53175 Bonn, GERMANY
 Tel.: 0049 228 305 2921
 Fax.: 0049 228 305 3967
 E-mail: hans.landfermann@bmu.bund.de

GHANA**Kwamina Van-ESS**

Head of Food Division
 Food & Drugs Board,
 PO Box CT 2783
 Cantonments, Accra, GHANA
 Tel.: 00233 21 661248
 Fax.: 00233 21 660389
 E-mail: fdb@ghana.com
kwaminav@yahoo.com

GREECE/GRÈCE/GRECIA**Panagiotis PAPAGEORGIOU**

Head of Hellenic Delegation
 Ministry of Rural Development and Food
 Directorate of Processing, Standardization and Quality
 Control
 Acharnon Str. 2
 Athens, GREECE
 Tel.: +30 210 2124345
 Fax.: +30 210 5238337
 E-mail: ax2u051@minagric.gr

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA**Judit SOHAR**

Head of Department
 National Institute of Food Safety
 Food Additives and Contaminants
 1097 Gyali 3
 Budapest, HUNGARY
 Tel.: (36 1) 215 52 93
 Fax.: (36 1) 215 52 93
 E-mail: soharpne@oeti.antsz.hu

Karolyne SZERDAHELYI

Senior Adviser
 Ministry of Agriculture and Rural Development
 Department of Food Industry
 H-1055 Budapest
 Kossutu L. Ter 11
 PO Box 1
 1860 Budapest, HUNGARY
 Tel.: +36.1.301.4110
 Fax.: +36.1.301.4808
 E-mail: tanya.szerdahelyi@fvm.hu

ICELAND/ISLANDE/ISLANDIA**Grimur OLAFSSON**

Food Scientist
 The Environmental and Food Agency
 Department of Food
 Suderlandsbraut 12
 IS-108 Reykjavik
 ICELAND
 Tel.: +354 5912000
 Fax.: +354 5912020
 E-mail: grimur@ust.is

INDIA/INDE**A.N.P. SINHA**

Joint Secretary of India
 Ministry of Food Processing Industries,
 Government of India
 Panchsheel Bhaven, Khelgam
 New Delhi 110 049, INDIA
 Tel.: +91 11 2649 2475
 Fax.: +91 11 2649 7641
 E-mail: anpshina@yahoo.co.in

Rajesh BHUSHAN

Director,
 Ministry of Health
 Government of India
 Room 243A, Nirman Bhawan
 New Delhi 110011, INDIA
 Tel.: +91 11 2301 7288
 Fax.: +91 11 2649 3228
 E-mail: dirrb@nb.nic.in

INDONESIA/INDONÉSIE**Wisnu BROTO**

Head of Standardization Division for Additive
 Directorate Standardization of Food Product,
 National Agency for Drugs and Food Control
 Percetakan Negara 23
 Jakarta, INDONESIA
 Tel.: +62 21 47875584
 Fax.: +62 21 42875780
 E-mail: standarporigom@pom.go.id

Aryamir Husein SULASMORO

Staff of the Economic Affairs
 Indonesian Embassy of the Republic
 Tobias Asserlaan 8
 2517 KC The Hague, NETHERLANDS
 Tel:+31 70 3108400
 Fax:+31 70 3643331
 E-mail:bideko@indonesia.nl

Rizal WIRAKARA

Alternate
 8 Tobais Asserlaan
 2517 KC The Hague, NETHERLANDS
 Tel:+33 70 3108117
 E-mail:stafekon@indonesia.nl

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)/IRAN
(RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D')****Fariborz SHOJAEI ALI ABADI**

Scientific Director/ Laboratory Manager
 Marjaan Khatam Co, Food Quality Control Lab.
 72 Shaghayegh st.
 Abdollahzadeh
 Keshavarz blvd.
 Tehran, IRAN
 Tel.: +9821 8982132-5
 Fax.: +98 21 8966518
 E-mail: khatamlab@accir.com

Mir Behrouz GHEIBI

Director-General, Bureau of Pistachio Affaires
 Ministry of Jihad-e-Agriculture, (MOJA)
 Horticultural Affaires Department
 Taleghani ave. 2 building of MOJA
 Tehran, IRAN
 Tel.: +98 216499119
 Fax.: +98 216499118
 E-mail: bgheibi2000@yahoo.com

Banafsheh NASIRI SAHNEH

Expert of Food Additives
 Institute of Standard and Industrial Research of Iran
 P.O. Box 31585-163
 Karaj, IRAN
 Tel.: +98 261 2806031-8
 Fax.: +98 261 2803889
 E-mail: bn31518@yahoo.com

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA**Iona PRATT**

Chief Specialist in Toxicology
 Food Safety Authority of Ireland,
 Abbey Court
 Lr. Abbey Street 1
 Dublin, IRELAND
 Tel.: + 353 1 8171355
 Fax.: +353 1 817 1255
 E-mail: ipratt@fsai.ie

ITALY/ITALIE/ITALIA**Paolo STACCHINI**

Researcher
 Istituto Superiore Sanità
 Viale Regina Elena 299
 Roma, ITALY
 Tel.: +3906 49902533
 Fax.: +3906 49387101
 E-mail: pstacchi@iss.it

Ciro IMPAGNATIELLO

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Via XX Settembre 20
 00187 Roma
 ITALY
 Tel.: +39 0646656511
 Fax.: +39 06 4880273
 E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Brunella LO TURCO

Codex Contact Point
 Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Via Sallustiana 10
 00187 Roma, ITALY
 Tel.: +39.06.4665.6512
 Fax.: +39.06.4880273
 E-mail: qtc6@politicheagricole.it

JAPAN/JAPON/JAPÓN**Toshiro NAKAGAKI**

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

Yukiko YAMADA

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

Kenji ASAKURA

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

Aya ATSUMI

Section Chief,
Food Safety Commission Secretariat
Prudential Tower 6F
2-13-10 Nagata-cho,
Chiyoda-Ku, Tokyo, JAPAN
Tel.: + 81.3.5251-9143
Fax.: +81.3.3591 2236
E-mail: aya.atsumi@cao.go.jp

Yoshifumi BANZAI

Officer, Standards and Evaluation Division,
Department .Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
Kasumigaseki, Chiyoda-ku 1-2-2
Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 3595 2341
Fax.: +81 3 3595 4868
E-mail: banzai-yoshifumi@mhlw.go.jp

Tomokazu HASHIGUCHI

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

Tadashi HIRAKAWA

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

Takeo INOUE

Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1 Jinguumae
Shibuya-ku Tokyo 150-0001, JAPAN
Tel.: +81.3 3403 2111
Fax.: +81.3.3478 0059
E-mail: tinoue@saneigenffi.co.jp

Hidetaka KOBAYASHI

Researcher
Planning Section,
Research Planning and Coordination
National Food Research Institute
2-1-12 Kannondai Tsukuba, JAPAN
Tel.: +81 29 838 7499
Fax.: +81 29 838 8005
E-mail: hidetaka@affrc.go.jp

Masaru MIYAKE

Deputy Director
Analysis and Brewing Technology
National Tax Agency
3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8978 Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 3581 4161
Fax.: +81 3 3581 4747
E-mail: masuaru.miyake@nta.go.jp

Rieko MIYATA

Staff
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku (00-8950)
Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 5512 2291
Fax.: +81 3 3597 0329
E-mail: rieko_miyata@nm.maff.go.jp

Kenichi NAGANO

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

Yoshihiko OE

Assistant Chief
Analysis and Brewing Technology
National Tax Agency
3-1-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8978 Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 3581 4161
Fax.: +81 3 3581 4747
E-mail: yoshihiko.oe@nta.go.jp

Hiroyuki OKAMURA

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

Masahiro SEGAWA

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

Manabu SUMI

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

Junji TOJO

Deputy Director, Soil Environment Management
Division, Water Environment Department,
Bureau Ministry of the Environment,
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo, JAPAN
Tel.: +81 3 5521 8338
Fax.: +81 3 3501 2717
E-mail: JUNJI_TOJO@env.go.jp

Rie MASHO

Technical Adviser
Research and Development
102-0074 Kundan Minami
Chiyoda Ku
Tokyo, JAPAN
Tel: +81 3 3265 4000
Fax:+81 3 3234 4570
E-mail: masho@ceis.or.jp

**LAO PEOPLE'S DEMOCRATIC
REPUBLIC/RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE
POPULAIRE LAO/REPÚBLICA
DEMOCRÁTICA POPULAR LAO**

Sivilay NAPHAYVONG

Head of Food Control Division
Food and Drug Department
Ministry of Health
PO Box 6551
Vientiane, LAOS
Tel.: +856 21 214014
Fax.: +856 21 214015
E-mail: drug@laotel.com or psivilay@yahoo.com

LITHUANIA/LITUANIE**Roma ADOMAITYTE**

Expert
National Nutrition Centre of Health Ministry
Kalvariju 153
LT-08221 Vilnius, LITHUANIA
Tel.: +370 5 276 1387
Fax.: +370 5 277 87 13
E-mail: romaa@rmc.lt

Grazina JUODEIKIENE

Professor at Kaunas University of Technology
Kaunas University of Technology,
Food Science and Technology
Radvilenu pl. 19
Kaunas, LITHUANIA
Tel.: +370 37 456557
Fax.: +370 37 456647
E-mail: Grazina.Juodeikiene@ktu.lt

MALTA/MALTE**Joseph VELLA**

Pharmacist
Food and Veterinary Regulation Division
Food Health and Diagnostics
FVRD, The Abattoir
Marsa, MALTA
Tel:+ 00356 21242694
E-mail : joseph_john.vella@gov.mt

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**Zaleenah ZAINUDDIN**

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

Mohd. Jaaffar AHMAD

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

Ainie KUNTOM

Head of Unit Analytical and Quality Development
Malaysia Palm Oil Board
Persiaren Institusi Bandar Baru Bangi 6
43300 Kajang Selangor, MALAYSIA
Tel.: +603 8925 2789
Fax.: +603 8922 1742
E-mail: ainie@mpob.gov.my

Noraini MOHD KHALID

Deputy Director
Malaysian Agricultural Research & Development
Institute (MARDI)
PO Box 12301 GPO
50774 Kuala Lumpur, MALAYSIA
Tel.: +603 89437722
Fax.: +603 89422906
E-mail: noramk@mardi.my

Faridah Aini MUHAMMAD

Deputy Director
 Department of Agriculture, 6th floor
 Wisma Tani, Jalan Sultan Salahuddin
 50632 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel.: +603 2617 5422
 Fax.: +603 2694 7151
 E-mail: faridah@doa.moa.my

Jinap SALAMAT

Dean,
 Faculty of Food Science and Technology,
 Universiti Putra Malaysia
 43400 Serdang, Selangor, MALAYSIA
 Tel.: +603 8948 6314
 Fax.: +603 8948 5970
 E-mail: jinap@putra.upm.edu.my

MEXICO/MEXIQUE/MÉXICO**Clotilde GÓMEZ**

Quimica
 Comision Federal para Proteccion contra Riesgos
 Sanitarios
 Gerencia de Asuntos Internacionales en Inocuidad de
 los Alimentos
 06500 Distrito Federal, MEXICO
 Tel.: +52 50805296
 E-mail: coty_gomez@salud.gob.mx

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS**Jemaa BARDACH**

Ingenieur d'Etat en agro Industrie
 Ministere de l'agriculture du Development,
 Rural et des Pêchs MaritirieStation DBAGH, Avenue
 Hassan II
 BP 4495 Rabat, MOROCCO
 Tel.: +212.037.29.81.50
 Fax.: +212.037.29.81.50
 E-mail: jbardach@dpvctf@madrpm.ma

Omar EL GUERMAZ

Chef de la Division Technique
 Laboratoire Officiel d' Analyses et de Recherches
 Chimiques
 Rue Nichakra Rahal 25
 Casablanca, MOROCCO
 Tel.: +212.2.302.007
 Fax.: +212.2.301972
 E-mail: loarc@casanet.net.ma

Najib LAYACHI

Chef du Department des Produits Transformes
 Ministere de l'Agriculture et du Developpement Rural
 et des Pêches Maritimes
 Rue Mohamed Smiha 72
 Casablanca, MOROCCO
 Tel.: +21.2244.2550
 Fax.: +21.2230.5168
 E-mail: layachi@eacce.org.ma

NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAÍSES BAJOS**Wieke TAS**

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

Robbert TOP

Senior Policy Officer Food Safety
 Ministry of Health, Welfare and Sport, Food and
 Nutrition
 Division, PO Box 20350
 2500 EJ The Hague, NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 340 69 63
 Fax.: +31 70 340 55 54
 E-mail: r.top@minvws.nl

Kari TOLLIKKO

Principal Administrator
 The Council of the European Union,
 Dutch Delegation
 Reu de la Loi 175
 B-1048 Brussels, BELGIUM
 Tel.: +32.2.285.7841
 Fax.: +32.2.285.6198
 E-mail: kari.tollikko@consilium.eu.int

Joop W. DORNSEIFFEN

Senior Policy Officer
 Department Nutrition and Health Protection
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 P.O. Box 20350
 2500 EJ The Hague, NETHERLANDS
 Tel.: +31.70.340 6961
 Fax.: +31.70.340 5554
 E-mail: jw.dornseiffen@minvws.nl

Hans JEURING

Senior Public Health Officer
 Food and Consumer Product Safety Authority
 P.O.Box 19506
 2500 CM The Hague, NETHERLANDS
 Tel: +31 70 4488008
 Fax: +31 70 4484061
 E-mail: hans.jeurings@vwa.nl

Hans BOUWMEESTER

Scientific Advisor Food Safety for Contaminants
 RIKILT
 PO Box 230
 6700 AE Wageningen, NETHERLANDS
 Tel.: +31 317 475 562
 Fax.: +31 317 417 717
 E-mail: hans.bouwmeester@wur.nl

Yvonne HUIGEN

Inspector
Public Health
P.O. Box 10506
2500 CM The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31 70 448 4808
Fax.: +31 70 448 4061
E-mail: yvonne.huigen@vwa.nl

David G. KLOET

Scientific Adviser Food Safety for Contaminants
RIKILT
P.O. Box 230
6700 AE Wageningen, NETHERLANDS
Tel.: +31.317.475.562
Fax.: +31.317.417.717
E-mail: david.kloet@wur.nl

Jaap D. KLUIFHOOFT

Regulatory Affairs Manage
Food Specialist
P.O.Box 1
2600 MA Delft, NETHERLANDS
Tel.: +31.152.793.185
Fax.: +31.152.793.614
E-mail: jaap.kluihfhoft@dsm.com

Gerrit M. KOORNNEEF

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

Sharief MOHAMED

Coördinator Food Safety
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
2500 EK The Hague, NETHERLANDS
Tel.: 070-3785678
E-mail: s.mohamed@mnlv.nl

Martien C. SPANJER

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

Joyce M. de STOPPELAAR

Senior Policy Officer
Department Nutrition Health Protection
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31.70.340.6875
Fax.: +31.70.340.5554
E-mail: jm.d.stoppelaar@minvws.nl

W.J. DE KOE

Netherlands Management Cooperation Program
Hazekamp 2
6705 BK Wageningen, NETHERLANDS
Tel.: +370 61202188
Fax.: +370 37 456647
E-mail: Grazina.Juodeikiene@ktu.it

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

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

Janet GOODMAN

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

NIGER/NIGER**Boureima MOUSSA**

Government Delegate
Point Local Codex Niger
BP 623
Niamey, NIGER
Tel.: +227 913292
Fax.: +227 733570
E-mail: boureima_moussa@yahoo.fr

NIGERIA/NIGÉRIA**O.A. ADENOLA**

Director
Strategic Food Reserve
Federal Ministry of Agriculture and Rural
Development
Area 11, Garki
PMB 135-Abuja, NIGERIA
Tel.: +234 9 2344 958
Fax.: +234 9 2344 382
E-mail: nsgrfma@hotmail.com

Peter Arinze NWAJAGU

Director
Standards Organization of Nigeria
13/14, Victoria Arobeike Street,
Lekki Phase I
Lagos PMB 4000, NIGERIA
Tel.: +234 80 3326 1219
Fax: +234 80 5239 187
E-mail: info@sononline-ng.org

Adegboye ABIMBOLA OPEYEMI

Principal Regulatory Officer
National Agency for Food & Drug, Administration and
Control (NAFBAC)
Codex Unit
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way
Wuse zone 7, NIGERIA
Tel:+234 8033053937
Fax:+234 1 2690056
E-mail: bimbostica@yahoo.com
nafdacrr@lmksewe.com

Michael OLOGUNDE

Food Contaminant Chemist
Food Science Engineering
Ladoka Akintola Univ. of Technology (LAUTECH)
Ogbomoso, NIGERIA
Tel:+234 8033 721 454
E-mail: dolgunde@yahoo.com

NORWAY/NORVÈGE/NORUEGA**Anders THARALDSEN**

Adviser
Norwegian Food Safety Authority,
Head Office, Department for Additives and
Contaminants,
P.O. Box 383
N- 2381 Brumunddal, NORWAY
Tel.: +47.2321 6778
Fax.: +47.2321 7001
E-mail: antha@mattilsynet.no

Steinar HOIE

Business adviser
Federation of Norwegian Food and Drink Industry
PO Box 5472
N-0305 Majorstuen Oslo, NORWAY
Tel.: +47 481 51 498
Fax.: +47 23088720
E-mail: steinar.hoie@nbl.no

Ingvild TOMMERBERG

Adviser
Norwegian Food Safety Authority, Head Office
Department for Food Additives and Contaminants,
P.O.Box 383
2381 Brumunddal, NORWAY
Tel.: +47 2321 6800
Fax.: +47 2321 7001
E-mail: inkto@mattilsynet.no

Arne VIDNES

Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority,
Department of Health and Hygiene, Postbox 5333
0304 Oslo, NORWAY
Tel.: +47.23216759
Fax.: +47.23216615
E-mail: arvid@mattilsynet.no

PARAGUAY**Bernardo BELBUENA**

First Secretary
Embassy of Paraguay
Javastraat 44
2585 AP The Hague, NETHERLANDS
Tel: +3170 360 7784
Fax:+3170 362 4241
E-mail: embaparlabaya@planet.com

PHILIPPINES/FILIPINAS**Alicia LUSTRE**

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

Harris J. BIXLER

Adviser
Ingredients Solutions Inc.
631 Moosehead Drive
Waldo Maine 04915, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +207.722 4172
Fax.: +207.722 4271
E-mail: pbixler@isinc.to

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

Deputy Head of the Laboratory
Department of Food and Consumer Articles Research
National Institute of Hygiene (PZH),
Chocimska Str. 24
00-791 Warsaw, POLAND
Tel.: +48 22 542 13 62
Fax.: +48 22 542 12 25
E-mail: ebrulinska@pzh.gov.pl

Barbara SZTEKE

Head in the Department of Food Analysis
Institute of Agricultural and Food Biotechnology,
Rakowiecka Str. 36
02-532 Warsaw, POLAND
Tel.: +48.22.606.3837
Fax.: +48.22.849.0426
E-mail: szteke@ibprs.pl

REPUBLIC OF KOREA/RÉPUBLIQUE DE CORÉE/REPÚBLICA DE CORA**Tal Soo LEE**

Director
Korea Food and Drug Administration
Food Standard Evaluation Department,
5 Nokbun dong, Eunpyung ku
P.O. box 122-740
Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82 2 380 1686
Fax.: +82 2 354 1399
E-mail: tslee@kfda.go.kr

Mee Hye KIM

Senior Scientific Officer
Korea Food and Drug Administration
National Institute of Toxicological Research,
5 Nokbun dong, Eunpyung ku
P.O. box 122-740 Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82 2 380 1783
Fax.: +82 2 380 1786
E-mail: meehkim@kfda.go.kr

Sung Kwan PARK

Researcher
Korea Food and Drug Administration
Food Standard Evaluation Department,
5 Nokbun dong, Eunpyung ku
P.O. box 122-740
Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82 2 380 1687
Fax.: +82 2 354 1399
E-mail: skpark37@kfda.go.kr

Seongsoo PARK

Senior Researcher
Food Contaminants Division
5 Nokbun dong, Eunpyung ku
P.O. box 122-740
Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82 2 380 1670
Fax: +82 2 380 1359
E-mail: seongsoo65@gmail.com

Woojung KWON

Senior Researcher
Korea Food and Drug Administration
Food Safety Bureau,
5 Nokbun dong, Eunpyung ku
P.O. box 122-740 Seoul
Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82.2.380.1558
Fax.: +82.2.383.6396
E-mail: wjkwon@mohw.go.kr

Young Son YUN

Inspector
National Fisheries Products Quality Inspection Service
Food Hygiene IF Team
192-2 Ikan Z Dong
Goyong Si, KOREA, Republic of
Tel: +82 31 9176 304
Fax: +82 31 9176 6369
E-mail: soo1303@momaf.go.kr

Dal Soon CHOI

Senior Researcher
National of Agricultural
Science and Technology
Hazardous Substances Division
249, Seodun-dong,
Kwonseon Ku
Suwon, KOREA, Republic of
Tel: +82 31 290 0532
Fax: +82 31 290 0506
E-mail: dschoi@rdu.go.kr

Jong Kyoung CHOI

Ministry of Agriculture and Forestry
Hundai Apt. 203
1001 in hoo dong
Dukjin 94
Jonju city, Joen la buk do, KOREA, Republic of
Tel: +82 18 601 5141
E-mail: choibell@naqs.go.kr

Hyun Jeong CHO

Ministry of Agriculture and Forestry
3g, Dongsan-dong
Yeoungdeungpo-gu
Seol, KOREA, Republic of
Tel: +82 16 1720 8761
E-mail: jung@naqs.go.kr

Yang Hee CHO

Head Researcher
Korea Health Industry Development Institute
Food and Drug Industry
Dong-jak-gu Noryangjin-dong 57-1
Seoul, KOREA, Republic of
Tel.: +82.2.2194.7339
Fax.: +82.2.2194 7449
E-mail: choyh@khidi.or.kr

ROMANIA/ROUMANIE/RUMANIA**Aida Marilena UZUNU**

Institute for Hygiene and Veterinary Public Health,
Food and Feed Control,
Campul Mosilor 5
cod 021201 Bucharest, ROMANIA
Tel.: +40 021 252 4081
Fax.: +40 021 252 00 61
E-mail: iispv@b.astral.ro

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

Head of the Laboratory
Institute of Nutrition of Russian
Academy of Medical Science
2/14 Ustinsky proezd
109240 Moscow, RUSSIAN FEDERATION
Tel.: +7 095 298 1883
Fax.: +7 095 788 4876
E-mail: eller@ion.ru

Anatoly PETUKHOV

Head of the Division of the Food Hygiene
Ministry of Public Health and Social
Development of Russia,
Moscow Vadrovsy Pereulok
18/20 Moscow, RUSSIAN FEDERATION
Tel.: +095 973 1630
Fax.: +095 973 1398
E-mail: petuhov@gseu.ru

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

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

SEYCHELLES**Daniel BRESSON**

Director-Food Control Authority, Chairman Food
Control Board
Ministry of Health and Social Services, Environmental
Health
Mont Fleuri , Victoria, SEYCHELLES
Tel.: 00248 768079
Fax.: 00248 321076
E-mail: danielco992000@yahoo.com

SINGAPORE/SINGAPOUR/SINGAPUR**Sheot Harn Joanne CHAN**

Head Food Laboratory
Health Sciences Authority,
Centre for Analytical Science
11 Outram Road
169078 Singapore, SINGAPORE
Tel.: +65 62130722
Fax.: +65 62130749
E-mail: Chan_Sheot_Harn@HSA.gov.sg

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

Assistant Director
Department of Health, Food Control
Private Bag X828
0001 Pretoria, SOUTH AFRICA
Tel.: +27.12.312.0164
Fax.: +27.12.326.3162
E-mail: herbsm@health.gov.za

Micheal GRAZ

General Manager
Irvin and Johnson Holdings, Semillas Marinas SA
Prestwich Street 70
8001 Greenpoint
PO Box 1600
Capetown 8000, SOUTH AFRICA
Tel.: +5665 272170
Fax.: +5665 272170
E-mail: mgraz@semillasmarinas.cl

SPAIN/ESPAGNE/ESPANA**Isabel Garcia FAJARDO**

Jefe de Servicio de Contaminantes de la Subdireccion
General de Gestion de Riegos Alimentarius
Ministerio de Sanidad Y Consumo
Alcalà 56
Madrid, SPAIN
Tel.: +34 91 3380455
Fax.: +34 91 3380561
E-mail: igarciaf@msc.es

Alfonso PEREZ DEL POZO

Jefe de Servicio de la Direccion General de Estructuras
y Mercados Pesqueros,
Ministerio de Agricultura
Carazon de Maria 8, 5
28002 – Madrid, SPAIN
Tel.: +34 91 3473684
Fax.: +34 91 3478445
E-mail: aperezpo@mapya.es

Amparo CARBAJO

Jefe de Servicio de Contaminantes de la Subdireccion
General de Gestion de Riegos Alimentarius
Ministerio de Sanidad Y Consumo
Alcalà 56
Madrid, SPAIN
Tel.: +34 91 3380664
E-mail: acarabajos@msc.es

SUDAN/SOUDAN/SUDÁN**Immad Eldim SHAREIF MOHAMED SHARFALDEIN**

Sudanese Standards and Metrology Organization
SSMO
SUDAN
Tel.: +249183777480
Fax.: +249183774852
E-mail: ssmo@sudanet.net

Huda Awad ABBAS

Sudanese Standards and Metrology Organization
SSMO
SUDAN
Tel.: +249183777480
Fax.: +249183774852
E-mail: ssmo@sudanet.net

BahaEldeen Mohamed KHAMIS

Agricultural Counsellor
Embassy of The Republic of the Sudan
Laan Copes van Cattenburch 81
2585 EW The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31 70 3605300
Fax.: +31 70 3451841
E-mail: bahakhamis@yahoo.com

SWEDEN/SUÈDE/SUECIA**Cajsa ELFVERSON**

Deputy Director
Ministry of Agriculture,
Food and Consumers Affairs
SE-103 33 Stockholm, SWEDEN
Tel.: +46 8 405 40 83
Fax: +46 820 6496
E-mail: cajsa.elfverson@agriculture.ministry.se

Östen ANDERSSON

Principal Administrative Officer
National Food Administration
P.O. Box 622
SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46 18 175500
Fax.: +46 18 105848
E-mail: osan@slv.se

Evelyn JANSSON ELFBERG

Principal Administrative Officer
National food Administration
PO Box 622
S-75126 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46.18.175500
Fax.: +46.18 10 848
E-mail: evje@slv.se

Helena LUNDIN

Secretary
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 Uppsala, SWEDEN
Tel.: +46 18 17 55 00
Fax.: +4618 10 58 48
E-mail: helu@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**Awilo Ochieng PERNET**

Codex Alimentarius, International Food Safety Issues
Swiss Federal Office of Public Health
CH-3003 Bern, SWITZERLAND
Tel.: +41.31.322.0041
Fax.: +41.31.322.9574
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Karin FELTES

Global Regulatory Affairs Manager
DSM Nutritional Products
Wurmisweg 576
4303 Kaiseraugst, SWITZERLAND
Tel.: +41 61 688 13 66
Fax.: +41 61 688 16 35
E-mail: karin.feltes@dsm.ch

Marquard IMFELD

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

Manfred LÜTZOW

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

Carolyn MEDUSKI

Regulatory Affairs
Nestec Ltd.
Avenue Nestle 55
CH-1800 Vevey, SWITZERLAND
Tel.: +41.21.924.3982
Fax.: +41.21.924.4547
E-mail: carolyn-judith.meduski@nestle.com

Herve NORDMANN

Director Scientific & Regulatory Affairs
Ajinomoto Switzerland AG
Innere Guterstrasse 2-4
6304 Zug, SWITZERLAND
Tel.: +41 21 800 3763
Fax.: +41 21 800 4087
E-mail: herve.nordmann@asg.ajinomoto.com

THAILAND/THAÏLANDIE/TAIANDIA**Songsak SRIANUJATA**

Adviser
Institute of Nutrition Mahidol University
Salaya, Putthamonton
73170 Nakhornpathom, THAILAND
Tel.: +662 441 9740
Fax.: +662 441 9344
E-mail: rassn@mahidol.ac.th

Supapun BRILLANTES

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

Chanin CHAROENPONG

Expert in Food Standard
Food and Drug Administration
Tiwanon Rd.
11000 Nonthaburi, THAILAND
Tel.: +662 590 7030
Fax.: +662 591 8446
E-mail: chanin@fda.moph.go.th

Santana DUANGSAWASDI

Senior Expert in Ecology
 Department of Fisheries
 Kaset-Klang, Chatuchak
 10900 Bangkok, THAILAND
 Tel.: +662 562 7195
 Fax.: +662 562 0571
 E-mail: Santana@dof.thaigov.net

Thidaduang FOLLETT

Scientist, Department of Science Service
 Ministry of Science and Technology,
 Rama VI Rd,
 Ratchthewi
 Bangkok 10400, THAILAND
 Tel.: +662 201 7195
 Fax.: +662 201 7181
 E-mail: Thidaduang@yahoo.com

Jocelyn O. NAEWBANIJ

Director
 Department of Information Services
 National Food Institute
 2008 Charan Sanitwong Soi 40
 Bangkok 10700, THAILAND
 Tel.: +662 886 8088
 Fax.: + 662 886 8104
 E-mail: jocelyn@nfi.or.th

Laddawan ROJANAPANTIP

Medical Scientist,
 Bureau of Quality and Safety of Food
 Department of Medical Sciences,
 Ministry of Public Health
 Tiwanon Rd.
 11000 Nonthaburi, THAILAND
 Tel.: +662 951 1023
 Fax.: +662 951 1023
 E-mail: laddawanl@dmsc.moph.go.th

Oratai SILAPANAPORN

Assistant Director
 Office of Commodity and System Standards
 National Bureau of Agricultural and Commodity and
 Food Standards
 Rajadamnern Nok, Avenue
 10200 Bangkok, THAILAND
 Tel.: +662-280-3887
 Fax.: +662-280-3899
 E-mail: ortai-si@hotmail.com

Ghanyapak TANTIPIPATPONG

Vice Chairman of Food Processing Ministry
 The Federation of Thai Industries
 9th Floor Ocean Tower I Building, Nw. Ratchadapisek
 170/21-22
 10110 Bangkok, THAILAND
 Tel.: +662 261 2684 6
 Fax.: +662 261 2996 7
 E-mail: thaifood@thaifood.org

Chutiwan TOCHAI

Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 Rajadamnern Nok, Avenue
 10200 Bangkok, THAILAND
 Tel.: +662 280 3887
 Fax.: +662 280 3899
 E-mail: chutiwana@hotmail.com

TUNISIA/TUNISIE/TUNEZ**Mohamed Chokri REJEB**

Ministere du Commerce
 12 Rue Arabie Saoudi te 1002
 Tunis, TUNISIA
 Tel :0021698268121
 Fax :0021671799729
 E-mail: rejebchokri@yahoo.fr

Hamadi DEKHIL

Agence Nationale de Controle Sanitaire et
 Environnementale Des Produits
 IMM Idriss Rue Lac Constance
 1053 Les Berges Du Lac
 Tunis, TUNISIA
 Tel : +216 71962386
 Fax :+216 71960143
 E-mail : hamadi.dekhil@rms.tn

TURKEY/TURQUIE/TURQUÍA**Ibrahim ILBEGI**

Head of Delegates
 Ministry of Agriculture and Rural Affairs
 DG of Protection and Control
 Food Control Services Department
 Suritter Below
 Ankara, TURKEY
 Tel: +90 312 3277336
 Fax:+90 312 3446872
 E-mail : iilbegi@kkgm.gov.tr

Ramazan TOKER

Ministry of Agriculture and Rural Affairs
 DG of Protection and Control
 Food Control Services Department
 Food Codex Division
 Gayret Moh. S. Cem Elsever Cad.
 11, 06170 Yenimahalle
 Ankara, TURKEY
 Tel:+90312 3153413
 Fax:+90312 3446872
 E-mail: ramazant@kkgm.gov.th

UGANDA/OUGANDA**Onen GEOFFREY**

Senior Government Analyst
 Government & Analytical Laboratory
 PO Box 2174
 Kampala, UGANDA
 Tel.: +256 41 250470
 Fax.: +256 41 530 412
 E-mail: onengff1@yahoo.com

**UNITED ARAB EMIRATES/ÉMIRATS ARABES
UNIS/EMIRATOS ÁRABES UNIDOS****Shaikha AL JAFFAF**

Analyst
Dubai Municipality,
Dubai Central Laboratory
Department Food and Environment Labour
Dubai, PO Box 67, UNITED ARAB EMIRATES
Tel.: +9714 3011631 or 3011742
Fax.: +9714 3358448
E-mail: skgalaf@dm.gov.ae

**UNITED KINGDOM/ROYAUME-UNI/REINO
UNIDO****Wendy MATTHEWS**

Head of Branch, Food Standards Agency
Chemical Safety Division
125 Kingsway
London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
Tel.: +44.207 276 8707
Fax.: +44.207 276 8717
E-mail: wendy.matthews@foodstandards.gsi.gov.uk

Cathy ALEXANDER

Head of Branch, Food Standards Agency
Emergency Planning, Radiation and Incidents Division
125 Kingsway
London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
Tel.: 00 44 207 276 8768
Fax.: 00 44 207 276 8779
E-mail: cathy.alexander@foodstandards.gsi.gov.uk

Alexis COCKROFT

Higher Scientific Officer, Food Standards Agency
Chemical Safety Division
125 Kingsway
London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
Tel.: +44 207 276 8719
Fax.: +44 207 276 8717
E-mail: alexis.cockroft@foodstandards.gsi.gov.uk

Andy CRIMES

Regulatory Affairs Manager, Contaminants
Unilever R&D Colworth
Sharnbrook
Bedford MK441LQ, UNITED KINGDOM
Tel.: +44.1234.222328
Fax.: +44.1234.222007
E-mail: andy.crimes@unilever.com

Joy HARDINGE

AJH Consulting
43 Mountbatten Way, Brabourne Lees
Kent TN25 6PZ, UNITED KINGDOM
Tel.: +44 1233 644062
Fax.: +44 1233 644484
E-mail: ajhconsulting@btinternet.com

Andrea MARTINEZ-INCHAUSTI

Senior Regulatory Adviser
Leatherhead Food International Limited
Randalls Road, Leatherhead
Surrey KT22 7RY, UNITED KINGDOM
Tel.: 00 44 1372 822312
Fax: 0044 1372 822 366
E-mail: amartinez-inchausti@leatherheadfood.com

Jillian SPINDURA

Senior Scientific Officer, Food Standards Agency,
Emergency Planning, Radiation and Incidents Decision
125 Kingsway
London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
Tel.: 00 44 207 276 8776
Fax.: 00 44 207 276 8779
E-mail: jillian.spindura@foodstandards.gsi.gov.uk

Geoff TELLING

Green End Farm House, Pertenhall
Bedford MK44 2AX, UNITED KINGDOM
Tel.: 00 44 1480 860 439
Fax.: 00 44 1480 861739
E-mail: gtelling@gefhn.do.co.uk

Brian WHITEHOUSE

6, Church Bank, Richmond Road Bowden
Cheshire WA 14 3NW, UNITED KINGDOM
Tel.: +44.161.928.6681
Fax.: +44.161.929.8544
E-mail: brian@churchbank.demon.co.uk

Kara THOMAS

Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Chemical Safety Division
125 Kingsway
London WC2B 6NH, UNITED KINGDOM
Tel:0044 207 276 8727
Fax:0044 207 276 8717
E-mail: kara.thomas@foodstandards.gsi.gov.uk

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

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

Dennis KEEFE

Manager, International Activities
Office of Food Additive Safety,
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway,
College Park, MD 20740, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +301 436 1284
Fax.: +301 436 2972
E-mail: dennis.keefe@fda.gov

Nega BERU

Associate Director, Office of Plant and Dairy Foods
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food
and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
College Park MD 20740, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +301 436 1700
Fax.: +301 436 2651
E-mail: nega.beru@fda.hhs.gov

Kyd D. BRENNER

Dtb Associates LLP
901 New York Avenue, MW - 3rd Floor
Washington DC 20001, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +202.661.7098
Fax.: +202.661.7093
E-mail: kbrenner@dtbassociates.com

Brian C. BROSDAHL

Director International Product Registration
Ecolab Inc. Regulatory Affairs
370 North Wabasha Street
St. Paul MN 55102-1390, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +651 293 4035
Fax.: +651 225 3122
E-mail: brian.brosdahl@ecolab.com

Susan E. CARBERRY

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

Henry CHIN

Vice-President
Food Products Association
6363 Clark Avenue
Dublin CA 94510, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: + 1.925 551 4234
Fax.: +1.925 833 8795
E-mail: hchin@nfpa-food.org

Bill DEWEY

Manager Public Affairs,
Taylor Shellfish Company
130 SE Lynch Road
Shelton WA 98584, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +360 432-3334
Fax.: +360 427-0327
E-mail: billd@taylorshellfish.com

Hugh Wally EWART

President,
California Citrus Quality Council
210 Magnolia Ave Suite 3
Auburn CA 95603, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +(530) 885-1894
Fax.: +(530)885-1546
E-mail: ccqc1946@pacbell.net

Abdel Razak M. KADRY

Chief USDA/FSIS/OPHS/RAD
R334 Aerospace Center
1400 Independence avenue SW
Washington DC 20250, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +202 690 6608
Fax.: +202 690 6337
E-mail: abdel-razak.kadry@fsis.usda.gov

Henry KIM

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

Mari KIRRANE

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

Bob KLEIN

Director of Research
California Pistachio Commission
1318 East Shaw Avenue Suite 420
Fresno California 93710-7912, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +559 221 8294
Fax.: +559 221 8044
E-mail: bobk@pistachios.org

James KROGH

President CHS Sunflower
National Sunflower Association
P.O. Box 169
Grandin ND 58038, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1.701.484.5109
Fax.: +1.701.484.5657
E-mail: jim.krogh@chsinc.com

Paul M. KUZNESOF

Senior Chemist
Office of Food Additive Safety
Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food
and Drug Administration
5100 Paint Branch Avenue
College Park, Maryland MD20740, UNITED STATES
OF AMERICA
Tel.: +301-436-1289
Fax.: +301-436-2972
E-mail: paul.kuznesof@fda.hhs.gov

Ellen Y. MATTEN

International Issues Analyst, U.S. Codex Office
U.S. Department of Agriculture
Room 4861 South 1400 Independence Ave. SW,
Washington DC20250, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +202 205 2760
Fax.: +202 720 3157
E-mail: ellen.matten@fsis.usda.gov

Ricardo MOLINS

Study Director Food Chemicals Codex
Institute of Medicines
The National Academies
500 5th Street
Washington DC 20001, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +1 954 564 1673
Fax.: +1 954 564 1673
E-mail: rmolins@nas.edu

Ken SCHRANKEL

VP Regulatory Policy and Industry Issues
International Flavors & Fragrances, Inc.
Broad Street 1040
Shrewsbury NJ 07702, UNITED STATES OF
AMERICA
Tel.: +1.732.578.6727
Fax.: +1.732.578.6756
E-mail: ken.schrankel@iff.com

Thomas B. WHITAKER

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

VENEZUELA**Betsi BASTARDO**

Jefe de Division, Ministerio de Salud y Desarrollo
Social, Instituto Nacional de Higiene Rafael Rangel
Universidad Central de Venezuela,
Ciudad Universitaria
Caracas, VENEZUELA
Tel.: 00582126932863
Fax.: 00582126932863
E-mail: betsibastardo@yahoo.es

Maira GONZALEZ

Ingeniero Quimico/Investigador
Ministerio Ciencia Y Tecnologia (Fund CIEPE)
Jeje Division Fisico Quimica
San Felipe, VENEZUELA
Tel.: +0254-231 33 92
Fax.: +0254-231 38 07
E-mail: mgonzalez@ciepe.gob.ve

Ruth LEONARD

MS Food Technology
Ingeniers Sanitario IT
Direccion de Igiene de Los Aluieulos Ministerio de
Salud
Caracas, VENEZUELA
Tel.: +58212408-04-82
E-mail: rleonard@msds.gov.ve

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANIZATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

BIPM**Bureau International des Poids et Mesures****Ralf JOSEPHS**

Chemist
Bureau International des Poids et Mesures
Pavillon de Breteuil
92312 Sevres Cedex, France
Tel.: +33 1 45 07 7055
Fax.: +33 1 45 34 20 20
E-mail: ralf.josephs@bipm.org

Robert WIELGOSZ

Head of the Chemistry Section
Bureau International des Poids et Mesures
Pavillon de Breteuil 92312
Serves Cedex, France
Tel.: +33 1 45 07 6251
Fax.: +33 1 45 34 20 20
E-mail: www.bipm.org

CEFS**Comité européen des fabricants de sucre****Oscar RUIZ DE IMAÑA**

Head of Scientific & Regulatory Affairs

Avenue de Tervuren 182

B 1150 Brussels

BELGIUM

Tel.: +32 2 774 51 06

Fax.: +32 2 771 00 26

E-mail: oscar.ruiz@cefs.org**CI****Consumers International****Robert REMY**

Expert Food Policy

TEST ACHATS

Rue de Hollande 13

1060 Brussels, BELGIUM

Tel.: +32 2 5423203

Fax.: 00 32 2 5423550

E-mail: rremy@test-achats.be**CIAA****Confédération des industries agro-alimentaires de l'UE****Marta BERTRAN**

Manager Scientific and Regulatory Affairs

Av. des Arts 43

1040 Brussels, BELGIUM

Tel.: +322 514 1111

Fax.: +322 528 1021

E-mail: m.bertran@ciaa.be**Beate KETTLITZ**

Director

Scientific and Regulatory Affairs

Av. des Arts 43

1040 Brussels, BELGIUM

Tel.: +322 514 1111

Fax.: +322 508 1021

E-mail: b.kettlitz@ciaa.be**CICILS****Confédération internationale du commerce et des industries de légumes secs****Pascale ROUHIER**

Policy Adviser

282, Bourse de Commerce

Rue de Viarmes

F-75040 Paris CEDEX 01, FRANCE

Tel: +33 1 42 36 84 35

Fax: +33 1 42 36 44 93

E-mail: sacor@luikline.be**COCERAL****Comité du commerce des céréales, aliments du bétail, oléagineux, huiles et graisses et agrofournitures de l'Union Européenne****June PEARSON**

Food advisor

Rue du Trone 98

1050 Brussels, BELGIUM

Tel.: +32 2 505 08 08

Fax.: +32 2 502 60 30

E-mail: j.pearson@coceral.com**COFAG****Comité des fabricants d'acide glutamique de l'UE****Philippe GUION**

Executive Secretary

Ajinomoto Eurolysine

153, Rue de Courcelles

75817 Paris, CEDEX 17, FRANCE

Tel.: +33.1.44.40.12.29

Fax.: +33.1.44.40.12.15

E-mail: guion_philippe@eli.ajinomota.com**Miroslav SMRIGA**

Scientific Adviser

Ajinomoto Europe SAS

Rue de Courcelles 153

F-75817 Paris Cedex 17, France

Tel.: +33 1 47 66 98 45

E-mail: Miro_Smriga@ehq-ajinomoto.com**EFFA****European Flavour and Fragrance Association****Dan DILS**

Director

Square Marie Louise 49

B-1000 Brussels, BELGIUM

Jan DE MITTENAERE

Regulatory and Safety Manager

Square Marie Louise 49

B-1000 Brussels, BELGIUM

EFEMA**European Food Emulsifier Manufacturers' Association****Jette THESTRUP**

Regulatory Adviser

Danisco A/S

Edwin Rahrs Vej. 38

8220 Brabrand, DENMARK

Tel: + 45 8943 5123

Tel : + 45 8943 5129

E-mail: jette.thestrup@danisco.com

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

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

ESNA**European Natural Soyfoods Manufacturers Association****Miquel FERNANDES DA SILVA**

Ensa Secretariat
Rue de l'Association 50,
B-1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 209 11 41
Fax.: +32 2 219 73 42
E-mail: secretariat@ensa.be

Mikael Conny SVENSSON

Rue de l'Association 50,
B-1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 209 11 41
Fax.: +32 2 219 73 42
E-mail: secretariat@ensa.be

ETA**(Enzyme Technical Association)****Michael AUERBACH**

Senior Science Advisor
Enzyme Technical Ass.
Saw Mill River Road 440
Ardsley, New York, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +914-260-6014
Fax.: +914-674-6533
E-mail: michael.auerbach@danisco.com

EWF**European Wax Federation****Alexandra HADJIYIANNI**

Secretary General
165, Boulevard du Souverain
1160 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32.2.566.91.31
Fax.: +32.2.566.91.11
E-mail: alexandra.hadjiyianni@wax.org

FEFAC**European Feed Manufacturers' Federation****Astrid MEESTERS**

European Affairs Manager
223 Rue de la Loi-bte 3
040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 285 0050
Fax.: +32 2 230 57 22
E-mail: ameesters@fefac.org

FIVS**Fédération internationale des vins et spiritueux****Kenneth DALE**

Consultant
Horsington Crossing
Broadmoor Lane
Horsington
Somerset, UNITED KINGDOM
Tel: + 44 1963 371423
Fax: + 441963 371423
E-mail: rendale@kjdale-freeserve.co.uk

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

Advisor
Rue de l'Association 50
B-1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 209 1155
Fax.: +32 2 223 3064
E-mail: secretariat.general@iadsa.be

IAEA**International Atomic Energy Agency****David H. BYRON**

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

Mikhail BALONOV

Unit Head
PO Box 100
1400 Vienna, AUSTRIA
Tel.: +43 1 2600 22854
Fax.: +43 1 26007
E-mail: m.balonov@iaea.org

ICBA**International Council of Beverages Associations****Päivi JULKUNEN**

Chair
c/o UNESDA
B.d. St. Michel 77-79
1040 Brussels, BELGIUM
Tel: + 32 2 743 4050
Fax : + 32 2 732 5102
E-mail : icba@agestat.agep.be

Kazuhiko NAKASHIMA

General Manager
1-1-1 Wakayamadai,
Shimamoto-cho,
Mishimia-gun
Osaka 618-8503, JAPAN
Tel.: 81 75 962 1825
Fax.: 81 75 962 3942
E-mail: kazuhiko_Nakashima@suntory.co.jp

Helen BENSON

c/o UNESDA
B.d. St. Michel 77-79
1040 Brussels, BELGIUM
Tel: + 32 2 743 4050
Fax : + 32 2 732 5102
E-mail : icba@agestat.agep.be

Alain BEAUMONT

c/o UNESDA
B.d. St. Michel 77-79
1040 Brussels, BELGIUM
Tel: + 32 2 743 4050
Fax : + 32 2 732 5102
E-mail : icba@agestat.agep.be

ICGMA**International Council of Grocery Manufacturers Associations****Monica GONZALEZ**

Director Scientific and Regulatory Policy
Grocery Manufactures of America/ ICGMA
2401 Pennsylvania Ave
2nd Floor
Washington DC 20037-1730, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: (202)337-9400
Fax.: (202)337-4508
E-mail: mgonzalez@gmabrands.com

Steve SAUNDERS

Vice-President
Frito-Lay Inc.
Food Safety and Nutrition
7701 Legacy Drive
TX 75024 Plano Texas, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +972.334.4149
Fax.: +972.324.6830
E-mail: steve.saunders@fritolay.com

Thomas TRAUTMAN

Fellow, Toxicology and Regulatory Affairs
General Mills
Number One General Mills Blvd W-1 B
MN Minneapolis 55426
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +763.764.7584
Fax.: +763.764.4242
E-mail: tom.trautman@genmills.com

IDF/FID**International Diabetes Federation****John H. BYRNE**

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

IDF/FIL**International Dairy Federation****C.A.L. BERCHT**

Secretary for Legislative, Environmental and Farm Affairs
Dutch Dairy Association
P.O. Box 165
2700 AD Zoetermeer, NETHERLANDS
Tel.: +31.79.34 30 302
Fax.: +31.79.34 30 320
E-mail: bercht@nzo.nl

P.J. MATHOT

Secretary Technological Nutritional and QA Affairs
NZO (Dutch Dairy Association)
P.O.Box 165
2700 AD Zoetermeer, NETHERLANDS
Tel.: +31.79 343 03 09
Fax.: +31.79 343 0320
E-mail: mathot@nzo.nl

Allen R SAYLER

Senior Director Regulatory Affairs & International Standards
1250 H Str. NW Suite 900
DC 20005 Washington, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +1 202 220 3544
Fax.: +1 202 331 7820
E-mail: asayler@idfa.org

IFAC**International Food Additives Council****Eunice CUIRLE**

Manager Global regulatory Affairs
1735 Market street
19103 Pennsylvania, Philadelphia, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +215.299.6999
Fax.: +215.299.4821
E-mail: eunice_cuirle@fmc.com

Christopher DEMERLIS

Manager Regulatory Affairs
415 Moyer Blvd
West Point PA 19486
UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +215 661 2766
Fax.: +215 661 2778
E-mail: cdemerlis@colorcon.com

Richard GREEN

Director Regulatory Affairs
 CP Kelco., Inc.
 Aero Drive 8355
 92123-1718 San Diego, California, UNITED STATES
 OF AMERICA
 Tel.: +858 467 6549
 Fax.: +858 467 6505
 E-mail: rick.green@cpkelco.com

Lyn 'O Brian NABORS

President
 Peachtree Dunwoody Road,
 Suite 500 BLDG G
 5775 GA 30342 Atlanta, UNITED STATES OF
 AMERICA
 Tel.: +404 252 3663
 Fax.: +404 252 0774
 E-mail: lnabors@kellencompany.com

Mark THURSTON

Vice President
 Innophos Inc.,
 Prospect Plains Road CN 7500
 08512--7500 Cranbury, Ney Yersey, UNITED STATES
 OF AMERICA
 Tel.: +1 609 860 4451
 Fax.: +1 609 860 1706
 E-mail: mark.thurston@innophos.com

IFCGA**International Federation of Chewing Gum
Associations****Jean SAVIGNY**

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

IFT**Institute of Food Technologists****Gloria BROOKS-RAY**

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

IFU**International Federation of Fruit Juice Producers****Paul ZWIKER**

Delegate to CCFAC
 Postfach 45
 CH-9220 Bischofszell, SWITZERLAND
 Tel.: +41 71 4200 644
 Fax.: +41 71 4200 643
 Email: zwiker@bluewin.ch

IGTC**International Glutamate Technical Committee****Andrew G. Ebert**

Chairman
 5775 G Peachtree – Dunwoody Rd.
 Atlanta, Georgia 30342
 Tel: +404 252 3663
 Fax: +404 252 0774
 E-mail: eberta@assnhq.com

Hiroyuki ISHII

Chief Executive Officer
 Hatchobori 3-9-5
 Chuo-Ku,
 104-0032 Tokyo, JAPAN
 Tel.: +81. 80 3258 1900
 Fax.: +81 0 3 5250 8403
 E-mail: hiroyuki_ishii@e-igtc.org

Takeshi KIMURA

Scientific Adviser
 Hatchobori 3-9-5
 Chuo-ku
 Tokyo 104-0032, JAPAN
 Tel: +81 80 3258 1900
 Fax: +81 3 5250 8403
 E-mail: takeshi_kimura@e-igtc.org

IHPC**International Hydrolyzed Protein Council****Julia C. HOWELL**

Consultant,
 1681 Villa Rica Road, SW
 Powder Springs, Georgia 30127, UNITED STATES OF
 AMERICA
 Tel.: +770-439-6119
 Fax.: +770-439-7911
 E-mail: jchowell1@aol.com

Ben WILSON

President
 Director Regulatory Compliance
 5600 W. Raymond street
 Indianapolis, Indiana 46241, UNITED STATES OF
 AMERICA
 Tel.: 001.317.240.1412
 Fax.: 001.317.240.1501
 E-mail: ben.wilson@sensient-tech.com

IIR**Institut international du froid/International
Institute of Refrigeration****Cornelius van der BERG**

BSN Consult
 Biesseltste baan 36
 6561 KG Groesbeek
 Tel: +31 6 1077 4048

INC**International Tree Nut Council****Julie G. ADAMS**

Sr. Director, International & Regulatory Affairs
Almond Board of California
1150 9th Street, Suite 1500
Modesto, California 95354
Tel: +1-209 343-3238
Fax: +1-209 549-8267
E-mail: JAdams@almondboard.com

Giuseppe CALCAGNI

International Treenut Council
Reus, SPAIN
Tel: +39 355 40 1311
Fax: +39 081 865 7198
E-mail: Giuseppe.calcagni@unomoc.it

INEC**Institut européen des industries de la gomme de caroube****Jette THESTRUP**

Regulatory Adviser
Danisco
Danisco Culror,
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand, DENMARK
Tel.: +45.89.43.5123
Fax.: +45.89.435129
E-mail: jette.thestrup@danisco.com

IOFI**International Organization of the Flavor Industry****Thierry CACHET**

Scientific Director
Square Marie Louise 49
B-1000 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 2389903
Fax.: +32 2 20 02 65
E-mail: tcachet@iofiorg.org

IPPA**International Pectin Producers' Association****Colin MAY**

Executive Secretary
P.O.Box 151
Hereford, UNITED KINGDOM
Tel: + 44 1432 830529
Fax: +44 1432 830716
E-mail: executive-secretary@ippa.info

ISA**International Sweeteners Association****Simon BROOKE-TAYLOR**

Advisor
Brooke-Taylor & Co pty Ltd.
P.O Box 544
Vic 3741 Bright VVic, AUSTRALIA
Tel.: + 61 (0) 3 5750 1893
Fax.: +61 (0) 3 5750 1893
E-mail: simon@brooketaylor.com.au

Margrethe SAXEGAARD

Secretary General
9, Avenue des Gaulois
1040 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 (0)2 736 53 54
Fax.: +32 (0) 2 732 3427
E-mail: isa@ecco-eu.com

ISC**International Society of Citriculture****Chuck ORMAN**

P.O. Box 3720
Ontario, California, UNITED STATES OF AMERICA
Tel.: +909 933-2257
Fax.: +909 933-2409
E-mail: corman@sunkistgrowers.com

ISDI**International Special Dietary Foods Industries****Alice GRAVEREAUX**

Scientific and Regulatory Affairs
Rue de Rivoli 194
F75001 Paris, France
Tel.: +33 01 53 45 87 87
Fax.: +33 01 53 45 8780
E-mail: alice.gravereaux@wanadoo.fr

IUFOST**International Union of Food Science and Technology****John LUPIEN**

University of Massachusetts
V. Allee Fonte di Fauno 22
00153 Rome, ITALY
Tel: +39 06 578 2060
Fax: +39 06 574 3786
E-mail: lupien@srd.it

IUPAC**International Union of Pure and Applied Chemistry****Sue Sun WONG**

Chief of Division
Taiwan Agricultural Chemicals and Toxic Substances
Residue Control Division
11 Kung-Ming Rd. Wufeng
Taichun Hsien,
Taiwan/China
Tel: +886 4 23300612
Fax: +866 4 23324738
E-mail: sswong@tactri.gov.tw

MARINALG INTERNATIONAL**Pierre P. KIRSCH**

General Secretary
25, Rue Blanche
1060 Brussels, BELGIUM
Tel.: +32 2 538 38 25
Fax.: +32 2 538 38 26
E-mail: kirsch@khlaw.be

OFCA**Organisation des fabricants de produits
cellulosiques alimentaires****Rodney J.H. GRAY**

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

Evert IZEBLOUD

Secretary General
Kerkweide 27
2265 DM Leidschendam, NETHERLANDS
Tel.: 0703209894
Fax.: 0703203759
E-mail: eizeboud@worldonline.nl

OIV**Organisation internationale de la vigne et du vin****Kate HARDY**

International organisation of vine and wine
Rue d'Aguesseau
F75008 Paris, France
Tel.: +33 1 44 94 80 87
Fax.: +33 1 42 86 90 63
E-mail: khardy@oiv.int

Jean-Claude RUF

Head of Unit
Enology Nutrition and Health Unit
Administrateurs de l'Unité Nutrition et Santé
Rue d'Aguesseau 18
F-75008 Paris, France
Tel.: 33.1.44.94.80.94
Fax.: 33.1.42.66.90.63
E-mail: jruf@oiv.int

**Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)****Organisation des Nations Unies pour l'alimentation
et l'agriculture****Organización de las Naciones Unidas para la
Agricultura y la Alimentación****Maria de LOURDES COSTARRICA**

Senior Officer
Food and Nutrition Division
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, ITALY
Tel.: +39 0657056060
Fax.: +39 0657054593
E-mail: lourdes.costarrica@fao.org

World Health Organization (WHO)**Organisation Mondiale de la Santé (OMS)****Organización Mundial de la Salud (OMS)****Mohamed Aided ELMI**

Regional Adviser Food and Chemical Safety
World Health Organisation
Abdul Razzak al Sanhour
11371 Cairo, EGYPT
Tel.: +202-2765384
Fax.: +202-6702492
E-mail: elmim@emro.who.int

Gerald MOY

Food Safety Department World Health Organization
Avenue Appia 20
CH-1211 Geneva 27, SWITZERLAND
Tel.: +41.22.791.3698
Fax.: +41.22.791.4807
E-mail: moyg@who.int

Hae-Jung YOON

Scientist
Food Safety Department World Health Organization
Avenue Appia 20
CH 1211 Geneve 27, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 791 1434
Fax.: 41 22 791 4807
E-mail: yoohn@who.int

JOINT FAO/WHO JECFA SECRETARIAT**Angelika TRITSCHER**

WHO Joint Secretary to JECFA
WHO
Avenue Appia 20
CH 1211 Geneve 27, SWITZERLAND
Tel.: +41 22 791 3569
Fax.: +41 22 791 4848
E-mail: tritschera@who.int

Monica OLSEN

Senior Officer
Food and Nutrition Division
Viale delle Terme di Caracalla 622
Roma, ITALY
Tel.: +39 0657053612
Fax.: + 39 06570 54593
E-mail: monica.olsen@fao.org

CODEX SECRETARIAT**Annamaria BRUNO**

Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06570 56254
Fax.: +39 06570 54593
E-mail: annamaria.bruno@fao.org

Yoshihide ENDO

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via Delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06570 54796
Fax.: +39 06570 54593
E-mail: yoshihide.endo@fao.org

Iseki NORIKO

Senior Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
Rome, ITALY
Tel.: +39 06570 53195
Fax.: +39 06570 54593
E-mail: noriko.iseki@fao.org

John ALLAN

Food Standards Associate Officer
Joint FAO/WHO Standards Programme
Via delle Terme du Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06570 53283
Fax.: +39 06570 54593
E-mail: john.allan@fao.org

JI, Young-Ae

Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Via Delle Terme di Caracalla
00100 Rome, ITALY
Tel.: +39 06570 55854
Fax.: +39 06570 54593
E-mail: YoungAe@fao.org

NETHERLANDS SECRETARIAT**Niek SCHELLING**

Head Technical Secretariat
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31 70 378 4426
Fax.: +31 70 378 6141
E-mail: n.schelling@minlnv.nl

Leoniek ROBROCH

Royal Numico N.V.
P.O. Box 1
2700 MA Zoetermeer, NETHERLANDS
Tel.: +31 79 353 9018
Fax.: +31 79 353 9050
E-mail: leoniek.robroch@numico.com

Rob M.C. THEELEN

Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31 70 378 4091
Fax.: +31 70 378 6141
E-mail: r.m.c.theelen@minlnv.nl

Elfriede ADRIAANSZ

Codex Contact Point
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
2500 EK The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31.70.378.4104
Fax.: +31.70.378.6141
E-mail: info@codexalimentarius.nl

Linda DOMMANSCHET

Secretariat
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31.70.378.4424
Fax.: +31.70.378.6141
E-mail: l.dommanschet@minlnv.nl

Sharida SARDAR

Secretariat
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
2500 EK The Hague, NETHERLANDS
Tel.: +31.70.378.4963
Fax.: +31.70.378.6141
E-mail: S.Sardar@minlnv.nl

Annexe II**MANDAT REVISE DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET
LES CONTAMINANTS**

- 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;
- b) établir des listes prioritaires d'additifs alimentaires et de contaminants aux fins d'évaluations toxicologiques par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires;
- c) examiner des méthodes d'échantillonnage et d'analyse servant au dosage des additifs alimentaires dans les aliments et les aliments pour animaux;
- d) recommander des normes d'identité et de pureté pour divers additifs alimentaires en vue de leur adoption par la Commission;
- e) examiner et élaborer des normes ou codes dans des domaines apparentés tels que l'étiquetage des additifs alimentaires vendus en tant que tels et l'irradiation des aliments.

Annexe III**AMENDEMENT AU DESCRIPTEUR DES CATÉGORIES D'ALIMENTS 14.1.2.1 DE L'ANNEXE B
(SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS) DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX
POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****14.1.2.1 Jus de fruits:**

Le jus de fruits est le liquide non fermenté, mais fermentescible tiré de la partie comestible de fruits sains, parvenus au degré de maturation approprié et frais, ou de fruits conservés dans de saines conditions par des moyens adaptés. Le jus est obtenu par des procédés adaptés qui conservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles du fruit dont il provient. Le jus peut être trouble ou clair et peut contenir des substances aromatiques et des composés volatiles, restitués (dans les limites correspondant au type de fruit) à condition qu'ils proviennent des mêmes espèces de fruit et soient obtenus par des moyens physiques adaptés. De la pulpe et des cellules, obtenues par des moyens physiques adaptés et provenant des mêmes espèces de fruit, peuvent être ajoutées. Un jus simple est obtenu à partir d'un seul type de fruit. Un jus mélangé est obtenu en mélangeant deux ou plusieurs jus ou jus et purées de différents types de fruit. Le jus de fruits peut être obtenu, par exemple, par pression directe par des procédés d'extraction mécaniques, en reconstituant du jus de fruits concentré (catégorie 14.1.2.3) avec de l'eau ou, dans certaines situations, par extraction hydrique du fruit entier (comme le jus de pruneau extrait de pruneaux séchés)¹. Exemples: jus d'orange, jus de pomme, jus de cassis, jus de citron, jus orange-mangue **et l'eau de noix de coco**.

¹ Avant-projet de Norme générale pour les jus et nectars de fruits (ALINORM 03/39A, Annexe II; à l'étape 5 de la Procédure Codex (ALINORM 03/41, Annexe VI).

Annexe IV

**MESURES À PRENDRE DU FAIT DES MODIFICATIONS APPORTÉES
AUX DOSES JOURNALIÈRES ADMISSIBLES (DJA) ET
D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES DÉCOULANT
DES SOIXANTE-TROISIÈME ET SOIXANTE-QUATRIÈME SESSIONS DU JECFA**

Tableau 1. Additifs alimentaires ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique par le JECFA à sa soixante-troisième session

N° SIN	Additif alimentaire	Recommandation du CCFAC à sa trente-septième session
928	peroxyde de benzoyle	Transmission à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session, pour adoption à l'étape à l'étape 8 , de la disposition relative à l'utilisation du peroxyde de benzoyle dans la catégorie 01.8.2 (Lactosérum en poudre et produits à base de lactosérum en poudre, sauf fromage de lactosérum) à des doses de 100 mg/kg.
457	α -cyclodextrine	Transmission à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session, pour adoption à l'étape à l'étape 5/8 de la disposition relative à l' α -cyclodextrine du Tableau 3 de la norme générale pour les additifs alimentaires.
	Hexose oxidase issu de <i>Chondrus crispus</i> exprimée dans <i>Hansenula polymorpha</i>	Inclusion dans le Répertoire des auxiliaires technologiques (CAC/MISC 3).
	Xylanase issue de <i>Bacillus subtilis</i> exprimée dans <i>Bacillus subtilis</i>	Inclusion dans le Répertoire des auxiliaires technologiques (CAC/MISC 3).
	Xylanase (résistante aux inhibiteurs de xylanase) issue de <i>Bacillus subtilis</i> renfermant un gène modifié codant une xylanase issue de <i>Bacillus subtilis</i>	Inclusion dans le Répertoire des auxiliaires technologiques (CAC/MISC 3).
161b	Lutéine issue de <i>Tagetes erecta</i> L.	<ul style="list-style-type: none"> • Demande d'information relative à l'utilisation en tant que colorant pour inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.
161h	Zéaxanthine	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro SIN 161h attribué lors de la présente session. • Demande d'information relative à l'utilisation en tant que colorant pour inclusion dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.
	Solutions antimicrobiennes peroxyacides renfermant de l'acide amino-tris méthylène phosphonique (HEDP) <i>Renfermant de l'HEDP et au moins trois des composés suivants: acide peracétique, acide acétique, peroxyde d'hydrogène, acide octanoïque et acide peroxyoctanoïque.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Demande d'information sur les utilisations de ces solutions antimicrobiennes, en vue de décider s'il s'agit d'auxiliaires technologiques ou d'additifs alimentaires. En particulier, traiter des aliments sur lesquels les solutions sont utilisées et déterminer si les utilisations sont suivies d'un rinçage à l'eau potable. • Inclusion dans le Répertoire des auxiliaires technologiques du Codex (CAC/MISC 3), pour les utilisations traitées par le JECFA.
960	Glucosides de stéviol	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du SIN 960 (stévioside) modifié en « glucosides de stéviol ».
963	D-Tagatose	<ul style="list-style-type: none"> • Considéré comme un sucre (ingrédient). Il n'est pas nécessaire d'étudier ses utilisations comme additif alimentaire.

Tableau 2. Constituants naturels ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique par le JECFA à sa soixante-troisième session

Substance	Mesure recommandée par le CCFAC
Acide glycyrrhizinique	Aucune mesure recommandée.

Tableau 3. Contaminants ayant fait l'objet d'une évaluation toxicologique par le JECFA à sa soixante-troisième session

Contaminant	Mesure recommandée par le CCFAC
Carbamate d'éthyle	Élaboration d'un document de travail ultérieurement.
Éthers de diphenyle polybromés	Aucune mesure recommandée.

Annexe V

**ÉTAT D'AVANCEMENT DE LA CONFIRMATION ET/OU DE LA REVISION
DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET
LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITEES DANS LES NORMES CODEX**

PARTIE 1 – COMITÉ DU CODEX SUR LE LAIT ET LES PRODUITS LAITIERS

AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT ÉCRÉMÉ CONCENTRÉ ET DE GRAISSE VÉGÉTALE			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
<i>Raffermissants</i>			
508	Chlorure de potassium	BPF	Non approuvé – Indiquer l'effet fonctionnel approprié du Système international de numérotation (SIN)
509	Chlorure de calcium	BPF	Approuvé
<i>Stabilisants</i>			
331i	Dihydrogéo-citrate de sodium	BPF	Approuvé
331iii	Citrate de trisodium	BPF	Approuvé
332	Citrates de potassium	BPF	Non approuvé – Répertoire en tant qu'additifs distincts 332i, ii, selon qu'il convient
333	Citrates de calcium	BPF	Non approuvé – Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN
<i>Régulateurs de l'acidité</i>			
170	Carbonates de calcium	BPF	Non approuvé – Répertoire les additifs distincts 170i, ii, selon qu'il convient, avec effets fonctionnels du SIN
339	Phosphates de sodium	total combiné, 10 g/kg,	Non approuvé – Répertoire les additifs distincts 339i-iii, selon qu'il convient
340	Phosphates de potassium		Non approuvé – Répertoire les additifs distincts 340i-iii, selon qu'il convient
341	Phosphates de calcium		Non approuvé – Répertoire les additifs distincts 341i-iii, selon qu'il convient
450	Diphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 450i-iii, selon qu'il convient
451	Triphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 451i-ii, selon qu'il convient
452	Polyphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 452i-v, selon qu'il convient
500	Carbonates de sodium	BPF	Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 500i-ii, selon qu'il convient
501	Carbonate de potassium	BPF	Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 501i-ii, selon qu'il convient
<i>Épaississants</i>			
407	Carragénane	BPF	Approuvé
<i>Émulsifiant</i>			
322	Lécithines	BPF	Non approuvé – Préciser s'il est prévu d'inclure la lécithine ou la lécithine hydrolysée, ou les deux

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE LAIT ECRÉMÉ EN POUDRE AVEC GRAISSE VÉGÉTALE EN POUDRE			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Stabilisants			
331(i)	Citrate biacide de sodium	BPF	Non approuvé – Préciser la limite maximale pour 331iii
331iii	Citrate trisodique		
332i	Citrate biacide de potassium		Non approuvé - Préciser la limite maximale pour 332i
332 ii	Citrate tripotassique	BPF	
Raffermissants			
508	Chlorure de potassium	BPF	Non approuvé - Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN
509	Chlorure de calcium	BPF	Approuvé
Régulateurs de l'acidité			
339	Phosphates de sodium	10 g/kg total	Non approuvé – Répertoire les additifs distincts 339i-iii, selon qu'il convient
340	Phosphates de potassium		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 340i-iii, selon qu'il convient
450	Diphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 450i-iii, selon qu'il convient
451	Triphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 451i-ii, selon qu'il convient
452	Polyphosphates		Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 452i-v, selon qu'il convient
341iii	Orthophosphates tricalciques		Non approuvé – Il devrait s'agir de l'orthophosphate tricalcique
500	Carbonates de sodium		BPF
501	Carbonates de potassium	BPF	Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 501i-ii, selon qu'il convient
Émulsifiants			
322	Lécithines (ou phospholipides d'origine naturelle)	BPF	Non approuvé – Préciser s'il est prévu d'inclure la lécithine ou la lécithine hydrolysée, ou les deux
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	BPF	Approuvé
Antiagglomérants			
170i	Carbonate de calcium	BPF	Approuvé
504i	Carbonate de magnésium	BPF	Approuvé
530	Oxyde de magnésium	BPF	Approuvé
551	Silice amorphe	BPF	Approuvé
552	Silicates de calcium	BPF	Non approuvé – Il devrait s'agir du silicate de calcium
553i	Silicate de magnésium	BPF	Approuvé
553iii	Talc	BPF	Approuvé
554	Aluminosilicate de sodium	BPF	Approuvé
556	Aluminosilicate de calcium	BPF	Approuvé
559	Silicate d'aluminium	BPF	Approuvé
341iii	Orthophosphate tricalcique	10 g/kg combiné	Non approuvé – La limite maximale devrait s'appliquer à 341iii et à 343iii
343iii	Orthophosphate trimagnésien		

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE LAIT ECRÉMÉ EN POUDRE AVEC GRAISSE VÉGÉTALE EN POUDRE			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Antioxydants			
300	Acide ascorbique	0,5 g/kg en tant qu'acide ascorbique	Approuvé
301	Ascorbate de sodium		
304	Palmitate d'ascorbyle	0,01 % m/m	Non approuvé – Exprimer la limite maximale en mg/kg Exprimer l'utilisation du 320, 321 et 319 comme suit : « seuls ou associés »
320	Hydroxyanisol butylé	0,01 % matière grasse ou huile	
321	Hydroxytiulène butylé	0,01 % matière grasse ou huile	
319	Butyhydroquinone tertiaire	0,01 % matière grasse ou huile	

AVANT-PROJET DE NORME POUR UN MÉLANGE DE LAIT CONCENTRE ECREME SUCRE ET DE GRAISSE VEGETALE			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Raffermissants			
508	Chlorure de potassium	BPF	Non approuvé - Indiquer l'effet fonctionnel approprié du Système international de numérotation
509	Chlorure de calcium	BPF	Approuvé
Stabilisants			
331i	Citrate biacide de sodium	BPF	Approuvé
331iii	Citrate trisodique		Non approuvé - Préciser la limite maximale
332	Citrates de potassium	BPF	Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 332i, ii, selon qu'il convient
333	Citrate de calcium	BPF	Non approuvé – Il devrait s'agir des citrates de calcium; Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN
Régulateurs de l'acidité			
170i	Carbonate de calcium	BPF	Non approuvé – Indiquer l'effet fonctionnel approprié du Système international de numérotation
339	Phosphates de sodium	10 g/kg, total combiné	Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 339i-iii, selon qu'il convient
340	Phosphates de potassium		Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 340i-iii, selon qu'il convient
341	Phosphates de calcium		Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 341i-iii, selon qu'il convient
450	Diphosphates		Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 450i-iii, selon qu'il convient
451	Triphosphates		Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 451i-ii, selon qu'il convient
452	Polyphosphates		Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 452i-v, selon qu'il convient
500	Carbonates de sodium		BPF
501	Carbonates de potassium	BPF	Non approuvé - Répertorier les additifs distincts 501i-ii, selon qu'il convient
Épaississants			
407	Carragénane	BPF	Approuvé
Émulsifiants			
322	Lécithines	BPF	Non approuvé - Préciser s'il est prévu d'inclure la lécithine ou la lécithine hydrolysée, ou les deux

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CHEDDAR (C-1)			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Colorants			
160a(i)	β-carotène (de synthèse)	25 mg/kg	Approuvé
160a(ii)	Carotènes (naturels)	600 mg/kg	Non approuvé – Utiliser la nomenclature SIN pour l'additif
160b	Extraits de rocou	25 mg/kg de fromage sur base de bixine/norbixine	Approuvé
160c	Oléorésines de paprika	BPF	Non approuvé - Supprimer
160e	β-apo-8'-caroténal	35 mg/kg	Approuvé
160f	acide β-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique ester	35 mg/kg	Approuvé
Régulateurs de l'acidité			
170i	Carbonate de calcium	BPF	Non approuvé – Indiquer l'effet fonctionnel approprié du Système international de numérotation
504	Carbonate de magnésium		Non approuvé – Le numéro SIN pour le carbonate de magnésium devrait être le 504i Indiquer limite maximale
575	Glucono-delta-lactone		Non approuvé – Indiquer limite maximale
Agents de conservation			
234	Nisine	12,5 mg/kg	Approuvé
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé en tant que Na NO ₃	Approuvé
252	Nitrate de potassium		Approuvé
1105	Lysozyme	BPF	Approuvé
Substituts du sel			
508	Chlorure de potassium	BPF	Non approuvé – Substitut du sel n'est pas un effet fonctionnel du SIN; Indiquer l'effet fonctionnel approprié du Système international de numérotation
Pour traitement de surface/de l'écorce uniquement			
200	Acide sorbique	1000 mg/kg de fromage, seuls ou combinés, calculé en tant qu'acide sorbique	Non approuvé - Indiquer l'effet fonctionnel approprié, en précisant « pour traitement de surface/de la croûte uniquement »
201	Sorbate de sodium		
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		
235	Pimaricine (natamycine)		
280	Acide propionique	3000 mg/kg, calculé en tant qu'acide propionique	
281	Propionate de sodium		
282	Propionate de calcium		
Antiagglomérants			
460	Cellulose	BPF	Non approuvé - Répertoire les additifs distincts 460i, ii, selon qu'il convient
551	Silice amorphe	10 g/kg seuls ou combinés. Silicates calculés en tant que silice	Approuvé
552	Silicate de calcium		Approuvé
553i	Silicate de magnésium		Approuvé
553iii	Talc		Approuvé

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE CHEDDAR (C-1)			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
554	Aluminosilicate de sodium		Approuvé
556	Aluminosilicate de calcium		Approuvé
559	Silicate d'aluminium		Approuvé

Demander au Comité sur le lait et les produits laitiers de préciser l'utilisation des limites maximales numériques en tant que facteur de qualité pour les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA non numérique, au lieu d'une BPF.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE DANBO (C-3)			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Colours			
160a(i)	Carotènes (de synthèse)	25 mg/kg	Approuvé
160a(ii)	Carotènes (naturels)	600 mg/kg	Non approuvé – Utiliser la nomenclature SIN pour l'additif
160b	Extraits de rocou	10 mg/kg de fromage sur base de la bixine/norbixine	Approuvé
160c	Oléorésines de paprika	BPF	Non approuvé - Supprimer
160e	β -apo-8'-caroténal	35 mg/kg	Approuvé
160f	Acide β -apo-8'-caroténique, ester méthylique et éthylique	35 mg/kg	Approuvé
Régulateurs de l'acidité			
170(i)	Carbonates de calcium	BPF	Non approuvé – Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN
504	Carbonate de magnésium		Non approuvé – Le numéro SIN pour le carbonate de magnésium devrait être le 504i Indiquer limite maximale
575	Glucono-delta-lactone		Non approuvé - Indiquer limite maximale
Agents conservateurs			
234	Nisine	12,5 mg/kg	Approuvé
251	Nitrate de sodium	50 mg/kg de fromage, exprimé en tant que Na NO ₃	Approuvé
252	Nitrate de potassium		Approuvé
1105	Lysozyme	BPF	Approuvé
Substituts du sel			
508	Chlorure de potassium	BPF	Non approuvé - Substitut du sel n'est pas un effet fonctionnel du SIN; Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN
Pour traitement de surface/de la croûte uniquement			
200	Acide sorbique	1000 mg/kg de fromage, seuls ou associés, calculé en tant qu'acide sorbique	Non approuvé - Indiquer l'effet fonctionnel approprié du SIN, en précisant « pour traitement de surface/de la croûte uniquement »
201	Sorbate de sodium		
202	Sorbate de potassium		
203	Sorbate de calcium		
235	Pimaricine (natamycine)	2 mg/dm ² de la superficie du fromage entier. Non présente à une profondeur de 5 mm. Uniquement pour traitement de la croûte ou ajoutée aux enrobages	
280	Acide propionique	3000 mg/kg, calculé en tant qu'acide propionique	
281	Propionate de sodium		
282	Propionate de calcium		

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LE DANBO (C-3)			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Antiagglomérants			
460	Cellulose	BPF	Non approuvé - Répertoire des additifs distincts 460i, ii, selon qu'il convient
551	Silice amorphe	10 g/kg seuls ou associés. Silicates calculés en tant que silice	Approuvé
552	Silicate de calcium		Approuvé
553i	Silicate de magnésium		Approuvé
553iii	Talc		Approuvé
554	Aluminosilicate de sodium		Approuvé
556	Aluminosilicate de calcium		Approuvé
559	Silicate d'aluminium		Approuvé

Demander au Comité sur le lait et les produits laitiers de préciser l'utilisation des limites maximales numériques en tant que facteur de qualité pour les additifs auxquels le JECFA a attribué une DJA non numérique, au lieu d'une BPF

Avant-projet de norme révisée pour les fromages de lactosérum			
SIN	Substance	Limite maximale	État d'avancement du processus d'approbation
Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés pour les produits obtenus par concentration du lactosérum et uniquement aux limites spécifiées.			
Conservateurs			
200	Acide sorbique	1 g/kg en tant qu'acide sorbique	Approuvé
201	Sorbate de sodium		Approuvé
202	Sorbate de potassium		Approuvé
203	Sorbate de calcium		Approuvé
Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés pour les produits obtenus par coagulation du lactosérum et uniquement aux limites spécifiées			
Régulateurs de l'acidité			
260	Acide acétique glacial	BPF	Approuvé
270	Acide lactique		Approuvé
296	Acide malique		Approuvé
330	Acide citrique		Approuvé
575	Glucono delta-lactone		Approuvé
Agents de conservation			
200	Acide sorbique	1 g/kg en tant qu'acide sorbique	Approuvé
201	Sorbate de sodium		Approuvé
202	Sorbate de potassium		Approuvé
203	Sorbate de calcium		Approuvé
234	Nisine	12,5 mg/kg	Approuvé
235	Pimaricine	2 mg/dm ² de la superficie du fromage entier. Non présente à une profondeur de 5 mm.	Approuvé
280	Acide propionique	3 g/kg calculé en tant qu'acide propionique	Approuvé
281	Propionate de sodium		Approuvé
282	Propionate de calcium		Approuvé

PARTIE 2 - COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE			
SIN	Substance	Limite maximale¹ (pour 100 g de produit)	État d'avancement du processus d'approbation
Émulsifiants			
322	Lécithine	1,5 g	Non approuvé – Modifier le nom en « Lécithines »
471	Mono- et diglycérides	1,5 g	Approuvé
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	0,5 g seuls ou associés	Approuvé
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras		Approuvé
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras		Approuvé
Ajusteurs de pH			
500ii	Bicarbonate de sodium	BPF, dans les limites prévues pour le sodium	Non approuvé – Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
501ii	Carbonate acide de potassium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
170i	Carbonate de calcium	BPF	Approuver
270	Acide L(+) lactique	BPF Demande pour les cultures produisant de l'acide L(+) lactique aux BPF	Non approuvé – Supprimer la référence aux cultures. Le JECFA précisera l'utilisation (la DJA n'est pas limitée – pas de risque aux niveaux actuels d'ingestion lorsque utilisé en tant qu'aromatisant; le JECFA associe les fonctions d'acide, d'acidifiant et d'aromatisant)
330	Acide citrique	BPF	Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
260	Acide acétique	Uniquement pour ajustement du pH BPF	Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
261i, ii	Acétates de potassium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire. S'il s'agit d'un additif, répertorié 261i, ii séparément.
262i, ii	Acétates de sodium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire. S'il s'agit d'un additif: (i) répertorié 262i, ii séparément; et (ii) indiquer un niveau d'utilisation numérique pour 262ii (l'additif possède une DJA numérique)
263	Acétate de calcium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
296	Acide DL – malique, L(+) uniquement		Approuvé
325	Lactate de sodium (solution) – L(+) uniquement		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
326	Lactate de potassium (solution)		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
327	Lactate de calcium – L(+) uniquement	Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire	
331i	Citrate de sodium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire

¹ Calculée en tant que produit servi au consommateur.

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE			
SIN	Substance	Limite maximale¹ (pour 100 g de produit)	État d'avancement du processus d'approbation
331iii	Citrate trisodique		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
332i	Citrate de potassium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
332ii	Citrate de tripotassium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
333	Citrate de calcium		Approuver
507	Acide chlorhydrique		Approuver
524	Hydroxyde de sodium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
525	Hydroxyde de potassium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
526	Hydroxyde de calcium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
575	Glucono delta-lactone	0,5 g seul ou associé	Approuvé
334	Acide tartrique L(+)-L(+) uniquement	Tartrates en tant que résidus dans les biscuits et biscottes	Approuvé
335i, ii	Tartrates de sodium L(+)-L(+) uniquement		Non approuvé - Répertoire 335i, ii séparément
336i	Tartrate monopotassique- L(+) uniquement		Approuvé
336ii	Tartrate dipotassique L(+)-		Approuvé
337	Tartrate de potassium sodium L(+)-L(+) uniquement		Approuvé
338	Acide orthophosphorique	0,1 g en tant que P ₂ O ₅ Uniquement pour ajustement du pH	Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
339i, ii, iii	Orthophosphates de sodium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire. S'il s'agit d'un additif, répertoire 339i, ii, iii séparément
340i, ii, iii	Orthophosphates de potassium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire. S'il s'agit d'un additif, répertoire 340i, ii, iii séparément
341i, ii, iii	Orthophosphates de calcium		Non approuvé - Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire. S'il s'agit d'un additif, répertoire 341i, ii, iii séparément
Antioxydants			
306	Mélange concentré de tocophérols	300 mg/kg de matière grasse, seuls ou associés	Approuvé
307	Alpha-tocophérol		Approuvé
304	Palmitate d'ascorbyle (L)	200 mg/kg de matière grasse	Approuvé
300	Acide ascorbique (L-)	50 mg, exprimé en tant qu'acide ascorbique et dans les limites prévues pour le sodium	Approuvé
301	Ascorbate de sodium		Approuvé
303	Ascorbate de potassium		Approuvé
302	Ascorbate de calcium		20 mg, exprimé en tant

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE			
SIN	Substance	Limite maximale¹ (pour 100 g de produit)	État d'avancement du processus d'approbation
		qu'acide ascorbique	
Enzymes			
	Carbohydrases de malt	BPF	Non approuvé – Répertoire dans la section distincte « Auxiliaires technologiques »
Agents de levuration			
503i	Carbonate d'ammonium	BPF	Non approuvé – Agents de levuration n'est pas un effet fonctionnel reconnu dans le SIN
503ii	Carbonate d'ammonium		Non approuvé – Agents de levuration n'est pas un effet fonctionnel reconnu dans le SIN
500i	Carbonate de sodium	BPF	Non approuvé – Agents de levuration n'est pas un effet fonctionnel reconnu dans le SIN; Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
500ii	Carbonate acide de sodium		Non approuvé – Agents de levuration n'est pas un effet fonctionnel reconnu dans le SIN; Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire
501i, ii	Carbonates de potassium	BPF	Non approuvé – Agents de levuration n'est pas un effet fonctionnel reconnu dans le SIN; Préciser s'il s'agit d'un auxiliaire technologique ou d'un additif alimentaire; s'il s'agit d'un additif, répertorié 501i, ii séparément
Épaississants			
410	Gomme de caroube	Seules ou combinées: 1 g dans les aliments de sevrage 2 g dans les aliments à base de céréales sans gluten	Non approuvé – Répertoire SIN 410, 412, 414, 415 et 440 ensembles avec la mention : « Seuls ou associés: 1 g dans les aliments de sevrage, 2 g dans les aliments à base de céréales sans gluten »
412	Gomme guar		
414	Comme arabique		
415	Gomme xanthane	Seules ou combinées: 1 g dans les aliments de sevrage 2 g dans les aliments à base de céréales sans gluten	
440	Pectines (amidée et non amidée)		
1404	Amidon oxydé	5 g seuls ou associés	Approuvé
1410	Phosphate de monoamidon		Approuvé
1412	Phosphate de diamidon		Approuvé
1413	Phosphate de diamidon phosphaté		Approuvé
1414	Phosphate de diamidon acétylé		Approuvé
1422	Adipate de diamidon acétylé		Approuvé
1420	Acétate d'amidon estérifié avec de l'anhydride acétique		Approuvé
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon		Approuvé
1451	Amidon acétylé oxydé		Approuvé
Antiagglomérant			
551	Silice amorphe	0,2 g pour les céréales sèches, uniquement	Non approuvé – Effet fonctionnel antiagglomérant non reconnu dans le SIN

AVANT-PROJET DE NORME REVISEE POUR LES ALIMENTS TRANSFORMES A BASE DE CEREALES DESTINES AUX NOURRISSONS ET ENFANTS EN BAS AGE			
SIN	Substance	Limite maximale¹ (pour 100 g de produit)	État d'avancement du processus d'approbation
Gaz de conditionnement (propulseurs)			
290	Anhydride carbonique	BPF	Non approuvé – Préciser pourquoi ces additifs sont nécessaires et les conditions nécessaires à la sécurité sanitaire. Gaz de conditionnement (propulseur) non reconnu comme effet fonctionnel dans le SIN
941	Azote	BPF	
942	Protoxyde d'azote	BPF	
938	Argon	BPF	
939	Hélium	BPF	
948	Oxygène	BPF	
949	Hydrogène	BPF	

Les paragraphes suivants doivent être insérés:

4.0 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires répertoriés dans cette section ou dans la Liste indicative Codex des composés vitaminés destinés aux aliments pour nourrissons et pour enfants (CAC/GL 10-1979) peuvent être présents dans les aliments décrits au paragraphe 2.1 de la présente norme, suite à un transfert à partir d'une matière première ou d'un autre ingrédient (y compris un additif alimentaire) utilisé pour produire la denrée alimentaire, à condition que les conditions suivantes soient respectées:

- a) La quantité d'additif alimentaire dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne doit pas être supérieure à la limite maximale définie;
- b) La denrée alimentaire dans laquelle l'additif alimentaire est transféré ne doit pas contenir l'additif alimentaire en quantités supérieures à celles qui seraient introduites du fait de l'utilisation des matières premières ou ingrédients dans le cadre de bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions relatives au transfert définies dans le préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CAC/STAN 192-1995, Rév. 5 (2004)).

L'utilisation des additifs alimentaires suivants est admise lors de la préparation d'aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, tel que définie au paragraphe 2.1 de la présente norme (pour 100 g de produit, prêt à la consommation et préparé conformément aux instructions du fabricant, sauf indication contraire).

[Tableau des dispositions relatives aux additifs alimentaires]

PARTIE 3 – COMITE DU CODEX SUR LES CEREALES, LES LEGUMES SECS ET LES LEGUMINEUSES

PROJET DE NORME POUR LES NOUILLES INSTANTANNEES (A L'ETAPE 7)

La liste de l'ensemble des dispositions relatives aux additifs alimentaires a été renvoyée au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses, pour révision.

PARTIE 4 – GROUPE INTERGOUVERNEMENTAL SPÉCIAL SUR LES JUS DE FRUITS ET LES NECTARS

NORME GENERALE POUR LES JUS DE FRUIT ET LES NECTARS

ADDITIFS

N° SIN	ADDITIF ALIMENTAIRE	LIMITE MAXIMALE ⁵	ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROCESSUS D'APPROBATION
4.2 Antioxydants			
220–225, 227, 228, 539	Sulphites	50 mg/l (en tant que SO ₂ résiduel)	Proposition de supprimer la note de bas de page suivante approuvée : « les sulfites ne devraient être utilisés que dans les jus de fruits et les nectars vendus en distributeurs et dans certains jus ou nectars de fruits tropicaux »

AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

FONCTION	SUBSTANCE	LIMITE MAXIMALE ⁵	NOTES	ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROCESSUS D'APPROBATION
Antimoussant	Polydiméthylsiloxane	BPF	Limite maximale de résidus dans le produit fini inférieure à 10 mg/l	Approuvé
Clarifiant Auxiliaires de filtration Floculant	Caséinate de sodium, caséinate de potassium, isinglass	BPF (note de bas de page)		Approuvé , avec insertion d'une note de bas de page (voir ci-après).

(note de bas de page) Lors de l'utilisation de ces auxiliaires technologiques, il convient de tenir compte de leur potentiel allergène. En cas de transfert de ces auxiliaires technologiques dans le produit fini, ceux-ci doivent faire l'objet d'une déclaration d'ingrédients conformément aux paragraphes 4.2.1.4 et 4.2.4 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

⁵ Calculée en tant que produit servi au consommateur.

⁵ Calculée en tant que produit servi au consommateur.

Annexe VI**AVANT-PROJET D'AMENDEMENT AU MANUEL DE PROCEDURE DE
LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS****MANUEL DE PROCEDURE DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS****RELATIONS ENTRE LES COMITES S'OCCUPANT DE PRODUITS ET LES COMITES S'OCCUPANT DE
QUESTIONS GENERALES - ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS¹**

Les comités du Codex s'occupant de produits devraient établir, dans chaque projet de norme, une section contenant toutes les spécifications relatives aux additifs alimentaires. Cette section devrait énumérer nommément les additifs jugés technologiquement nécessaires ou dont l'emploi est presque partout autorisé dans les aliments, avec indication de concentration maximale, le cas échéant.

Toutes les dispositions en matière d'additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques) et de contaminants de chaque norme Codex intéressant un produit devraient être soumises pour examen au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants de préférence après que les normes aient été avancées à l'étape 5 de la procédure d'élaboration des normes Codex ou avant leur examen à l'étape 7 par le Comité de produit compétent, un tel examen ne devant cependant pas retarder le passage de la norme aux étapes suivantes de la procédure.

Toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires devront être confirmées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, compte tenu des justifications technologiques soumises par les comités de produits, des recommandations du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) touchant à l'innocuité d'emploi (dose journalière admissible (DJA) et autres restrictions), ainsi que d'une estimation de l'absorption potentielle, et si possible, effective des additifs alimentaires.

En préparant les documents de travail destinés au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, le Secrétariat devrait adresser un rapport au Comité au sujet de la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires (y compris les auxiliaires technologiques). Les dispositions concernant les additifs alimentaires doivent indiquer le numéro de SIN, la DJA, la justification technologique, la dose d'emploi proposée et préciser si l'utilisation de cet additif a déjà été confirmée (ou confirmée à titre temporaire).

Lorsque des normes sur les produits sont transmises aux gouvernements à l'étape 3 pour recueillir leurs observations, elles devraient comporter la mention que les dispositions « relatives aux additifs alimentaires et aux contaminants sont établies sous réserve de confirmation par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et de leur incorporation dans la Norme générale pour les additifs alimentaires ou la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments ».

Lorsqu'ils élaborent des dispositions relatives aux additifs alimentaires, les comités du Codex devraient suivre le Préambule de la Norme générale pour les additifs alimentaires. Toute dérogation par rapport aux recommandations ci-dessus doit faire l'objet d'une explication détaillée.

¹ Quatorzième édition, pages 114-116

Annexe VII**(AVANT-PROJET DE RÉVISION)****NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****CODEX STAN 192****PRÉAMBULE****1. CHAMP D'APPLICATION****1.1 Additifs alimentaires incorporés dans la présente norme**

Seuls les additifs alimentaires énumérés ci-après sont considérés propres à être utilisés dans les aliments, conformément aux dispositions de la présente norme¹. Ne seront envisagés pour inclusion dans la présente norme que les additifs alimentaires pour lesquels une dose journalière admissible (DJA) définitive a été établie ou pour lesquels une évaluation équivalente de la sécurité sanitaire² a été effectuée par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)³ et auxquels un numéro du Système international de numérotation (SIN) a été attribué par le Codex. L'emploi d'additifs, conformément aux dispositions de la présente norme, est considéré comme justifié d'un point de vue technologique.

1.2 Denrées alimentaires dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés

La présente norme énonce les conditions dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés dans les aliments, que ceux-ci fassent ou non l'objet d'une norme Codex. L'utilisation d'additifs dans les aliments faisant l'objet d'une norme Codex est soumise au respect des conditions d'utilisation établies par les normes Codex relatives à des produits et par la présente norme. Les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes Codex concernant des produits ont été intégrées dans la présente norme, dont les dispositions remplacent celles de ces dernières. Les Comités de produits du Codex sont chargés d'évaluer et de justifier les besoins technologiques, aux fins de l'utilisation d'additifs dans les aliments relevant d'une norme de produits et disposent des compétences requises pour ce faire. Les renseignements fournis par les Comités de produit peuvent également être pris en considération par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, lors de l'examen des dispositions relatives aux additifs alimentaires, pour des aliments similaires ne faisant pas l'objet d'une norme. Lorsqu'une denrée alimentaire ne relève pas d'un Comité de produit, il incombe au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants d'évaluer les besoins technologiques.

1.3 Denrées alimentaires dans lesquelles des additifs alimentaires ne peuvent pas être utilisés

Les catégories d'aliments ou les aliments individuels pour lesquels l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas acceptable ou pour lesquels l'emploi devrait être limité sont définies dans la présente norme.

1.4 Limites maximales d'utilisation pour les additifs alimentaires

L'établissement de limites maximales pour les additifs alimentaires dans les différents groupes d'aliments vise essentiellement à garantir que la quantité d'additifs ingérés, toutes sources confondues, ne dépasse pas la dose journalière admissible.

¹ Nonobstant les dispositions de la présente section de la Norme générale, le fait qu'un additif particulier ou une utilisation particulière d'un additif dans un aliment ne soit pas mentionné dans la Norme générale telle qu'elle est actuellement rédigée n'implique pas que cet additif est dangereux ou ne peut pas être utilisé dans les aliments. La Commission déterminera, à intervalles réguliers, s'il convient ou non de conserver cette note de bas de page, en prévision de sa suppression lorsque la Norme générale pourra être considérée comme complète.

² Aux fins de la présente norme, il est entendu par « évaluation équivalente de la sécurité sanitaire » que l'utilisation d'un additif alimentaire ne représente pas de danger sanitaire dans des conditions définies (par exemple, conditions définies de niveaux d'utilisation).

³ Un index des additifs alimentaires et de leurs DJA actuelles, indiquant l'année de la dernière évaluation du JECFA, le numéro de SIN qui leur a été attribué, etc. est disponible sur les pages web du Secrétariat mixte aux adresses suivantes: http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/index_fr.stm, pour la FAO et <http://www.who.int/pcs/jecfa/jecfa.htm> pour l'OMS (en cours d'élaboration).

Les additifs alimentaires visés par la présente norme et les limites maximales correspondantes sont fondés en partie sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires de normes Codex de produits établies antérieurement ou sur les résultats d'une analyse effectuée à la demande des gouvernements visant à vérifier qu'une limite maximale proposée est compatible avec la DJA.

L'appendice A de la présente norme peut dans une première étape être utilisée à cet effet. L'évaluation de données sur la consommation alimentaire effective est également encouragée.

2. DÉFINITIONS

- a) Par **additif alimentaire**, on entend toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire, ni utilisée normalement comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à une denrée alimentaire dans un but technologique (y compris organoleptique) à une étape quelconque de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou de l'entreposage de ladite denrée entraîne, ou peut, selon toute vraisemblance, entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans cette denrée ou en affecter d'une autre façon les caractéristiques. Cette expression ne s'applique ni aux contaminants, ni aux substances ajoutées aux denrées alimentaires pour en préserver ou en améliorer les propriétés nutritionnelles⁴.
- b) La **dose journalière admissible (DJA)** est une estimation effectuée par le JECFA de la quantité d'un additif alimentaire, exprimée sur la base du poids corporel, qui peut être ingérée chaque jour pendant toute une vie sans risque appréciable pour la santé⁵.
- c) L'expression **dose journalière admissible « non spécifiée (NS) »**⁶ est utilisée dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque, au vu des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale d'origine alimentaire de cette substance découlant de son emploi aux concentrations nécessaires pour obtenir l'effet souhaité et de sa présence jugée acceptable dans l'aliment n'entraîne pas, de l'avis du JECFA, de risque pour la santé.

Pour cette raison et pour les motifs exposés dans les diverses évaluations du JECFA, l'établissement d'une dose journalière admissible exprimée sous forme numérique n'est pas jugé nécessaire par le JECFA. Un additif répondant à ce critère doit être utilisé dans les limites des bonnes pratiques de fabrication définies au paragraphe 3.3 ci-dessous.

- d) La **concentration maximale** d'un additif est la concentration la plus élevée de l'additif établie pour être effectivement efficace dans un aliment ou une catégorie d'aliments et retenue sans danger par la Commission du Codex Alimentarius. Elle est en général exprimée en mg d'additif/kg d'aliment.

La concentration maximale ne correspond en général ni à la concentration optimale, ni à la concentration recommandée, ni à la concentration normale. Dans le cadre des BPF, la concentration optimale recommandée ou la concentration normale varient pour chaque application d'additif et dépendent tant des effets techniques recherchés que de la denrée spécifique à laquelle l'additif doit être ajouté, en tenant compte du type de matière première, de la transformation des aliments et du stockage après fabrication, du transport et de la manipulation par les distributeurs, les détaillants et les consommateurs.

⁴ Manuel de procédure du Codex Alimentarius.

⁵ Principes pour l'évaluation de l'innocuité alimentaire des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments, Organisation mondiale de la santé (Critères d'hygiène de l'environnement, n°70) p. 111 (1987). Aux fins de la présente norme, l'expression « sans risque appréciable pour la santé » indique que l'on est raisonnablement sûr qu'il n'existe pas de danger pour les consommateurs si un additif est utilisé à des concentrations qui ne dépassent celles établies dans la présente norme. Les dispositions de la présente norme ne sanctionnent pas l'utilisation d'un additif d'une manière qui serait dangereuse pour la santé du consommateur.

⁶ Aux fins de la présente norme, l'expression « dose journalière admissible (DJA) non limitée (NL) » a le même sens que l'expression « DJA non spécifiée ». L'expression « DJA admissible » se dit d'une dose limitée par le niveau de traitement de la denrée alimentaire plutôt que par le poids de l'additif en mg/kg de poids corporel et par jour (voir à cet effet le résumé des évaluations effectuées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) à l'adresse suivante: <http://jecfa.ilsa.org>).

3. PRINCIPES GÉNÉRAUX RÉGISSANT L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES⁷

L'utilisation d'additifs alimentaires, dans la présente norme, doit être conforme aux principes établis dans les paragraphes 3.1 à 3.4.

3.1 Additifs et sécurité sanitaire des aliments

- a) Seuls sont approuvés et inclus dans la présente norme les additifs alimentaires qui, pour autant que l'on puisse en déduire des résultats des évaluations effectuées à ce jour par le JECFA, ne présentent aucun risque appréciable pour la santé des consommateurs, aux concentrations envisagées.
- b) L'inclusion d'un additif alimentaire dans la présente norme suppose que l'on a pris en compte toute DJA, ou évaluation équivalente d'innocuité, éventuellement établie pour cet additif et son ingestion journalière probable⁸, toutes sources alimentaires confondues. Lorsque l'additif alimentaire est destiné à être utilisé dans des denrées alimentaires qui seront consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, (par exemple, les diabétiques, ceux qui suivent un régime spécial sous contrôle médical, les malades individuels qui prennent des préparations pour régime liquide), il sera tenu compte de l'ingestion journalière probable de l'additif alimentaire par ces consommateurs.
- c) La quantité d'additif ajoutée à un aliment est inférieure ou égale à la concentration maximale nécessaire pour atteindre l'effet technique recherché. La concentration maximale peut reposer sur l'application des procédures définies à l'Appendice A, les évaluations d'ingestion faites par les Membres du Codex ou, à la demande du CCFAC, sur une évaluation indépendante des ingestions nationales, faite par le JECFA.

3.2 Justification de l'utilisation des additifs

L'utilisation d'additifs alimentaires ne se justifie que si elle comporte un avantage, ne présente pas de risque appréciable pour la santé des consommateurs, n'induit pas ceux-ci en erreur, remplit une ou plusieurs des fonctions technologiques énoncées par le Codex et répond aux besoins énoncés aux alinéas a) à d) ci-après, et uniquement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres moyens économiquement et technologiquement applicables:

- a) préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle de l'aliment n'est justifiée que dans les circonstances visées à l'alinéa b) ainsi que dans d'autres cas où l'aliment ne constitue pas un élément important du régime alimentaire ordinaire;
- b) introduire les ingrédients ou composants nécessaires dans des denrées alimentaires manufacturées destinées à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques particuliers;
- c) améliorer la conservation ou la stabilité d'un aliment ou ses propriétés organoleptiques, à condition de ne pas en altérer la nature, la substance ou la qualité de façon à tromper le consommateur;
- d) servir d'adjuvant dans la fabrication, la transformation, la préparation, le traitement, l'emballage, le transport ou l'entreposage de l'aliment, à condition que l'additif ne soit pas utilisé pour masquer les effets de l'utilisation de matières premières de mauvaise qualité ou de méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène).

3.3 Bonnes pratiques de fabrication (BPF)⁹

Tous les additifs alimentaires visés par les dispositions de la présente norme doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication, ce qui signifie que:

⁷ Les principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires ont été adoptés à l'origine par la Commission du Codex Alimentarius à sa neuvième session en tant que texte consultatif du Codex (ALINORM 72/35, par. 295). Les passages pertinents de ce texte font désormais partie intégrante de la présente norme, une fois apportées les modifications rendues nécessaires par le présent contexte.

⁸ Les Membres du Codex peuvent fournir au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) des données sur les ingestions qu'il peut utiliser pour établir les concentrations maximales. En outre, le JECFA à la demande du CCFAC, évaluera les ingestions d'additifs à partir des évaluations d'ingestion soumises par les Membres du Codex, qui répondront à un appel des données. Le CCFAC tiendra compte des évaluations du JECFA lorsqu'il établira la concentration maximale pour les additifs.

⁹ Pour tout renseignement supplémentaire, se reporter au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius.

- a) la quantité d'additif ajoutée à l'aliment ne dépasse pas celle raisonnablement nécessaire pour obtenir l'effet voulu dans l'aliment;
- b) la quantité d'un additif qui, par la suite de son utilisation au cours des opérations de fabrication, de transformation ou d'emballage, devient un constituant de l'aliment et qui n'est pas destiné à produire un effet physique ou tout autre effet technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans toute la mesure raisonnablement possible; et
- c) l'additif est de qualité alimentaire appropriée et il est préparé et manipulé comme un ingrédient alimentaire.

3.4 Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires

Les additifs alimentaires utilisés conformément à la présente norme doivent être de qualité alimentaire appropriée et répondre en toutes circonstances aux normes d'identité et de pureté applicables recommandées par la Commission du Codex Alimentarius¹⁰ ou, à défaut, aux normes appropriées élaborées par des organes nationaux ou internationaux compétents. Pour être de qualité alimentaire les additifs doivent être conformes à l'ensemble des normes établies (non pas seulement à tel ou tel critère d'innocuité) et aux BPF au cours de leur transformation, production, stockage, transfert et manipulation.

4. TRANSFERT D'ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS DES DENRÉES ALIMENTAIRES¹¹

4.1 Conditions régissant le transfert des additifs alimentaires

Outre les cas d'addition directe, la présence d'un additif peut résulter d'un transfert à partir d'une matière première ou d'un ingrédient utilisé pour produire l'aliment. Un additif peut être utilisé dans une matière première ou un autre ingrédient, si la matière première ou l'ingrédient est utilisé exclusivement dans la préparation d'un aliment, conformément aux dispositions de la présente norme.

L'utilisation de l'additif est acceptable dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente norme:

- a) si la quantité d'additif présente dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la concentration maximale spécifiée dans la présente norme;
- b) si l'aliment dans lequel l'additif est transféré ne contient pas ce dernier en quantité supérieure à celle qui serait introduite du fait de l'utilisation des matières premières ou des ingrédients dans des conditions technologiques appropriées ou dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, conformément aux dispositions de la présente norme.

4.2 Aliments pour lesquels le transfert d'additifs alimentaires n'est pas acceptable

Le transfert d'un additif alimentaire à partir d'une matière première ou d'un ingrédient n'est pas acceptable dans les catégories d'aliments suivantes, à moins qu'une disposition relative à un additif alimentaire pour la catégorie spécifiée ne figure aux Tableaux 1 et 2 de la présente norme.

- a) 13.1 - Préparations pour nourrissons, préparations pour enfants en bas âge et préparations destinées à des usages médicaux particuliers.
- b) 13.2 - Aliments complémentaires pour nourrissons et enfants en bas âge.

5. SYSTÈME DE CLASSIFICATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES¹²

Le système de classification des denrées alimentaires est un outil qui permet de répartir les utilisations des additifs alimentaires visés par la présente norme. Le système s'applique à toutes les denrées alimentaires.

¹⁰ Un index (CAC/MISC 6 – 2001) de toutes les normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que l'année de leur adoption, peut être consulté sur le site web du Codex (http://www.codexalimentarius.net/web/Standard_list.do?lang=en). Ces normes préparées par le JECFA sont aussi publiées dans la collection « Alimentation et nutrition » de la FAO (Compendium of Food Additive Specifications) qui comporte deux volumes (1992) et une série d'additifs. Les normes sont également disponibles sur le site web du JECFA (<http://www.fao.org/esn/Jecfa/database/cover.htm>). Toutefois, les normes adoptées par le Codex ne figurent ni sur ce site, ni dans les additifs.

¹¹ Le principe du transfert des additifs alimentaires dans des denrées alimentaires (le principe du transfert) vise la présence dans les aliments d'additifs résultant de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels ces additifs sont utilisés. La Commission du Codex Alimentarius a adopté, à sa dix-septième session (1987), une version révisée de ce principe en tant que texte consultatif du Codex. Le principe du transfert est applicable à tous les aliments visés par les normes Codex, sauf disposition contraire figurant dans ces normes.

¹² Annexe B à la présente norme.

Les descripteurs de catégories alimentaires n'ont aucune valeur juridique et ne sont pas censés être utilisés à des fins d'étiquetage.

Le système de classification des aliments repose sur les principes suivants:

- a) Le système de classification des aliments est hiérarchique: autrement dit, lorsque l'utilisation d'un additif est admise dans une catégorie générale, elle l'est dans toutes ses sous-catégories, sauf indication contraire. De même, lorsqu'un additif est admis dans une sous-catégorie, il l'est aussi dans les sous-catégories éventuelles de cette sous-catégorie ou produits individuels mentionnés dans une sous-catégorie.
- b) Sauf indication contraire, le système de classification des aliments repose sur les descripteurs des produits alimentaires tels qu'ils sont commercialisés.
- c) Le système de classification des aliments tient compte du principe de transfert. Ainsi, il n'a pas à mentionner expressément les denrées alimentaires composites (telles que les repas préparés, comme la pizza, dans la mesure où ceux-ci peuvent contenir au *pro rata* tous les additifs dont l'utilisation est approuvée dans leurs éléments constitutants), sauf lorsque l'aliment composé requiert un additif dont l'utilisation n'est pas approuvée dans ses éléments constitutants.
- d) Le système de classification des aliments est utilisé pour simplifier la notification des utilisations des additifs alimentaires aux fins de l'élaboration de la présente norme.

6. DESCRIPTION DE LA NORME

La présente norme comporte trois parties essentielles:

- a) Préambule
- b) Appendices
 - i. L'appendice A est un document d'orientation aux fins de l'examen des concentrations maximales d'additifs à DJA numérique du JECFA.
 - ii. L'appendice B énumère les catégories du système de classification des denrées alimentaires utilisées pour élaborer et structurer les tableaux 1, 2, et 3 de la norme. Elle indique aussi les descripteurs de chaque catégorie et sous-catégorie d'aliments.
 - iii. L'appendice C regroupe les références croisées du système de classification des denrées alimentaires et des normes Codex de produit.
- c) Dispositions relatives aux additifs alimentaires
 - i. Le Tableau 1 précise, pour chaque additif ou groupe d'additifs alimentaires (par ordre alphabétique) à DJA numérique du JECFA, les catégories de denrées alimentaires (ou les denrées alimentaires) pour lesquelles l'utilisation de l'additif est admise, les concentrations maximales pour chaque denrée alimentaire ou catégorie de denrées alimentaires, et les fonctions technologiques. Le tableau 1 inclut également les utilisations des additifs à DJA non numérique pour lesquelles une concentration maximale est spécifiée.
 - ii. Le Tableau 2 reprend pour l'essentiel les mêmes informations que le tableau 1, mais classées selon les catégories de denrées alimentaires.
 - iii. Le Tableau 3 énumère les additifs à DJA non spécifiées ou non limitées du JECFA et dont l'utilisation est autorisée dans les denrées alimentaires en général, à condition d'en limiter la quantité à la dose la plus faible possible nécessaire pour obtenir l'effet voulu et à être conforme aux bonnes pratiques de fabrication décrites au paragraphe 3.3 du présent Préambule.

L'appendice du Tableau 3 énumère les catégories de denrées alimentaires et les denrées alimentaires individuelles exclues des conditions générales du tableau 3. Les dispositions des tableaux 1 et 2 régissent l'utilisation des additifs dans les catégories d'aliments énumérées à l'annexe du tableau 3.

Sauf disposition contraire, les concentrations maximales pour les additifs aux tableaux 1 et 2, sont fixées pour le produit fini tel qu'il est consommé.

Les tableaux 1, 2 et 3 n'incluent pas les utilisations de substances comme auxiliaires technologiques¹³.

7. EXAMEN ET RÉVISION DE LA NORME

7.1 Examen

Les dispositions de la présente norme relatives aux additifs alimentaires feront l'objet d'un examen régulier par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) et seront, le cas échéant, révisées à la lumière des révisions apportées par le JECFA aux évaluations des risques ou des nouveaux besoins technologiques et aux justifications d'emploi.

- Si le JECFA transforme une DJA en DJA provisoire, les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la présente norme peuvent demeurer en l'état jusqu'au retrait de la DJA ou jusqu'à ce que le JECFA décide de revenir à une DJA définitive.
- Si le JECFA supprime une DJA, les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la présente norme sont amendées en supprimant toute disposition relative à l'utilisation de l'additif concerné.

7.2 Révision

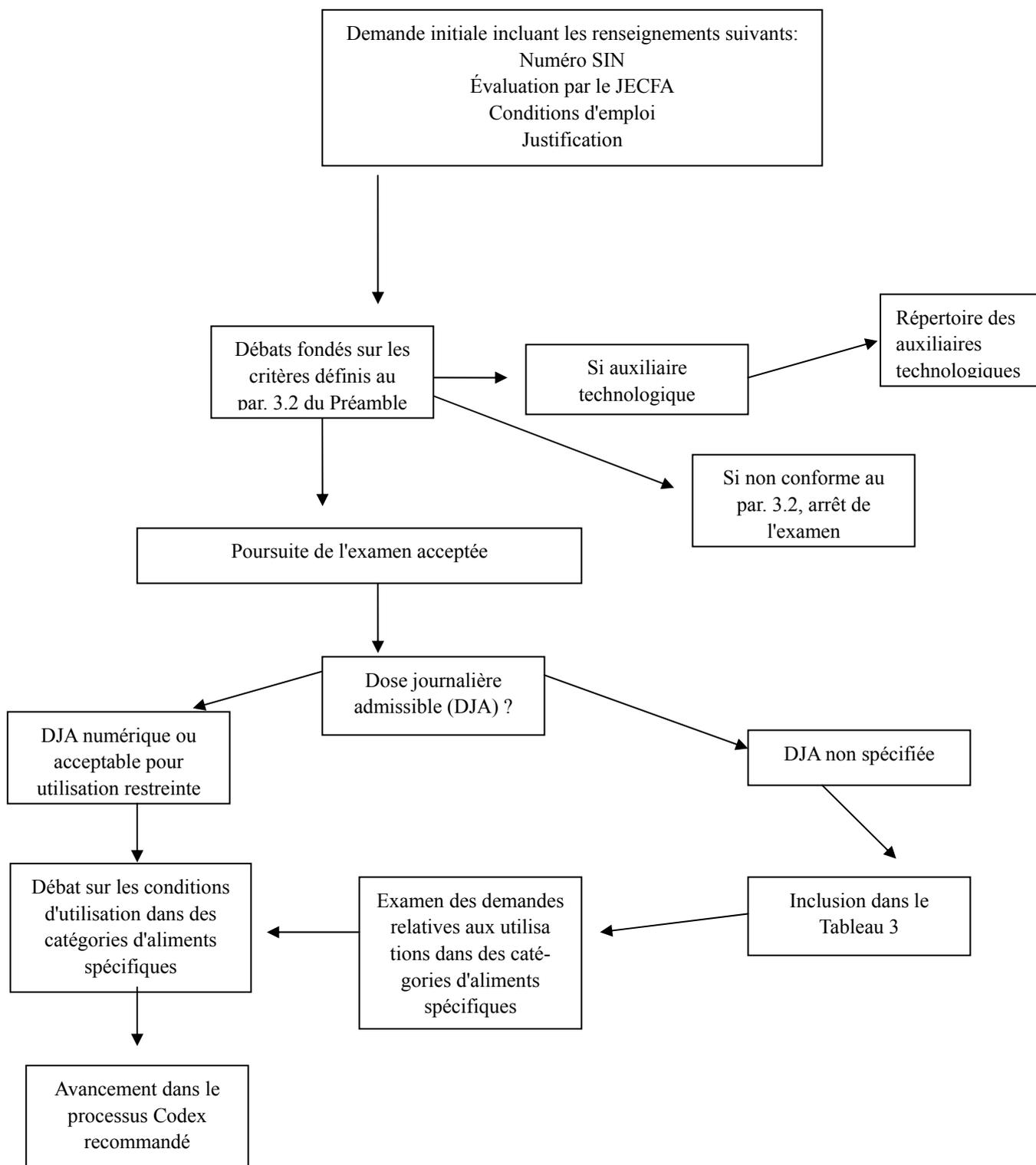
Les dispositions de la présente norme relatives aux additifs alimentaires peuvent être révisées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, sur demande des Comités du Codex, de Membres du Codex ou de la Commission du Codex Alimentarius. Tous les renseignements nécessaires pour justifier l'amendement de la norme seront fournis par l'organe proposant la révision. Les renseignements fournis au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, incluront selon qu'il conviendra:

- Les normes concernant l'additif alimentaire;
- Un résumé de l'évaluation de l'innocuité de l'additif alimentaire par le JECFA;
- Les catégories ou sous-catégories alimentaires dans lesquelles l'additif peut être utilisé;
- Une indication du besoin/justification technologique pour l'additif, mentionnant un ou plusieurs des principes généraux relatifs à l'utilisation des additifs alimentaires énoncés dans la présente norme (Section 3);
- Les concentrations maximales pour l'additif alimentaire, dans les catégories spécifiées de denrées alimentaires:
 - Pour les additifs à DJA numérique, une concentration numérique maximale pour chaque utilisation spécifiée;
 - Pour les additifs à DJA non spécifiée ou non limitée, une recommandation d'insérer l'additif dans le tableau 3, accompagnée de nouvelles propositions à inclure aux tableaux 1 et 2 pour une utilisation dans les catégories de denrées alimentaires énumérées à l'annexe du tableau 3, selon qu'il conviendra;
- Une justification de la concentration maximale d'un point de vue technologique; et une mention découlant d'une évaluation d'exposition, indiquant que ce niveau correspond bien aux conditions de sécurité requises, énoncées au paragraphe 3.1 de la présente norme.
- Une déclaration motivée attestant que les consommateurs ne seront pas induits en erreur par l'utilisation de l'additif.

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants examinera tous les amendements à la présente norme proposés par les Comités Codex, les Membres du Codex ou la Commission du Codex Alimentarius.

¹³ On entend par « auxiliaire technologique » toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit final: Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure.

Procédure proposée pour l'examen des additifs alimentaires dont l'inscription dans la Norme générale pour les additifs alimentaires et la révision sont demandées



Annexe VIII**LISTE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES QUE LE GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE DU CCFAC DEVRA EXAMINER**

N° SIN	Additif
903	Carnauba Wax
210, 211, 212, 213	Benzoates
900a	Polydimethylsiloxane
477	Propylene Glycol Esters of Fatty Acids
385, 386	EDTAs
320	Butylated Hydroxyanisole (BHA)
321	Butylated Hydroxytoluene (BHT)
319	Tertiary Butylhydroxyquinone (TBHQ)
472	Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol (DATEM)
220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539	Sulfites
161g	Canthaxanthin
127	Erythrosine
172i, 172ii, 172iii	Iron Oxides
133	Brilliant Blue FCF
120	Carmines
160aai	Carotenes, Vegetable
1503	Castor Oil
141i & 141ii	Chlorophyll, Copper Complexes
163ii	Grape Skin Extract
432,433, 434, 435, 436	Polysorbates
101i, 101ii	Riboflavins
928	Benzoyl Peroxide
150c	Caramel Colour Class III
150d	Caramel Colour Class IV
143	Fast Green FCF
129	Allura Red AC
160ai,aii,e,f	Carotenoids
132	Indigotine
124	Ponceau 4R
110	Sunset Yellow FCF
951	Aspartame
950	Acesulfame Potassium
955	Sucralose
954	Saccharin
956	Alitame
961	Neotame
1203	Polyvinyl Alcohol
952	Cyclamic Acid (Sodium, Potassium, and Calcium Salts)

Annexe IX**NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES****DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES**

CARNAUBA WAX						
Carnauba Wax INS: 903						
Function: Anticaking Agent, Adjuvant, Bulking Agent, Carrier Solvent, Glazing Agent, Release Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.1.4	Cocoa and chocolate products	10000	mg/kg	Note 3	3	
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	10000	mg/kg	Note 3	3	
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	10000	mg/kg	Note 3	3	
13.6	Food supplements	500	mg/kg	Note 3	3	
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	200	mg/kg	Note 108	3	
15.0	Ready-to-eat savouries	2000	mg/kg	Note 3	3	

BENZOATES						
Benzoic Acid INS: 210 Sodium Benzoate INS: 211						
Potassium Benzoate INS: 212 Calcium Benzoate INS: 213						
Function: Preservative						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	1500	mg/kg	Note 13	3	
12.5.1	soups and broths	1000	mg/kg	Note 13	6	
12.9.1.3	Other soybean protein products (including non-fermented soy sauce)	1000	mg/kg	Note 13		3

QUILLAIA EXTRACT

Additional information is requested to clarify the use levels relative to the adopted level.

QUILLAIA EXTRACT						
Quillaia Extract INS: 999						
Function: Foaming Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	500	mg/kg			6

POLYDIMETHYLSILOXANE						
Polydimethylsiloxane INS: 900a						
Function: Anticaking Agent, Antifoaming Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.2.2.1	frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10	mg/kg	Note 15		Adopted
12.9.1.3	Other soybean protein products (including non-fermented soy sauce)	50	mg/kg			6
12.10.3	Fermented soybean paste (e.g., miso)	50	mg/kg			6

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS

Information is requested to justify the higher maximum use level proposed for food category 02.4

PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS						
Propylene Glycol Esters of Fatty Acids		INS: 477				
Function: Emulsifier, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.2.1.3	blends of butter and margarine	10000	mg/kg			3
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	40000	mg/kg			6

EDTAs

Information is requested to justify the proposed use levels.

EDTAs						
Calcium Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate		INS: 385			Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate	
		INS: 386				
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	100	mg/kg	Notes 21 & 110		6
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	25	mg/kg	Note 21		6

BHA

Information is request to clarify whether some proposed uses are due to carry-over (e.g., 0.1.1.2, 01.7, 04.1.2.7, 04.1.2.9, 06.5).

BHA						
Butylated Hydroxyanisole		INS: 320				
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey- based drinks)	200	mg/kg	Notes 15 & 88		3
01.3.1	Condensed milk (plain)	100	mg/kg	Note 88		6
01.3.1	Condensed milk (plain)	200	mg/kg	Notes 15 & 88		3
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)	200	mg/kg	Note 15		6
01.5.2	Milk and cream powder analogues	100	mg/kg			6
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	2	mg/kg			6
02.0	Fats and oils, and fat emulsions	200	mg/kg	Note 15		6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	200	mg/kg	Note 15		6
04.1.2.2	Dried fruit	200	mg/kg			6
04.1.2.7	Candied fruit	32	mg/kg			6
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water- based desserts	2	mg/kg			6
04.1.2.12	Cooked fruit	100	mg/kg			6
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	200	mg/kg	Note 15		6
05.1.4	Cocoa and chocolate products	200	mg/kg	Note 15		6
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	200	mg/kg	Note 15		6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	200	mg/kg	Note 15		6
05.3	Chewing gum	750	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit), and sweet sauces	200	mg/kg	Note 15		6

BHA						
Butylated Hydroxyanisole INS: 320						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	200	mg/kg	Note 15		3
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	2	mg/kg			6
07.0	Bakery wares	200	mg/kg	Note 15		6
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg			6
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg	Note 15		6
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
09.3	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	2	mg/kg			6
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	20	mg/kg			6
12.5	Soups and broths	200	mg/kg	Note 15		6
12.8	Yeast and like products	1000	mg/kg			6
13.6	Food supplements	400	mg/kg			6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	1000	mg/kg	Note 15		6

BHT						
Butylated Hydroxytoluene INS: 321						
Function: Adjuvant, Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey- based drinks)	200	mg/kg	Notes 15 & 88		3
01.3.1	Condensed milk (plain)	100	mg/kg	Note 88		6
01.3.1	Condensed milk (plain)	200	mg/kg	Notes 15 & 88		3
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)	200	mg/kg	Note 15		6
01.5.2	Milk and cream powder analogues	100	mg/kg			6
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	90	mg/kg	Note 2		6
02.1	Fats and oils essentially free from water	200	mg/kg	Note 15		6
02.2.1.1	Butter and concentrated butter	200	mg/kg	Note 15		6
02.2.1.2	Margarine and similar products	500	mg/kg			6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg	Note 15		6
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water- based desserts	90	mg/kg	Note 2		6
04.1.2.12	Cooked fruit	100	mg/kg			6
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	200	mg/kg	Note 15		6
05.1.4	Cocoa and chocolate products	200	mg/kg	Note 15		6
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	200	mg/kg	Note 15		6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	200	mg/kg	Note 15		6
05.3	Chewing gum	750	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non- fruit) and sweet sauces	200	mg/kg	Note 15		6
06.1	Whole, broken, or flaked grain, including rice	200	mg/kg			6
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats	50	mg/kg			6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	200	mg/kg			6
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	90	mg/kg	Note 2		6
07.0	Bakery wares	200	mg/kg	Note 15		6
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	100	mg/kg	Note 15		6
08.3	Processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg	Note 15		6

BHT						
Butylated Hydroxytoluene INS: 321						
Function: Adjuvant, Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg			6
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg	Note 15		6
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
09.3	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	90	mg/kg	Note 2		6
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	20	mg/kg			6
12.2	Herbs, spices, seasonings and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	200	mg/kg	Note 15		6
12.5	Soups and broths	200	mg/kg	Note 15		6
12.6	Sauces and like products	200	mg/kg	Note 15		6
13.6	Food supplements	400	mg/kg			6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	1000	mg/kg	Note 15		6
15.0	Ready-to-eat savouries	200	mg/kg	Note 15		6

TBHQ						
Tertiary Butylhydroquinone INS: 319						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.3.1	Condensed milk (plain)	100	mg/kg	Note 88		6
01.3.1	Condensed milk (plain)	200	mg/kg			3
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	200	mg/kg			6
02.0	Fats and oils, and fat emulsions	200	mg/kg	Note 15		6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	200	mg/kg	Note 15		6
04.1.2.2	Dried fruit	200	mg/kg			6
04.2.2.5	Vegetable, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	200	mg/kg	Note 15		6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3, and 05.4	200	mg/kg	Note 15		6
05.3	Chewing gum	750	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit), and sweet sauces	200	mg/kg	Note 15		3
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	200	mg/kg	Note 15		6
07.1.1	Breads and rolls	200	mg/kg			6
07.1.2	Crackers, excluding sweet crackers	200	mg/kg			6
07.1.3	Other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	200	mg/kg			6
07.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	200	mg/kg			6
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	100	mg/kg	Note 15		6
08.3	Processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg	Note 15		6
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg			6
12.4	mustards	200	mg/kg			6
12.5	Soups and broths	200	mg/kg	Note 15		6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	1000	mg/kg	Note 15		6

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL
Clarification on the use in glazes in meat (08.0) and fish (09.0) categories.

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e Tartaric, Acetic & Fatty Acid Esters of Glycerol (Mixed) INS: 472f						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.1.2	Buttermilk (plain)	5000	mg/kg			3
01.4	Cream (plain) and the like		GMP			6
01.5.1	Milk powder and cream powder (plain)	10000	mg/kg			6
01.6.1	Unripened cheese	10000	mg/kg			6
02.1	fats and oils essentially free from water	10000	mg/kg			6
02.2	Fat emulsions mainly of type water-in-oil	10000	mg/kg			6
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	10000	mg/kg			3
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg			6
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	10000	mg/kg	Note 16		3
04.1.2.12	Cooked fruit	2500	mg/kg			3
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10000	mg/kg	Note 16		3
06.2	flours and starches (including soybean powder)	5000	mg/kg			6
06.4.2	dried pastas and noodles and like products	10000	mg/kg			6
07.0	bakery wares	20000	mg/kg			3
07.0	bakery wares	10000	mg/kg			6
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	10000	mg/kg	Note 16		3
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	10000	mg/kg			3
08.2.1	Non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	10000	mg/kg			3
08.2.2	Heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	10000	mg/kg			3
08.2.3	Frozen processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	10000	mg/kg	Note 16		3
08.3.1	Non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	10000	mg/kg			3
08.3.2	Heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	10000	mg/kg			3
08.3.3	Frozen processed comminuted meat, poultry, and game products	10000	mg/kg	Note 16		3
08.4	Edible casings (e.g., sausage casings)	10000	mg/kg			3
09.1	fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg	Note 16		3
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg			3
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg	Note 16		3
09.2.3	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg	Note 16		3
09.2.4	Cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg			3
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg			3
09.3	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	10000	mg/kg			3
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	5000	mg/kg			3
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	1000	mg/kg			3
12.1.2	Salt substitutes		GMP			6
12.2.1	herbs and spices		GMP	Note 51		6
12.3	Vinegars	1000	mg/kg			3
13.1.1	infant formulae	5000	mg/kg			3
13.1.2	follow-up formulae	5000	mg/kg			3
14.1.2.2	Vegetable juice	5000	mg/kg			3
14.1.2.4	Concentrates for vegetable juice	5000	mg/kg			3
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	5000	mg/kg			3

SULPHITES**Clarification on the use levels reported in the Note to food category 11.1.3.**

SULPHITES						
Sulphur Dioxide	INS: 220	Sodium Sulphite	INS: 221			
Sodium Hydrogen Sulphite	INS: 222	Sodium Metabisulphite	INS: 223			
Potassium Metabisulphite	INS: 224	Potassium Sulphite	INS: 225			
Calcium Hydrogen Sulphite	INS: 227	Potassium Bisulphite	INS: 228			
Sodium Thiosulphate	INS: 539					
Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.6.4.1	plain processed cheese	300	mg/kg	Note 44		6
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg	Note 44		6
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	50	mg/kg	Note 44		3
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg	Note 44		6
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	1000	mg/kg	Note 44		3
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	30	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.1	frozen fruit	500	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.2	dried fruit	3000	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine	350	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	350	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	3000	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.7	candied fruit	350	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	3000	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	750	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.10	fermented fruit products	350	mg/kg	Note 44		6
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	350	mg/kg	Note 44		6
04.2.1.3	peeled, cut or shredded fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	500	mg/kg	Notes 44 & 76		6
04.2.2.1	frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	750	mg/kg	Note 44		6
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	2500	mg/kg	Notes 44 & 105		6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	750	mg/kg	Note 44		6
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	750	mg/kg	Note 44		6
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	750	mg/kg	Note 44		
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	800	mg/kg	Note 44		6
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	1000	mg/kg	Note 44		6
04.2.2.8	cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	750	mg/kg	Note 44		6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	100	mg/kg	Note 44		6
05.3	chewing gum	150	mg/kg	Note 44		6
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	100	mg/kg	Note 44		6
06.2.1	flours	900	mg/kg	Note 44		6
06.2.2	starches	500	mg/kg	Note 44		6
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	20	mg/kg	Note 44		6
07.1.1	breads and rolls	100	mg/kg	Note 29		6

SULPHITES						
Sulphur Dioxide	INS: 220	Sodium Sulphite	INS: 221			
Sodium Hydrogen Sulphite	INS: 222	Sodium Metabisulphite	INS: 223			
Potassium Metabisulphite	INS: 224	Potassium Sulphite	INS: 225			
Calcium Hydrogen Sulphite	INS: 227	Potassium Bisulphite	INS: 228			
Sodium Thiosulphate	INS: 539					
Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	50	mg/kg	Note 44	6	
07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	500	mg/kg	Note 44	6	
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	300	mg/kg	Note 44	6	
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	450	mg/kg	Note 44	6	
08.3	processed comminuted meat, poultry, and game products	500	mg/kg	Note 44	6	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	500	mg/kg	Note 44	6	
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms	150	mg/kg	Note 44	6	
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 44	6	
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	50	mg/kg	Note 44	6	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg	Note 44	6	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 44	6	
11.1.3	soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar	20	mg/kg	Notes 44 & 132	6	
11.1.4	lactose	20	mg/kg	Note 44	6	
11.2	brown sugar excluding products of food category 11.1.3	40	mg/kg	Note 44	3	
11.3	sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	500	mg/kg	Note 44	6	
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	40	mg/kg	Note 44	6	
12.1.1	salt	1000	mg/kg	Note 29	6	
12.2.2	seasonings and condiments	500	mg/kg	Note 44	3	
12.2.2	seasonings and condiments	200	mg/kg	Note 44	6	
12.3	vinegars	200	mg/kg	Note 44	6	
12.4	mustards	250	mg/kg	Notes 44 & 106	6	
12.5	soups and broths	1000	mg/kg	Note 44	6	
12.6	sauces and like products	300	mg/kg	Note 44	6	
12.9.5	other protein products	500	mg/kg	Note 44	6	
14.1.2.2	vegetable juice	500	mg/kg	Note 44	6	
14.1.2.4	concentrates for vegetable juice	70	mg/kg	Note 44	6	
14.1.3.2	vegetable nectar	50	mg/kg	Note 44	6	
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar	70	mg/kg	Note 44	6	
14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	115	mg/kg	Note 44	6	
14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	250	mg/kg	Note 44	6	
14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	350	mg/kg	Note 44	6	
14.2.1	beer and malt beverages	100	mg/kg	Note 44	6	
14.2.2	cider and perry	350	mg/kg	Note 44	6	
14.2.3	grape wines	350	mg/kg	Notes 44 & 103	6	
14.2.4	wines (other than grape)	350	mg/kg	Note 44	6	
14.2.5	mead	350	mg/kg	Note 44	6	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	300	mg/kg	Note 44	6	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	350	mg/kg	Note 44	6	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	50	mg/kg	Note 44	6	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	500	mg/kg	Note 44	6	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	500	mg/kg	Note 44	6	

CANTHAXANTHIN**As appropriate, provide numerical use levels for uses reported as GMP.**

CANTHAXANTHIN						
Canthaxanthin		INS: 161g				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP		6	
01.6	cheese and analogues		GMP		6	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)		GMP		6	
02.0	fats and oils, and fat emulsions		GMP		6	
04.1.2.5	jams, jellies and marmalades	200	mg/kg		6	
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5		GMP		6	
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk		GMP		6	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP		6	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries		GMP		6	
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	8.2	mg/kg		6	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce		GMP		6	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	50	mg/kg		6	
05.3	chewing gum	300	mg/kg		6	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP		6	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	50	mg/kg		3	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	35	mg/kg		6	
06.4.2	dried pastas and noodles and like products		GMP		6	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP		6	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP		6	
07.0	bakery wares		GMP		6	
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	100	mg/kg		6	
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	1000	mg/kg	Note 94	6	
08.3.1.1	cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg	Note 118	6	
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	15	mg/kg		6	
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP		6	
09.2.4.1	cooked fish and fish products	200	mg/kg		6	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP		6	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 22	6	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP		6	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	100	mg/kg		6	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP		6	
11.3	sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3		GMP		6	
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)		GMP		6	
12.2.2	seasonings and condiments		GMP		6	
12.5.2	mixes for soups and broths	100	mg/kg		6	
12.6	saucers and like products	100	mg/kg		6	
12.9.5	other protein products	100	mg/kg		6	
14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	5	mg/kg		6	
14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	100	mg/kg		6	
14.2.1	beer and malt beverages	5	mg/kg		6	
14.2.3	grape wines	5	mg/kg		6	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	5	mg/kg		6	

ERYTHROSINE						
Erythrosine		INS: 127				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms					
10.1	Fresh eggs	300	mg/kg			3
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	300	mg/kg			6
11.3	sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	300	mg/kg			6
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	300	mg/kg			6
11.6	table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	300	mg/kg			6
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	300	mg/kg			6
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	300	mg/kg			6
12.9.5	other protein products	100	mg/kg	Note 92		6
13.6	food supplements	300	mg/kg			6
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	300	mg/kg			6
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	300	mg/kg			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	300	mg/kg			6
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	300	mg/kg	Note 2		6

IRON OXIDES

As appropriate, provide numerical use levels for uses reported as GMP

IRON OXIDES							
Iron Oxide, Black		INS: 172i	Iron Oxide, Red		INS: 172ii	Iron Oxide, Yellow	INS: 172iii
Function: Colour							
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year	
01.3.2	Beverage whiteners		GMP			6	
01.4	Cream (plain) and the like		GMP			6	
01.5.2	Milk and cream powder analogues		GMP			6	
01.6.1	Unripened cheese		GMP			6	
01.6.3	Whey cheese		GMP	Note 3		6	
01.6.5	Cheese analogues		GMP			6	
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk		GMP			6	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg			6	
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	75	mg/kg			3	
04.2.2.6	Vegetable, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5		GMP			6	
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings		GMP			6	
05.3	chewing gum	10000	mg/kg			6	
06.2	flours and starches (including soybean powder)	300	mg/kg			3	
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	1000	mg/kg	Note 94		6	
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6	
08.3.1.1	cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	1000	mg/kg	Note 78		6	
08.3.1.2	cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6	

IRON OXIDES							
Iron Oxide, Black		INS: 172i	Iron Oxide, Red		INS: 172ii	Iron Oxide, Yellow	INS: 172iii
Function: Colour							
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year	
08.3.1.3	fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6	
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6	
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6	
09.1.1	fresh fish		GMP	Note 50		6	
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6	
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95		6	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6	
09.2.4.1	Cooked fish and fish products		GMP			6	
09.2.4.2	Cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly		GMP	Note 16		6	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine		GMP	Note 16		6	
09.3.4	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	50	mg/kg			3	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg			6	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6	
12.4	Mustards		GMP			6	
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP			6	
12.9.5	other protein products		GMP			6	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP			6	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP			6	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP			6	
13.6	food supplements		GMP			6	
14.1.3.2	vegetable nectar		GMP			6	
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar		GMP			6	
14.2.2	cider and perry		GMP			6	
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP			6	
14.2.4	wines (other than grape)		GMP			6	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP			6	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6	

BRILLIANT BLUE FCF

Clarification of the use in category 16.0 in the food itself as compared to its presence from carry-over.

BRILLIANT BLUE FCF						
Brilliant Blue FCF		INS: 133				
Function:						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.6.1	unripened cheese	200	mg/kg	Note 3		3
01.6.3	Whey cheese	200	mg/kg	Note 3		3
01.6.4	processed cheese	200	mg/kg			6
01.6.5	Cheese analogues	200	mg/kg	Note 3		3
02.1.3	Lard, tallow, fish oil, and other animal fats	200	mg/kg	Note 3		3
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	500	mg/kg	Note 16		6
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	200	mg/kg			6

BRILLIANT BLUE FCF						
Brilliant Blue FCF		INS: 133				
Function:						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.5	jams, jellies and marmalades	500	mg/kg			6
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg			6
04.1.2.7	candied fruit	200	mg/kg			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500	mg/kg			6
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	500	mg/kg	Note 16		6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg			6
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200	mg/kg			6
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	200	mg/kg			6
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	500	mg/kg			3
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	300	mg/kg			3
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	100	mg/kg			6
05.1.4	cocoa and chocolate products	300	mg/kg			3
05.1.4	cocoa and chocolate products	100	mg/kg			6
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	300	mg/kg			3
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	100	mg/kg			6
07.1	bread and ordinary bakery wares	100	mg/kg			6
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	200	mg/kg			6
08.0	meat and meat products, including poultry and game	500	mg/kg	Note 16		6
09.2.4.1	cooked fish and fish products	500	mg/kg			6
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	250	mg/kg			6
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 22		6
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	500	mg/kg			6
12.2.2	seasonings and condiments	500	mg/kg			6
12.4	Mustards	300	mg/kg			6
12.5	soups and broths	300	mg/kg			6
12.6	sauces and like products	500	mg/kg			6
12.9.5	other protein products	100	mg/kg			6
14.2.1	Beer and malt beverages	200	mg/kg			3
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15	100	mg/kg	Note 2		6

CARMINES

Clarification of the use levels reported, since they may be for either cochineal extract or carminic acid, each of which have different amounts of the coloring principle.

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.6.1	unripened cheese		GMP	Note 3		6
01.6.2.2	rind of ripened cheese		GMP			6
01.6.3	whey cheese		GMP	Note 3		6
01.6.5	cheese analogues		GMP	Note 3		6
02.2.1.3	Blends of butter and margarine	500	mg/kg			3
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	500	mg/kg			3
02.3	fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	500	mg/kg			6

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg		6	
05.3	chewing gum	1020	mg/kg		6	
06.4.2	dried pastas and noodles and like products	100	mg/kg		3	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	100	mg/kg		3	
07.1	bread and ordinary bakery wares		GMP		6	
07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	500	mg/kg		3	
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	100	mg/kg	Note 85	3	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	6	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	100	mg/kg		3	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	6	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	150	mg/kg		3	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	1000	mg/kg		6	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	500	mg/kg		3	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	200	mg/kg		6	

CAROTENES, VEGETABLE

Clarification as to whether the use levels in food categories 04.1.2.8, 04.1.2.11 and 16.0 are due to carry-over or direct addition to the food.

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.4	cream (plain) and the like	1000	mg/kg		3	
01.6.3	Whey cheese	1000	mg/kg		3	
02.2.1.2	Margarine and similar products	1000	mg/kg		3	
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16	6	
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	4	mg/kg		6	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	4	mg/kg		6	
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 16	6	
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	200	mg/kg		3	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	1320	mg/kg		3	
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	200	mg/kg		3	
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	1000	mg/kg		3	
05.1.4	cocoa and chocolate products	1000	mg/kg		3	
05.1.4	cocoa and chocolate products	500	mg/kg		6	
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	1000	mg/kg		3	
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	500	mg/kg		6	
06.4.2	dried pastas and noodles and like products	1000	mg/kg		3	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	1000	mg/kg		3	
08.1.1	Fresh meat, poultry and game, whole pieces or cuts	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	20	mg/kg	Note 117	6	
09.1.1	fresh fish		GMP	Note 50	6	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16	6	
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95	6	
09.2.4.1	Cooked fish and fish products	1000	mg/kg		3	
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	500	mg/kg		3	
12.10.3	Fermented soybean paste (e.g., miso)		GMP		6	
13.1.3	formulae for special medical purposes for infants	30	mg/kg	Note 84	3	
14.1.2.2	vegetable juice	2000	mg/kg		3	
14.1.2.4	concentrates for vegetable juice	2000	mg/kg		3	
14.1.3.2	vegetable nectar	2000	mg/kg		3	
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar	1000	mg/kg		3	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	400	mg/kg		3	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	25	mg/kg		6	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	20000	mg/kg		3	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 – 15	1000	mg/kg		3	

CASTOR OIL						
Castor Oil		INS: 1503				
Function: Anticaking Agent, Carrier Solvent, Glazing Agent, Release Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.1	cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes		GMP		6	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	500	mg/kg		6	
05.3	chewing gum	2100	mg/kg		6	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP		6	
13.6	food supplements		GMP		6	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	500	mg/kg		6	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES

Provide use levels "as copper."

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i		Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, rinking yoghurt, whey-based drinks)	50	mg/kg		3	
01.6.1	Unripened cheese	50	mg/kg		3	
01.6.2.1	Ripened cheese, includes rind	15	mg/kg		6	
01.6.2.1	Ripened cheese, includes rind	50	mg/kg		3	
01.6.2.2	Rind of ripened cheese	75	mg/kg		3	
01.6.2.3	Cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)	50	mg/kg		3	
01.6.3	Whey cheese	50	mg/kg		3	
01.6.4	Processed cheese	50	mg/kg		3	
01.6.5	Cheese analogues	50	mg/kg		3	
01.6.6	Whey protein cheese	50	mg/kg		3	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	200	mg/kg		6	
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	500	mg/kg		3	
02.0	Fats and oils, and fat emulsions		GMP		6	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of	500	mg/kg		3	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i	Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	food category 01.7					
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	200	mg/kg			6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	500	mg/kg			3
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16		6
04.1.2.1	Frozen fruit	100	mg/kg	Note 62		6
04.1.2.2	Dried fruit	100	mg/kg	Note 62		6
04.1.2.5	Jams, jellies, marmelades	200	mg/kg			6
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	150	mg/kg			6
04.1.2.7	Candied fruit	100	mg/kg	Note 62		6
04.1.2.7	Candied fruit	250	mg/kg			3
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	150	mg/kg	Note 62		6
04.2.1.2	Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 16		6
04.2.2.1	Frozen vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	100	mg/kg	Note 62		6
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	100	mg/kg	Notes 62 & 89		6
04.2.2.3	Vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg			6
04.2.2.4	Canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	100	mg/kg	Note 62		6
05.1.2	cocoa mixes (syrups)	6.4	mg/kg	Note 62		3
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	6.4	mg/kg	Note 62		3
05.1.4	Cocoa and chocolate products	700	mg/kg			6
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	700	mg/kg			6
05.2.1	Hard candy	700	mg/kg			6
05.2.2	Soft candy	100	mg/kg			6
05.2.3	Nougats and marzipans	100	mg/kg			6
05.3	Chewing gum	700	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit), and sweet sauces	100	mg/kg			3
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats	100	mg/kg			3
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products		GMP			6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP			6
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	6.4	mg/kg	Note 62		6
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	75	mg/kg			3
07.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	6.4	mg/kg	Note 62		3
07.2	Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	75	mg/kg			3
07.2.2	Other fine bakery products (e.g., doughnuts, sweet rolls, scones, and muffins)		GMP			6
07.2.3	Mixes for fine bakery wares (e.g., cakes, pancakes)		GMP			6
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95		6
09.2.3	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	40	mg/kg			3
09.2.4.1	Cooked fish and fish products	30	mg/kg	Note 62		6
09.2.4.3	Fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	40	mg/kg	Note 62		6
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	40	mg/kg	Note 62		6
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			3
09.3.1	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	40	mg/kg			3
09.3.2	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	40	mg/kg			3
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	200	mg/kg			3
09.3.4	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding	75	mg/kg			3

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i	Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	products of food categories 09.3.1 - 09.3.3					
09.4	Fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg			6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	300	mg/kg	Note 2		3
12.2.2	Seasonings and condiments	100	mg/kg			3
12.4	Mustards		GMP			6
12.5.1	Ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen	400	mg/kg			6
12.5.2	Mixes for soups and broths	30	mg/kg	Note 127		6
12.5.2	Mixes for soups and broths	100	mg/kg			3
12.6		100	mg/kg			3
12.9.5	Other protein products		GMP			6
13.1.3	Formulae for special medical purposes for infants	20	mg/kg	Note 84		3
13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP			6
13.4	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP			6
13.5	Dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP			6
13.6	Food supplements		GMP			6
14.1.3.2	Vegetable nectar		GMP			6
14.1.3.4	Concentrates for vegetable nectar		GMP			6
14.1.4	Water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	300	mg/kg			6
14.2.2	Cider and perry		GMP			6
14.2.4	Wines (other than grape)		GMP			6
14.2.6	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP			6
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	350	mg/kg			3
15.2	Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	100	mg/kg			3

GRAPE SKIN EXTRACT

Provide any information on an appropriate reporting basis.

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	1500	mg/kg			3
01.3.2	beverage whiteners	1500	mg/kg			3
01.4	cream (plain) and the like	1500	mg/kg			3
01.5.2	milk and cream powder analogues	1500	mg/kg			3
01.6.1	unripened cheese	1000	mg/kg			3
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind	125	mg/kg			6
01.6.2.2	rind of ripened cheese	1000	mg/kg			3
01.6.3	whey cheese	1000	mg/kg			3
01.6.4.2	flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.	1000	mg/kg			3
01.6.5	cheese analogues	1000	mg/kg			3
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg			6
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	1500	mg/kg			3
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg			3
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	100	mg/kg			6
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16		6
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine	1500	mg/kg			3
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1500	mg/kg			3
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	1500	mg/kg			3
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg			6
04.1.2.7	candied fruit	1500	mg/kg			3

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	1500	mg/kg		3	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	1500	mg/kg		3	
04.1.2.10	fermented fruit products	1500	mg/kg		3	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	1500	mg/kg		3	
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 16	6	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg		6	
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1500	mg/kg		3	
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1500	mg/kg		3	
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	1500	mg/kg		3	
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	500	mg/kg		3	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	10000	mg/kg		3	
05.3	chewing gum	10000	mg/kg		6	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	10000	mg/kg		3	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg		6	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	1500	mg/kg		3	
07.0	bakery wares	1500	mg/kg		3	
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	1000	mg/kg	Note 94	6	
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	5000	mg/kg		3	
08.3.1.1	cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg		3	
08.3.1.2	cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.3.1.3	fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg	Note 16	3	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	5000	mg/kg		3	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg		3	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16	6	
09.2.4.1	cooked fish and fish products	500	mg/kg		3	
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg		3	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg	Note 16	3	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg	Note 22	3	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	500	mg/kg	Note 16	3	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	1500	mg/kg	Note 16	3	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	1500	mg/kg		3	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	1500	mg/kg	Note 16	3	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1500	mg/kg		3	
10.1	fresh eggs	1500	mg/kg	Note 4	3	

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	500	mg/kg			3
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	1500	mg/kg			3
12.4	mustards	500	mg/kg			3
12.5	soups and broths	1500	mg/kg			3
12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	1500	mg/kg			3
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	500	mg/kg			3
12.6.3	mixes for sauces and gravies	500	mg/kg			3
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	1500	mg/kg			3
12.9.5	other protein products	500	mg/kg			3
13.1.3	formulae for special medical purposes for infants	20	mg/kg	Note 84		3
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	1500	mg/kg			3
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1500	mg/kg			3
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	1500	mg/kg			3
13.6	food supplements	1500	mg/kg			3
14.1.3.2	vegetable nectar	1500	mg/kg			3
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar	1500	mg/kg			3
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	500	mg/kg			6
14.2.1	beer and malt beverages	1500	mg/kg			3
14.2.2	cider and perry	1500	mg/kg			3
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines	1500	mg/kg			3
14.2.3.3	fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	1500	mg/kg			3
14.2.4	wines (other than grape)	1500	mg/kg			3
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	1500	mg/kg			3
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	1500	mg/kg			3
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	10000	mg/kg			3
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	10000	mg/kg			3
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	1500	mg/kg			3
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	10	mg/kg			6

POLYSORBATES

Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate INS: 432 Polyoxyethylene (20) Sorbitan INS: 433
 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate INS: 434 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate INS: 435
 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate INS: 436

Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	5000	mg/kg			6
01.3.2	beverage whiteners	5000	mg/kg			6
01.4	Cream (plain) and the like	1000	mg/kg			3
01.4.2	sterilized and UHT creams, whipping and whipped creams, and reduced fat creams (plain)	3000	mg/kg			6
01.5.2	milk and cream powder analogues	4000	mg/kg			6
01.6.1	unripened cheese	80	mg/kg	Note 38		6
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000	mg/kg			6
02.0	fats and oils, and fat emulsions	10000	mg/kg			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	1000	mg/kg			3
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	3000	mg/kg			6

POLYSORBATES

Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate INS: 432 Polyoxyethylene (20) Sorbitan INS: 433
 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate INS: 434 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate INS: 435
 Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate INS: 436

Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer

Food Cat. No.	Food Category	Max Level	Comments	Step	Year
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	5000 mg/kg			6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500 mg/kg			6
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	30 mg/kg	Notes 7 & 100		6
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	3000 mg/kg			6
05.1.2	cocoa mixes (syrups)	500 mg/kg			6
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	4600 mg/kg			6
05.1.4	cocoa and chocolate products	10000 mg/kg			6
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	5000 mg/kg			6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	10000 mg/kg			3
05.2.1	hard candy	10000 mg/kg			6
05.2.2	soft candy	1000 mg/kg			6
05.2.3	nougats and marzipans	1000 mg/kg			6
05.3	chewing gum	20000 mg/kg			6
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	7000 mg/kg			6
06.4.2	dried pastas and noodles and like products	5000 mg/kg			3
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	5000 mg/kg			3
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5000 mg/kg	Note 2		6
07.1.1	bread and rolls	3000 mg/kg			6
07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	5000 mg/kg	Note 11		6
07.1.3	other ordinary bakery products (e.g., bagels, pita, English muffins)	10000 mg/kg	Note 11		6
07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	5000 mg/kg	Note 11		6
07.1.5	steamed breads and buns	5000 mg/kg	Note 11		6
07.1.6	mixes for breads and ordinary bakery wares	5000 mg/kg	Note 11		6
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	5000 mg/kg			6
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	10000 mg/kg			6
08.3	processed comminuted meat, poultry, and game products	10000 mg/kg			6
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	1500 mg/kg			6
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	5000 mg/kg			6
12.1.1	salt	10 mg/kg			6
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	4600 mg/kg			3
12.2.1	herbs and spices	2000 mg/kg			6
12.2.2	seasonings and condiments	4600 mg/kg			6
12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	5000 mg/kg			6
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	4600 mg/kg			6
12.6.3	mixes for sauces and gravies	5000 mg/kg			6
12.6.4	clear sauces (e.g., fish sauce)	4600 mg/kg			6
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	2000 mg/kg			6
12.9.5	other protein products	4000 mg/kg	Note 15		6
13.6	food supplements	790 mg/kg	Note 101		6
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks	1000 mg/kg			3
14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks	500 mg/kg			6
14.1.4.2	non-carbonated water-based flavoured drinks, including punches and ades	500 mg/kg			6
14.1.4.3	concentrates (liquid or solid) for water-based flavoured drinks	45000 mg/kg	Note 102		6
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	120 mg/kg			6

POLYSORBATES						
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate		INS: 432	Polyoxyethylene (20) Sorbitan		INS: 433	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate		INS: 434	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate		INS: 435	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate		INS: 436				
Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	120	mg/kg		6	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	2000	mg/kg		6	

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i	Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.4	cream (plain) and the like	300	mg/kg			3
01.6.3	whey cheese	300	mg/kg	Note 3		3
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	300	mg/kg			3
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine	300	mg/kg			3
04.2.2.2	Dried vegetables, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10	mg/kg			6
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	300	mg/kg			3
04.2.2.6	Vegetable, (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	300	mg/kg			3
05.1.2	Cocoa mixes (syrups)	1000	mg/kg			3
05.1.3	Cocoa-based spreads, incl. fillings	1000	mg/kg			3
05.1.4	Cocoa and chocolate products	1000	mg/kg			3
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	300	mg/kg			3
07.1	Breads and rolls	300	mg/kg			3
08.0	meat and meat products, including poultry and game	1000	mg/kg			6
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95		6
09.2.4.1		300	mg/kg			3
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg			6
14.1.3.2	Vegetable nectar	300	mg/kg			3
14.1.3.4	Concentrates for vegetable nectar	300	mg/kg			3
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP			6
16.0	Composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15.	300	mg/kg			3

Notes to the Comments for the General Standard for Food Additives (37th CCFAC)

- Note 1: As adipic acid
 Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.
 Note 3: Surface treatment.
 Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.
 Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.
 Note 6: As aluminium.
 Note 7: Use level not in finished food.
 Note 8: As bixin.
 Note 9: As total bixin or norbixin.
 Note 10: As ascorbyl stearate.
 Note 11: Flour basis.
 Note 12: Carryover from flavouring substances.

- Note 13: As benzoic acid.
- Note 14: Served at greater than 5-fold dilution.
- Note 15: Fat or oil basis.
- Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.
- Note 17: As cyclamic acid.
- Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.
- Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.
- Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.
- Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.
- Note 22: For use in smoked fish products only.
- Note 23: As iron.
- Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 25: As formic acid.
- Note 26: For use in baking powder only.
- Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.
- Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes:

$$[(33000 \text{ U/kg bw}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg bw}$$
- Note 29: Reporting basis not specified.
- Note 30: As residual NO₃ ion.
- Note 31: Of the mash used.
- Note 32: As residual NO₂ ion.
- Note 33: As phosphorus.
- Note 34: Anhydrous basis.
- Note 35: For use in cloudy juices only.
- Note 36: Residual level.
- Note 37: As weight of nonfat milk solids.
- Note 38: Level in creaming mixture.
- Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.
- Note 40: INS 451i only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.
- Note 41: Use in breadings or batter coatings only.
- Note 42: As sorbic acid
- Note 43: As tin.
- Note 44: As residual SO₂.
- Note 45: As tartaric acid.
- Note 46: As thiodipropionic acid.
- Note 47: On egg yolk weight, dry basis.
- Note 48: For olives only.
- Note 49: For use on citrus fruits only.
- Note 50: For use in fish roe only.
- Note 51: For use in herbs only.
- Note 52: For use in butter only.
- Note 53: For use in coatings only.
- Note 54: For use in cocktail cherries and candied cherries only
- Note 55: Added level.
- Note 56: Provided starch is not present.
- Note 57: GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by
- Note 58: As calcium.
- Note 59: Use as packing gas.
- Note 60: If used as a carbonating agent, the CO₂ in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.
- Note 61: For use in minced fish only.
- Note 62: As copper.
- Note 63: On amount of dairy ingredients.
- Note 64: Level added to dry beans; 200 mg/kg in ready-to-eat food, anhydrous basis.
- Note 65: Carryover from nutrient preparations.
- Note 66: As formaldehyde. For use in provolone cheese only.
- Note 67: Except for use in liquid egg whites at 8800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.
- Note 68: For use in natural mineral waters only.
- Note 69: Use as carbonating agent.
- Note 70: As the acid.
- Note 71: Calcium, potassium and sodium salts only.
- Note 72: Ready-to-eat basis.
- Note 73: Except whole fish.
- Note 74: Use level for deep orange coloured cheeses; 25 mg/kg for orange coloured cheeses; 10 mg/kg for normal coloured cheeses.
- Note 75: Use in milk powder for vending machines only.
- Note 76: Use in potatoes only.
- Note 77: As mono-isopropyl citrate.
- Note 78: For use in tocino (fresh, cured sausage) only.
- Note 79: For use on nuts only.

- Note 80: Equivalent to 2 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 81: Equivalent to 1 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 82: For use in shrimp; 6000 mg/kg for Crangon crangon and Crangon vulgaris.
- Note 83: For use in sauce only.
- Note 84: For infants over 1 year of age only.
- Note 85: Excluding use in surimi and fish roe products at 500 mg/kg.
- Note 86: Use in whipped dessert toppings other than cream only.
- Note 87: Treatment level.
- Note 88: Carryover from the ingredient.
- Note 89: Except for use in dried tangle (KONBU) at 150 mg/kg.
- Note 90: For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product.
- Note 91: Benzoates and sorbates, singly or in combination.
- Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.
- Note 93: Except natural wine produced from Vitis Vinifera grapes.
- Note 94: For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.
- Note 95: For use in surimi and fish roe products only.
- Note 96: Carryover from use in fats.
- Note 97: In cocoa and chocolate products.
- Note 98: For dust control.
- Note 99: For use in fish fillets and minced fish only.
- Note 100: For use as a dispersing agent in dill oil used in the final food.
- Note 101: Level based on the maximum recommended daily dose of 475 mg/dose, assuming one 600 mg tablet is consumed per day.
- Note 102: For use as a surfactant or wetting agent for colours in the food.
- Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.
- Note 104: Maximum 5000 mg/kg residue in bread and yeast-leavened bakery products.
- Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.
- Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
- Note 107: Except for use in food-grade dendritic salt at 29,000 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 108: For use on coffee beans only.
- Note 109: Use level reported as 25 lbs/1000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (106mg/kg) = 3000 mg/kg
- Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.
- Note 111: For use in dipping solution only.
- Note 112: For use in grated cheese only.
- Note 113: Excluding butter.
- Note 114: Excluding cocoa powder.
- Note 115: For use in pineapple juice only.
- Note 116: For use in doughs only.
- Note 117: Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 118: Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 119: As carrier for flavours.
- Note 120: Except for use in caviar at 2500 mg/kg.
- Note 121: Excluding fermented fish products at 1000 mg/kg.
- Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
- Note 123: 1000 mg/kg for beverages with pH greater than 3.5.
- Note 124: Only for products containing less than 7% ethanol.
- Note 125: For use as a release agent for baking pans in a mixture with vegetable oil.
- Note 126: For releasing dough in dividing or baking only.
- Note 127: As served to the consumer.
- Note 128: INS 334 only.
- Note 129: For use as an acidity regulator in grape juice.
- Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroxyquinone (TBHQ, INS 319) and Propyl Gallate (INS 310)
- Note 131: On a dried weight basis of the high intensity sweetener.
- Note 132: Excluding dried glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 150 mg/kg and glucose syrup used in the manufacture of sugar confectionery at 400 mg/kg.

Annexe X

**PROJETS (ÉTAPE 8) ET AVANT-PROJETS (ÉTAPE 5/8) DE DISPOSITIONS RELATIVES
À DES ADDITIFS ALIMENTAIRES À INCLURE DANS LA NORME GÉNÉRALE CODEX
POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

BENZOYL PEROXIDE						
Benzoyl Peroxide INS 928						
Function: Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.8.2	Dried whey and whey products, excluding whey cheeses	100	mg/kg		8	

BENZOATES						
Benzoic Acid INS: 210 Sodium Benzoate INS: 211						
Potassium Benzoate INS: 212 Calcium Benzoate INS: 213						
Function: Preservative						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.3	Chewing gum	1500	mg/kg	Note 13	8	
08.2.1.2	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	1000	mg/kg	Notes 3 & 13	8	
08.3.1.2	Cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game	1000	mg/kg	Notes 3 & 13	8	

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN						
Glycerol Ester of Wood Rosin INS: 445						
Function: Adjuvant, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.1.2	Surface-treated fresh fruit	110	mg/kg		5/8	
04.2.1.2	Surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	110	mg/kg		5/8	

ISOPROPYL CITRATES						
Isopropyl Citrates INS: 384						
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.1.2	Vegetable oils and fats	200	mg/kg		8	

EDTAs						
Calcium Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate		INS: 385		Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate		INS: 386
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
09.2.4.1	Cooked fish and fish products	50	mg/kg	Note 21	8	
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	1000	mg/kg	Notes 21 and 131	8	
14.2.6	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	25	mg/kg	Note 21	8	

ASCORBYL ESTERS						
Ascorbyl Palmitate		INS: 304		Ascorbyl Stearate		INS: 305
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
12.6.2	Non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	500	mg/kg	Note 10	8	
13.1	Infant formulae, follow-up formulae, and formulae for special medical purposes for infants	10	mg/kg	Notes 10 & 15	8	
13.4	Dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	500	mg/kg	Note 10	8	

GALLATE, PROPYL						
Gallate, Propyl		INS: 310				
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
15.2	Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	

BHA						
Butylated Hydroxyanisole		INS: 320				
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.2.1.2	Margarine and similar products	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.3	Fat emulsions other than 02.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	

BHA						
Butylated Hydroxyanisole INS: 320						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.4	Fat-based desserts excl. dairy-based dessert prods. of 01.7	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	200	mg/kg	Notes 15, 76 & 130	8	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
08.3	processed comminuted meat, poultry, and game products	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
12.6	sauces and like products	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	

BHT						
Butylated Hydroxytoluene INS: 321						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.3	Fat emulsions other than 02.2, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.4	Fat-based desserts excl. dairy-based dessert prods. of 01.7	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	200	mg/kg	Notes 15, 76 & 130	8	

TBHQ						
Tertiary Butylhydroquinone INS: 319						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.1	Fats and oils essentially free from water	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.2.1.2	Margarine and similar products	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	

TBHQ						
Tertiary Butylhydroquinone INS: 319						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.2.1.3	Blends of butter and margarine	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
12.2	herbs, spices, seasonings, and condiments (e.g., seasoning for instant noodles)	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
12.5.2	Mixes for soups and broths	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
12.6	sauces and like products	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	
15.0	ready-to-eat savouries	200	mg/kg	Notes 15 & 130	8	

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	5000	mg/kg		5/8	
01.2.1.2	fermented milks (plain), heat-treated after fermentation	5000	mg/kg		5/8	
01.2.2	renneted milk (plain)	5000	mg/kg		5/8	
01.3.2	beverage whiteners	5000	mg/kg		8	
01.5.2	milk and cream powder analogues	10000	mg/kg		5/8	
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind	10000	mg/kg		5/8	
01.6.4	processed cheese	10000	mg/kg		5/8	
01.6.5	cheese analogues	10000	mg/kg		5/8	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	10000	mg/kg		8	
02.2.1.2	Margarine and similar products	10000	mg/kg		8	
02.2.1.3	Blends of butter and margarine	10000	mg/kg		8	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	10000	mg/kg		8	
02.3	fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	10000	mg/kg		8	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	5000	mg/kg		8	
04.1.2.2	dried fruit	10000	mg/kg		5/8	
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	5000	mg/kg		5/8	

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.7	candied fruit	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	2500	mg/kg		5/8	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	2500	mg/kg		5/8	
04.1.2.10	fermented fruit products	2500	mg/kg		5/8	
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	10000	mg/kg		5/8	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	2500	mg/kg		5/8	
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	2500	mg/kg		5/8	
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	2500	mg/kg		5/8	
04.2.2.8	cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds	2500	mg/kg		5/8	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	10000	mg/kg		8	
05.3	chewing gum	50000	mg/kg		8	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	10000	mg/kg		8	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	10000	mg/kg		8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	5000	mg/kg		8	
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	5000	mg/kg		5/8	
10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products	5000	mg/kg		5/8	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	5000	mg/kg		5/8	
12.4	mustards	10000	mg/kg		8	
12.5	soups and broths	5000	mg/kg		5/8	
12.6	sauces and like products	10000	mg/kg		8	
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	5000	mg/kg		5/8	
12.9.5	other protein products	10000	mg/kg		5/8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	5000	mg/kg		5/8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	5000	mg/kg		5/8	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	5000	mg/kg		5/8	
13.6	food supplements	5000	mg/kg		5/8	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	5000	mg/kg		8	

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.2	cider and perry	5000	mg/kg		5/8	
14.2.4	wines (other than grape)	5000	mg/kg		5/8	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	5000	mg/kg		5/8	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	10000	mg/kg		5/8	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	20000	mg/kg		5/8	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	10000	mg/kg		5/8	

SULPHITES						
Sulphur Dioxide	INS: 220	Sodium Sulphite	INS: 221			
Sodium Hydrogen Sulphite	INS: 222	Sodium Metabisulphite	INS: 223			
Potassium Metabisulphite	INS: 224	Potassium Sulphite	INS: 225			
Calcium Hydrogen Sulphite	INS: 227	Potassium Bisulphite	INS: 228			
Sodium Thiosulphate	INS: 539					
Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
11.1.1	white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose	15	mg/kg	Note 44	8	
11.1.2	powdered sugar, powdered dextrose	15	mg/kg	Note 44	8	
11.1.5	plantation or mill white sugar	70	mg/kg	Note 44	8	
14.1.2.1	fruit juice	50	mg/kg	Notes 44 & 122	8	
14.1.2.3	concentrates for fruit juice	50	mg/kg	Notes 44, 122 & 127	8	
14.1.3.1	fruit nectar	50	mg/kg	Notes 44 & 122	8	
14.1.3.3	concentrates for fruit nectar	50	mg/kg	Notes 44, 122 & 127	8	

CANTHAXANTHIN						
Canthaxanthin	INS: 161g					
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
10.1	fresh eggs		GMP	Note 4	8	

ERYTHROSINE						
Erythrosine	INS: 127					
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.7	candied fruit	200	mg/kg	Note 54	8	

IRON OXIDES							
Iron Oxide, Black		INS: 172i	Iron Oxide, Red		INS: 172ii	Iron Oxide, Yellow	INS: 172iii
Function: Colour							
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year	
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	20	mg/kg		5/8		
01.6.2.2	rind of ripened cheese	100	mg/kg		5/8		
01.6.4	processed cheese	50	mg/kg		5/8		
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	100	mg/kg		5/8		
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	350	mg/kg		5/8		
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	300	mg/kg		5/8		
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	1000	mg/kg	Note 16	5/8		
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	300	mg/kg		5/8		
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	200	mg/kg		5/8		
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg		8		
04.1.2.7	candied fruit	250	mg/kg				
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	200	mg/kg		5/8		
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	200	mg/kg		5/8		
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	100	mg/kg		5/8		
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	75	mg/kg		5/8		
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	75	mg/kg		5/8		
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	100	mg/kg		5/8		
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	1000	mg/kg	Note 72	8		
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	250	mg/kg	Note 22	8		
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	100	mg/kg		5/8		
10.1	fresh eggs		GMP	Note 4	5/8		
12.2.2	seasonings and condiments	1000	mg/kg		5/8		
12.5	soups and broths	100	mg/kg		5/8		
12.6	saucers and like products	75	mg/kg		5/8		
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	100	mg/kg		8		
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	500	mg/kg		5/8		
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	400	mg/kg		5/8		

BRILLIANT BLUE FCF						
Brilliant Blue FCF		INS: 133				
Function:						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	150	mg/kg		8	
01.6.2.2	rind of ripened cheese	100	mg/kg		8	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150	mg/kg		8	
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions –	100	mg/kg		8	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	150	mg/kg		8	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	150	mg/kg		8	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	150	mg/kg		8	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	250	mg/kg		8	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	300	mg/kg		8	
05.3	chewing gum	300	mg/kg		8	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	mg/kg		8	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg		8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	150	mg/kg		8	
09.1.1	fresh fish	300	mg/kg	Note 50	8	
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 95	8	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	500	mg/kg	Note 16	8	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	500	mg/kg	Note 16	8	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	500	mg/kg		8	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg		8	
10.1	fresh eggs		GMP	Note 4	8	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	150	mg/kg		8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	50	mg/kg		8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	50	mg/kg		8	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	300	mg/kg		8	
13.6	food supplements	300	mg/kg		8	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or	100	mg/kg		8	

BRILLIANT BLUE FCF						
Brilliant Blue FCF		INS: 133				
Function:						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	"electrolyte" drinks and particulated drinks					
14.2.2	cider and perry	200	mg/kg		8	
14.2.4	wines (other than grape)	200	mg/kg		8	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	200	mg/kg		8	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	200	mg/kg		8	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg		8	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	100	mg/kg		8	

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	150	mg/kg		8	
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind	125	mg/kg		8	
01.6.4.2	flavoured processed cheese, including containing fruit, vegetables, meat, etc.	100	mg/kg		8	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	150	mg/kg		8	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	150	mg/kg		8	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	150	mg/kg		8	
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	500	mg/kg	Note 16	8	
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	200	mg/kg		8	
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	200	mg/kg		8	
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg		8	
04.1.2.7	candied fruit	200	mg/kg		8	
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	500	mg/kg		8	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	150	mg/kg		8	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	300	mg/kg		8	
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	500	mg/kg	Note 16	8	
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100	mg/kg		8	
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and	200	mg/kg		8	

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5					
05.1.2	Cocoa mixes (syrups)	300	mg/kg		8	
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	300	mg/kg		8	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	300	mg/kg		8	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	500	mg/kg		8	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	200	mg/kg		8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	150	mg/kg		8	
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	500	mg/kg		5/8	
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	200	mg/kg		8	
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts	500	mg/kg	Note 16	8	
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted	100	mg/kg	Note 117	8	
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	500	mg/kg	Note 16	8	
08.3.1.1	cured (including salted) non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	200	mg/kg	Note 118	8	
08.3.1.2	cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg		8	
08.3.1.3	fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg		8	
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	100	mg/kg		8	
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products	500	mg/kg	Note 16	8	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	500	mg/kg	Note 16	8	
09.1.1	fresh fish	300	mg/kg	Note 50	8	
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
09.2.4.1	cooked fish and fish products	500	mg/kg		8	
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	250	mg/kg		8	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 22	8	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	500	mg/kg	Note 16	8	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	500	mg/kg	Note 16	8	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	500	mg/kg		8	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	100	mg/kg		8	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg	Note 16	8	
10.1	fresh eggs		GMP	Note 4	8	

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	150	mg/kg		8	
12.2.2	seasonings and condiments	500	mg/kg		8	
12.4	mustards	300	mg/kg		8	
12.5	soups and broths	50	mg/kg		8	
12.6	sauces and like products	500	mg/kg		8	
12.9.5	other protein products	100	mg/kg		8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	50	mg/kg		8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	50	mg/kg		8	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	300	mg/kg		8	
13.6	food supplements	300	mg/kg		8	
14.2.1	beer and malt beverages	100	mg/kg		8	
14.2.2	cider and perry	200	mg/kg		8	
14.2.4	wines (other than grape)	200	mg/kg		5/8	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	200	mg/kg		8	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	200	mg/kg		8	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	100	mg/kg		8	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	1000	mg/kg		5/8	
01.3.2	beverage whiteners	1000	mg/kg		5/8	
01.5.2	milk and cream powder analogues	1000	mg/kg		5/8	
01.6.1	unripened cheese	600	mg/kg		5/8	
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind	600	mg/kg		8	
01.6.2.2	rind of ripened cheese	1000	mg/kg		5/8	
01.6.2.3	cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)	1000	mg/kg		5/8	
01.6.4	processed cheese	1000	mg/kg		5/8	
01.6.5	cheese analogues	1000	mg/kg	Note 3	5/8	
01.6.6	whey protein cheese	1000	mg/kg		5/8	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	1000	mg/kg		5/8	
02.1	fats and oils essentially free from water	1000	mg/kg		5/8	
02.2.1.1	butter and concentrated butter	600	mg/kg		8	
02.2.1.2	margarine and similar products	25	mg/kg		5/8	
02.2.2	emulsions containing less than 80% fat	1000	mg/kg		5/8	
02.3	fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions	1000	mg/kg		5/8	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	1000	mg/kg		5/8	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg		8	
04.1.2.7	candied fruit	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	1000	mg/kg		5/8	
04.1.2.10	fermented fruit products	200	mg/kg		5/8	
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	1000	mg/kg		5/8	
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	1000	mg/kg		5/8	
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	1000	mg/kg		5/8	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	500	mg/kg		5/8	
05.3	chewing gum	500	mg/kg		8	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	20000	mg/kg		5/8	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	400	mg/kg		8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	1000	mg/kg		5/8	
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	1000	mg/kg		5/8	
07.1.2	crackers, excluding sweet crackers	1000	mg/kg		5/8	
07.1.4	bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs	1000	mg/kg		5/8	
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	1000	mg/kg		5/8	
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	5000	mg/kg	Note 16	8	
08.3.1	non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products	20	mg/kg	Note 118	8	
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	20	mg/kg		8	
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products	5000	mg/kg	Note 16	8	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)	5000	mg/kg		8	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg	Note 16	5/8	
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg		5/8	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg	Note 16	5/8	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg		5/8	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	1000	mg/kg	Note 16	5/8	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	1000	mg/kg	Note 16	5/8	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	1000	mg/kg		5/8	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	1000	mg/kg	Note 16	5/8	
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	500	mg/kg		8	
10.1	fresh eggs	1000	mg/kg	Note 4	5/8	
10.2	egg products	1000	mg/kg		5/8	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	150	mg/kg		8	
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	50	mg/kg		5/8	
12.4	mustards	1000	mg/kg		5/8	
12.5	soups and broths	1000	mg/kg		5/8	
12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	2000	mg/kg		5/8	
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	2000	mg/kg		5/8	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
12.6.3	mixes for sauces and gravies	2000	mg/kg		5/8	
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	1000	mg/kg		5/8	
12.9.5	other protein products	1000	mg/kg		5/8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	600	mg/kg		5/8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	600	mg/kg		5/8	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	600	mg/kg		5/8	
13.6	food supplements	600	mg/kg		5/8	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	2000	mg/kg		8	
14.2.1	beer and malt beverages	600	mg/kg		5/8	
14.2.2	cider and perry	600	mg/kg		5/8	
14.2.4	wines (other than grape)	600	mg/kg		5/8	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	600	mg/kg		5/8	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	600	mg/kg		5/8	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i		Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.3	Fruit in vinegar, oil, or brine	100	mg/kg	Note 62	8	
04.1.2.4	Canned or bottled (pasteurized) fruit	100	mg/kg	Note 62	8	
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	100	mg/kg	Note 62	8	
04.1.2.10	Fermented fruit products	100	mg/kg	Note 62	8	
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	100	mg/kg	Note 62	8	
04.1.2.12	Cooked fruit	100	mg/kg	Note 62	8	
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	100	mg/kg	Note 62	8	
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	100	mg/kg	Note 62	8	
04.2.2.7	Fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10	100	mg/kg	Note 62	8	
04.2.2.8	Cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and	100	mg/kg	Note 62	8	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i	Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	seaweeds					
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	64	mg/kg	Note 62	8	

POLYSORBATES						
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate		INS: 432	Polyoxyethylene (20) Sorbitan		INS: 433	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate		INS: 434	Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate		INS: 435	
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate		INS: 436				
Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.4.4	cream analogues	5000	mg/kg		8	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	1000	mg/kg		8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	3000	mg/kg		8	
12.5	soups and broths	1000	mg/kg		8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	1000	mg/kg		8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	1000	mg/kg		8	

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i	Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)	300	mg/kg		5/8	
01.3.2	beverage whiteners	300	mg/kg		5/8	
01.5.2	milk and cream powder analogues	300	mg/kg		5/8	
01.6.1	unripened cheese	300	mg/kg		5/8	
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind	300	mg/kg		5/8	
01.6.2.2	rind of ripened cheese	300	mg/kg		5/8	
01.6.4	processed cheese	300	mg/kg		5/8	
01.6.5	cheese analogues	300	mg/kg		5/8	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	300	mg/kg		5/8	
02.2.1.3	Blends of butter and margarine	300	mg/kg		5/8	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat	300	mg/kg		5/8	
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	300	mg/kg		5/8	

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i		Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	500	mg/kg		8	
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit	300	mg/kg	Note 16	5/8	
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit	300	mg/kg		5/8	
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades	200	mg/kg		8	
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	500	mg/kg		8	
04.1.2.7	candied fruit	300	mg/kg		5/8	
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	300	mg/kg		5/8	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	300	mg/kg		5/8	
04.1.2.11	fruit fillings for pastries	300	mg/kg			
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds	300	mg/kg	Note 16	5/8	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce	500	mg/kg		8	
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	1000	mg/kg		5/8	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	1000	mg/kg		5/8	
05.3	chewing gum	1000	mg/kg		5/8	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	1000	mg/kg		5/8	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats	300	mg/kg		5/8	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products	300	mg/kg		5/8	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	300	mg/kg		5/8	
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)	300	mg/kg		5/8	
07.2	Fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes	300	mg/kg		5/8	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 16	5/8	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 16	5/8	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 16	5/8	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	300	mg/kg	Note 22	5/8	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly	300	mg/kg	Note 16	5/8	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine	300	mg/kg	Note 16	5/8	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products	300	mg/kg		5/8	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3	300	mg/kg		5/8	
10.1	fresh eggs	300	mg/kg	Note 4	5/8	

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i		Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)	300	mg/kg		5/8	
11.3	sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	300	mg/kg		5/8	
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	300	mg/kg		5/8	
12.2.2	seasonings and condiments	350	mg/kg		5/8	
12.4	mustards	300	mg/kg		5/8	
12.5.1	ready-to-eat soups and broths, including canned, bottled, and frozen	200	mg/kg		8	
12.5.2	mixes for soups and broths	150	mg/kg		8	
12.6	sauces and like products	350	mg/kg		5/8	
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	300	mg/kg		5/8	
12.9.5	other protein products	300	mg/kg		5/8	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	300	mg/kg		5/8	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction	300	mg/kg		5/8	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6	300	mg/kg		5/8	
13.6	food supplements	300	mg/kg		5/8	
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy," or "electrolyte" drinks and particulated drinks	50	mg/kg		8	
14.2.2	cider and perry	300	mg/kg		5/8	
14.2.4	wines (other than grape)	300	mg/kg		5/8	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	100	mg/kg		8	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)	1000	mg/kg		5/8	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)	1000	mg/kg		5/8	

MINERAL OIL, high viscosity and MINERAL OIL, medium and low viscosity						
Mineral oil, high viscosity and		INS: 905d				
Mineral oil, medium and low viscosity		and 905e				
Function: Glazing agent and release agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.2	Dried fruit	5000	mg/kg		8	

ADDITIVES FOR INCLUSION IN TABLE 3 OF THE GSFA (ADDITIVES PERMITTED FOR USE IN FOOD IN GENERAL, UNLESS OTHERWISE SPECIFIED, IN ACCORDANCE WITH GMP)

INS. number	Additive
457	α -Cyclodextrin
468	Cross-linked carboxymethyl cellulose
1451	Acetylated oxidized starch

**Notes to the Comments for the General Standard for Food Additives
(37th CCFAC)**

- Note 1: As adipic acid
- Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.
- Note 3: Surface treatment.
- Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.
- Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.
- Note 6: As aluminium.
- Note 7: Use level not in finished food.
- Note 8: As bixin.
- Note 9: As total bixin or norbixin.
- Note 10: As ascorbyl stearate.
- Note 11: Flour basis.
- Note 12: Carryover from flavouring substances.
- Note 13: As benzoic acid.
- Note 14: Served at greater than 5-fold dilution.
- Note 15: Fat or oil basis.
- Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.
- Note 17: As cyclamic acid.
- Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.
- Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.
- Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.
- Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.
- Note 22: For use in smoked fish products only.
- Note 23: As iron.
- Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 25: As formic acid.
- Note 26: For use in baking powder only.
- Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.
- Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 $\mu\text{g}/\text{U}$, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes:
 $[(33000 \text{ U}/\text{kg} \text{ bw}) \times (0.025 \mu\text{g}/\text{U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \mu\text{g})] = 0.825 \text{ mg}/\text{kg} \text{ bw}$
- Note 29: Reporting basis not specified.
- Note 30: As residual NO_3 ion.
- Note 31: Of the mash used.
- Note 32: As residual NO_2 ion.

- Note 33: As phosphorus.
- Note 34: Anhydrous basis.
- Note 35: For use in cloudy juices only.
- Note 36: Residual level.
- Note 37: As weight of nonfat milk solids.
- Note 38: Level in creaming mixture.
- Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.
- Note 40: INS 451i only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.
- Note 41: Use in breading or batter coatings only.
- Note 42: As sorbic acid
- Note 43: As tin.
- Note 44: As residual SO₂.
- Note 45: As tartaric acid.
- Note 46: As thiodipropionic acid.
- Note 47: On egg yolk weight, dry basis.
- Note 48: For olives only.
- Note 49: For use on citrus fruits only.
- Note 50: For use in fish roe only.
- Note 51: For use in herbs only.
- Note 52: For use in butter only.
- Note 53: For use in coatings only.
- Note 54: For use in cocktail cherries and candied cherries only
- Note 55: Added level.
- Note 56: Provided starch is not present.
- Note 57: GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by
- Note 58: As calcium.
- Note 59: Use as packing gas.
- Note 60: If used as a carbonating agent, the CO₂ in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.
- Note 61: For use in minced fish only.
- Note 62: As copper.
- Note 63: On amount of dairy ingredients.
- Note 64: Level added to dry beans; 200 mg/kg in ready-to-eat food, anhydrous basis.
- Note 65: Carryover from nutrient preparations.
- Note 66: As formaldehyde. For use in provolone cheese only.
- Note 67: Except for use in liquid egg whites at 8800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.
- Note 68: For use in natural mineral waters only.
- Note 69: Use as carbonating agent.
- Note 70: As the acid.
- Note 71: Calcium, potassium and sodium salts only.
- Note 72: Ready-to-eat basis.
- Note 73: Except whole fish.
- Note 74: Use level for deep orange colored cheeses; 25 mg/kg for orange colored cheeses; 10 mg/kg for normal colored cheeses.

- Note 75: Use in milk powder for vending machines only.
- Note 76: Use in potatoes only.
- Note 77: As mono-isopropyl citrate.
- Note 78: For use in tocino (fresh, cured sausage) only.
- Note 79: For use on nuts only.
- Note 80: Equivalent to 2 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 81: Equivalent to 1 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 82: For use in shrimp; 6000 mg/kg for Crangon crangon and Crangon vulgaris.
- Note 83: For use in sauce only.
- Note 84: For infants over 1 year of age only.
- Note 85: Excluding use in surimi and fish roe products at 500 mg/kg.
- Note 86: Use in whipped dessert toppings other than cream only.
- Note 87: Treatment level.
- Note 88: Carryover from the ingredient.
- Note 89: Except for use in dried tangle (KONBU) at 150 mg/kg.
- Note 90: For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product.
- Note 91: Benzoates and sorbates, singly or in combination.
- Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.
- Note 93: Except natural wine produced from Vitis Vinifera grapes.
- Note 94: For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.
- Note 95: For use in surimi and fish roe products only.
- Note 96: Carryover from use in fats.
- Note 97: In cocoa and chocolate products.
- Note 98: For dust control.
- Note 99: For use in fish fillets and minced fish only.
- Note 100: For use as a dispersing agent in dill oil used in the final food.
- Note 101: Level based on the maximum recommended daily dose of 475 mg/dose, assuming one 600 mg tablet is consumed per day.
- Note 102: For use as a surfactant or wetting agent for colours in the food.
- Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.
- Note 104: Maximum 5000 mg/kg residue in bread and yeast-leavened bakery products.
- Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.
- Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
- Note 107: Except for use in food-grade dendridic salt at 29,000 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 108: For use on coffee beans only.
- Note 109: Use level reported as 25 lbs/1000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (106mg/kg) = 3000 mg/kg
- Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.
- Note 111: For use in dipping solution only.
- Note 112: For use in grated cheese only.
- Note 113: Excluding butter.
- Note 114: Excluding cocoa powder.
- Note 115: For use in pineapple juice only.
- Note 116: For use in doughs only.
- Note 117: Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 118: Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1000 mg/kg.

- Note 119: As carrier for flavours.
- Note 120: Except for use in caviar at 2500 mg/kg.
- Note 121: Excluding fermented fish products at 1000 mg/kg.
- Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
- Note 123: 1000 mg/kg for beverages with pH greater than 3.5.
- Note 124: Only for products containing less than 7% ethanol.
- Note 125: For use as a release agent for baking pans in a mixture with vegetable oil.
- Note 126: For releasing dough in dividing or baking only.
- Note 127: As served to the consumer.
- Note 128: INS 334 only.
- Note 129: For use as an acidity regulator in grape juice.
- Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroxyquinone (TBHQ, INS 319) and Propyl Gallate (INS 310)
- Note 131: On a dried weight basis of the high intensity sweetener.

Annexe XI**SUPPRESSION DE DISPOSITIONS RELATIVES À DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Food Category No. 14.1.2 Fruit and vegetable juices					
Additive	INS	Step	Max	Level	Comments
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	8 (1999)	10	mg/kg	

Food Category No. 12.1.1 Salt					
Additive	INS	Step	Max	Level	Comments
POLYDIMETHYLSILOXANE	900a	Step 8 (1999)	10	mg/kg	Note 36

ISOPROPYL CITRATES						
Isopropyl Citrates INS: 384						
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.1.2	Vegetable oils and fats	100	mg/kg		8	2001

GLYCEROL ESTER OF WOOD ROSIN						
Glycerol Ester of Wood Rosin INS: 445						
Function: Adjuvant, Bulking Agent, Emulsifier, Stabilizer, Thickener						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	60	mg/kg		8	1999

GALLATE, PROPYL						
Gallate, Propyl INS: 310						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
15.0	Ready-to-eat savouries	200	mg/kg	Notes 15	8	2001

ASCORBYL ESTERS						
Ascorbyl Palmitate INS: 304 Ascorbyl Stearate INS: 305						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
12.6.2	Non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)	200	mg/kg	Note 10	8	2001
13.1	Infant formulae, follow-up formulae, and formulae for special medical purposes for infants	50	mg/kg	Note 10	8	2001
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)	100	mg/kg	Note 10	8	2001

Note 10: As ascorbyl stearate.

Note 36: Residual level.

Annexe XII

**INTERRUPTION DE PROJETS ET AVANT-PROJETS DE DISPOSITIONS RELATIVES À DES
ADDITIFS ALIMENTAIRES DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS
ALIMENTAIRES**

CARNAUBA WAX						
Carnauba Wax INS: 903						
Function: Anticaking Agent, Adjuvant, Bulking Agent, Carrier Solvent, Glazing Agent, Release Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.3	chewing gum	10000	Mg/kg	Note 3		3
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	10000	mg/kg			6
07.0	bakery wares	10000	mg/kg	Note 3		3
12.6	sauces and like products		GMP			6

BENZOATES						
Benzoic Acid INS: 210 Sodium Benzoate INS: 211						
Potassium Benzoate INS: 212 Calcium Benzoate INS: 213						
Function: Preservative						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products	1000	mg/kg	Note 13	3	
14.1.1.2	table waters and soda waters	200	mg/kg	Note 13	6	

STEARYL TARTRATE						
Stearyl Tartrate INS: 483						
Function: Emulsifier, Flour Treatment Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	5000	mg/kg			6
02.4	Fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7	5000	mg/kg			6
04.1.2.9	Fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts	5000	mg/kg			6
04.2.2.6	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5	5000	mg/kg			6
06.5	Cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)	5000	mg/kg			6
07.0	Bakery wares	4000	mg/kg			6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	5000	mg/kg			6

POLYDIMETHYLSILOXANE						
Polydimethylsiloxane INS: 900a						
Function: Anticaking Agent, Antifoaming Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.7	Dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)	50	mg/kg			6
03.0	Edible ices, including sherbet and sorbet	50	mg/kg			6
04.1.2.11	Fruit fillings for pastries	50	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces	50	mg/kg			6
07.0	Bakery wares	10	mg/kg	Notes 3 & 36		6
08.2	Processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts	50	mg/kg			6
08.3	Processed comminuted meat, poultry, and game products	50	mg/kg			6

POLYDIMETHYLSILOXANE						
Polydimethylsiloxane INS: 900a						
Function: Anticaking Agent, Antifoaming Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
09.2	Processed fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	50	mg/kg			6
10.2	Egg products	50	mg/kg			6
10.3	Preserved eggs, including alkaline, salted, and canned eggs	50	mg/kg			6
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)	50	mg/kg			6
11.3	Sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3	10	mg/kg			6
11.4	Other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)	50	mg/kg			6
11.6	Table-top sweeteners, including those containing high-intensity sweeteners	50	mg/kg			6
12.2.2	Seasonings and condiments	50	mg/kg			3
12.6.1	Emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)	50	mg/kg			6
12.6.2	Non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce cream sauce, brown gravy)	10	mg/kg			6
12.6.3	Mixes for sauces and gravies	10	mg/kg			6
12.6.4	Clear sauces (e.g., fish sauce)	10	mg/kg			6
12.8	Yeast and like products	50	mg/kg			6
14.1.5	Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa	50	mg/kg			6
14.2.2	Cider and perry	50	mg/kg			6
14.2.6	Distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol	50	mg/kg			6

POLYVINYLPIRROLIDONE						
Polyvinylpyrrolidone INS: 1201						
Function: Adjuvant, Emulsifier, Glazing Agent, Stabilizer, Thickener						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.3	Grape wines	60	mg/kg	Note 36		6

MICROCRYSTALLINE WAX						
Microcrystalline Wax INS: 905ci						
Function: Antifoaming Agent, Bulking Agent, Glazing Agent						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
05.1.4	Cocoa and chocolate products	10000	mg/kg			6
05.1.5	Imitation chocolate, chocolate substitute products	10000	mg/kg			6
05.2	Confectionery including hard and soft candy, nougats, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	10000	mg/kg			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non- fruit) and sweet sauces	10000	mg/kg			6

EDTAs						
Calcium Disodium Ethylene INS: 385 Disodium Ethylene Diamine INS: 386 Diamine Tetra Acetate Tetra Acetate						
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.8	Fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk	650	mg/kg	Note 21		6
12.6.3	Mixes for sauces and gravies	75	mg/kg	Note 21		6
12.6.4	Clear sauces (e.g., fish sauce)	75	mg/kg	Note 21		6
14.2.2	Cider and perry	25	mg/kg	Note 21		6
14.2.3	Grape wines	25	mg/kg	Note 21		6

EDTAs						
Calcium Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate		INS: 385	Disodium Ethylene Diamine Tetra Acetate		INS: 386	
Function: Antioxidant, Preservative, Sequestrant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.4	Wines (other than grape)	25	mg/kg	Note 21		6
14.2.5	Mead	25	mg/kg	Note 21		6

ASCORBYL ESTERS						
Ascorbyl Palmitate		INS: 304	Ascorbyl Stearate		INS: 305	
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
13.1.1	Infant formulae	10	mg/kg	Note 10		3
13.1.2	Follow-up formulae	50	mg/kg	Note 10		3
13.1.3	Formulae for special medical purposes for infants	100	mg/kg	Note 10		3
13.3	Dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP	Note 10		3

GALLATE, PROPYL						
Gallate, Propyl		INS: 310				
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.2.2.5	Vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut)	200	mg/kg	Note 15		6
06.4.2	Dried pastas and noodles and like products	200	mg/kg			3
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	200	mg/kg			3
07.0	Bakery wares	1000	mg/kg	Notes 15 & 96		6
09.2.1	Frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	1000	mg/kg	Note 111		6
12.5	Soups and broths	200	mg/kg	Note 15		6

BHA						
Butylated Hydroxyanisole		INS: 320				
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.3.2	Beverage whiteners	100	mg/kg			6
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	100	mg/kg			6
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	100	mg/kg			6
05.1.3	Cocoa-based spreads, including fillings	100	mg/kg			6
06.1	Whole, broken, or flaked grain, including rice	100	mg/kg			6
06.4.3	Pre-cooked pastas and noodles and like products	100	mg/kg			6
08.1	Fresh meat, poultry, and game	100	mg/kg	Note 15		6
12.4	Mustards	200	mg/kg			6
12.5.2	Mixes for soups and broths	300	mg/kg	Note 15		6
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	200	mg/kg			6

BHT						
Butylated Hydroxytoluene INS: 321						
Function: Adjuvant, Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.3.2	Beverage whiteners	100	mg/kg			6
04.1.2.2	Dried fruit	100	mg/kg			6
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	100	mg/kg			6
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	90	mg/kg			6
08.1	Fresh meat, poultry, and game	100	mg/kg	Note 15		6
12.4	Mustards	100	mg/kg			6
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3	100	mg/kg			6
12.8	Yeast and like products	100	mg/kg			6

TBHQ						
Tertiary Butylhydroquinone INS: 319						
Function: Antioxidant						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	Dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey- based drinks)	200	mg/kg			3
05.1	Cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes	200	mg/kg	Note 15		6
08.1	Fresh meat, poultry, and game	100	mg/kg	Note 15		6
09.2.5	Smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms	200	mg/kg			6

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e Tartaric, Acetic & Fatty Acid Esters of Glycerol (Mixed) INS: 472f						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.1.2	buttermilk (plain)		GMP			6
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP			6
01.2.1.2	fermented milks (plain), heat-treated after fermentation		GMP			6
01.2.2	renneted milk (plain)		GMP			6
01.5.2	milk and cream powder analogues		GMP			6
01.6.1	unripened cheese		GMP			6
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind		GMP			6
01.6.4	processed cheese		GMP			6
01.6.5	cheese analogues		GMP			6
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16		6
04.1.2.2	dried fruit		GMP			6
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine		GMP			6
04.1.2.6	fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5		GMP			6
04.1.2.7	candied fruit		GMP			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk		GMP			6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP			6
04.1.2.10	fermented fruit products		GMP			6
04.1.2.12	cooked fruit		GMP			6
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 16		6
04.2.2.2	dried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP			6
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce		GMP			6
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5		GMP			6
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10		GMP			6
04.2.2.8	cooked or fried vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds		GMP			6
05.1	cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes	10000	mg/kg			6
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)		GMP			6
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6
08.1.2	fresh meat, poultry, and game, comminuted		GMP			6
08.2.1	non-heat treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP			6
08.2.2	heat-treated processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP			6
08.2.3	frozen processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6
08.3.1	non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP			6
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP			6
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)		GMP			6
09.1	fresh fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6

DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL						
Diacetyltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol INS: 472e Tartaric, Acetic & Fatty Acid Esters of Glycerol (Mixed) INS: 472f						
Function: Emulsifier, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.4	cooked and/or fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.3	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
10.2.3	dried and/or heat coagulated egg products		GMP			6
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)		GMP			6
12.2.2	seasonings and condiments	1	mg/kg			6
12.3	vinegars		GMP			6
12.5	soups and broths		GMP			6
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP			6
12.9.5	other protein products		GMP			6
13.1.1	infant formulae		GMP			6
13.1.2	follow-up formulae		GMP			6
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP			6
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP			6
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP			6
13.6	food supplements		GMP			6
14.1.2.2	vegetable juice		GMP			6
14.1.2.4	concentrates for vegetable juice		GMP			6
14.1.5	coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusions, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa		GMP			6
14.2.2	cider and perry		GMP			6
14.2.4	wines (other than grape)		GMP			6
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP			6

SULPHITES						
Sulphur Dioxide INS: 220 Sodium Sulphite INS: 221						
Sodium Hydrogen Sulphite INS: 222 Sodium Metabisulphite INS: 223						
Potassium Metabisulphite INS: 224 Potassium Sulphite INS: 225						
Calcium Hydrogen Sulphite INS: 227 Potassium Bisulphite INS: 228						
Sodium Thiosulphate INS: 539						
Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)	2000	mg/kg	Note 44		6
05.1.1	cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	2000	mg/kg	Note 44		6
05.1.2	cocoa mixes (syrups)	100	mg/kg	Note 44		6
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	2000	mg/kg	Note 44		6
05.1.4	cocoa and chocolate products	100	mg/kg	Note 44		6
05.1.5	imitation chocolate, chocolate substitute products	2000	mg/kg	Note 44		6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4	2000	mg/kg	Note 44		6
05.3	chewing gum	2000	mg/kg	Note 44		6
06.1	whole, broken, or flaked grain, including rice	400	mg/kg	Note 44		6
11.1.1	white sugar, dextrose anhydrous, dextrose monohydrate, fructose	20	mg/kg	Note 44		6

SULPHITES						
Sulphur Dioxide	INS: 220	Sodium Sulphite	INS: 221			
Sodium Hydrogen Sulphite	INS: 222	Sodium Metabisulphite	INS: 223			
Potassium Metabisulphite	INS: 224	Potassium Sulphite	INS: 225			
Calcium Hydrogen Sulphite	INS: 227	Potassium Bisulphite	INS: 228			
Sodium Thiosulphate	INS: 539					
Function: Acidity Regulator, Adjuvant, Antioxidant, Bleaching Agent (Not for Flour), Flour Treatment Agent, Firming Agent, Preservative, Sequestrant, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
11.1.3	soft white sugar, soft brown sugar, glucose syrup, dried glucose syrup, raw cane sugar	400	mg/kg	Note 44	6	

CANTHAXANTHIN						
Canthaxanthin	INS: 161g					
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet		GMP		6	
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP		6	
05.1	cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes		GMP		6	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)		GMP		6	
14.1.4.1	carbonated water-based flavoured drinks		GMP		6	
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP		6	

ERYTHROSINE						
Erythrosine	INS:127					
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.2.1.1	butter and concentrated butter	300	mg/kg		6	
02.2.1.2	margarine and similar products	300	mg/kg		3	
02.2.1.2	margarine and similar products		GMP		6	
02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats		GMP		6	
08.1	fresh meat, poultry, and game		GMP	Notes 3 & 4	6	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)		GMP		6	
10.1	fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6	

IRON OXIDES						
Iron Oxide, Black	INS: 172i	Iron Oxide, Red	INS: 172ii	Iron Oxide, Yellow	INS: 172iii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP		6	
01.6.2.2	rind of ripened cheese		GMP		6	
01.6.4	processed cheese		GMP		6	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)		GMP		6	
02.2.1.2	margarine and similar products		GMP		6	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7		GMP		6	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet		GMP		6	
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16	6	
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP		6	
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades		GMP		6	
04.1.2.7	candied fruit		GMP		6	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP		6	
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and		GMP	Note 16	6	

IRON OXIDES							
Iron Oxide, Black		INS: 172i	Iron Oxide, Red		INS: 172ii	Iron Oxide, Yellow	INS: 172iii
Function: Colour							
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year	
	fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds						
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds		GMP			6	
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4		GMP			6	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP			6	
06.3	breakfast cereals, including rolled oats		GMP			6	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP			6	
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes		GMP			6	
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP			6	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		GMP			6	
12.2.2	seasonings and condiments		GMP			6	
12.5	soups and broths		GMP			6	
12.6	saucers and like products		GMP			6	
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP			6	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP			6	

BRILLIANT BLUE FCF						
Brilliant Blue FCF		INS: 133				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.6.1	unripened cheese		GMP	Note 3		6
01.6.3	whey cheese		GMP	Note 3		6
01.6.5	cheese analogues		GMP	Note 3		6
02.1.3	lard, tallow, fish oil, and other animal fats		GMP			6
02.2.1.1	butter and concentrated butter	100	mg/kg			6
02.2.1.2	margarine and similar products	200	mg/kg			3
02.2.1.2	margarine and similar products		GMP			6
11.1.2	powdered sugar, powdered dextrose	100	mg/kg			6
14.2.1	beer and malt beverages		GMP			6
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	500	mg/kg			6

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
02.1	fats and oils essentially free from water	500	mg/kg			3
02.1	fats and oils essentially free from water		GMP			6
02.2	fat emulsions mainly of type water-in-oil	500	mg/kg			3
02.2	fat emulsions mainly of type water-in-oil		GMP			6
02.2.1.2	Margarine and similar products	500	mg/kg			3
05.1.3	Cocoa-based spreads, incl. fillings	300	mg/kg			6
05.1.4	Cocoa and chocolate products	300	mg/kg			6
05.1	cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes	300	mg/kg			6
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)		GMP			6
14.2.3.1	still grape wine	200	mg/kg			6
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines	200	mg/kg			6

CARMINES						
Carmines		INS: 120				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
14.2.3.3	fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	200	mg/kg		6	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15	500	mg/kg		6	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP		6	
01.3.2	beverage whiteners		GMP		6	
01.4	cream (plain) and the like		GMP		6	
01.5.2	milk and cream powder analogues		GMP		6	
01.6.1	unripened cheese		GMP		6	
01.6.2.2	rind of ripened cheese		GMP		6	
01.6.2.3	cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)		GMP		6	
01.6.3	whey cheese		GMP	Note 3	6	
01.6.4	processed cheese		GMP		6	
01.6.5	cheese analogues		GMP	Note 3	6	
01.6.6	whey protein cheese		GMP		6	
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)		GMP		6	
02.1	fats and oils essentially free from water		GMP		6	
02.2.2	Emulsions containing less than 80% fat		GMP		6	
02.3	Fat emulsions mainly of type oil-in-water, including mixed and/or flavoured products based on fat emulsions		GMP		6	
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7		GMP		6	
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet		GMP		6	
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine		GMP		6	
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP		6	
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades		GMP		6	
04.1.2.7	candied fruit		GMP		6	
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP		6	
04.2.2.3	vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera) and seaweeds in vinegar, oil, brine, or soy sauce		GMP		6	
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)		GMP		6	
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5		GMP		6	
04.2.2.7	fermented vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweed products, excluding fermented soybean products of food category 12.10		GMP		6	
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings		GMP		6	
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP		6	
06.4.2	dried pastas and noodles and like products		GMP		6	
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP		6	
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP		6	
07.2	fine bakery wares (sweet, salty, savoury) and mixes		GMP		6	
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts		GMP	Note 16	6	
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP	Note 16	6	
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16	6	
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)		GMP		6	
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including	1000	mg/kg	Note 16	3	

CAROTENES, VEGETABLE						
Carotenes, Natural Extracts, (Vegetable)		INS: 160aii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	mollusks, crustaceans, and echinoderms					
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16	6	
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16	6	
09.2.4.1	cooked fish and fish products		GMP		6	
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP		6	
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16	6	
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 22	6	
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly		GMP	Note 16	6	
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine		GMP	Note 16	6	
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP		6	
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		GMP	Note 16	6	
10.1	fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4	6	
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP		6	
12.4	Mustards		GMP		6	
12.5	soups and broths		GMP		6	
12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)		GMP		6	
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)		GMP		6	
12.6.3	mixes for sauces and gravies		GMP		6	
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP		6	
12.9.5	other protein products		GMP		6	
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP		6	
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP		6	
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP		6	
13.6	food supplements		GMP		6	
14.1.3.2	vegetable nectar		GMP		6	
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar		GMP		6	
14.2.2	cider and perry		GMP		6	
14.2.3.1	still grape wine	600	mg/kg		3	
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines	1000	mg/kg		3	
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP		6	
14.2.3.3	Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	600	mg/kg		3	
14.2.4	wines (other than grape)		GMP		6	
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP		6	
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP		6	
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP		6	
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP		6	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i		Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey based drinks)		GMP		6	
01.3.2	Beverage whiteners		GMP		6	
01.4	Cream (plain) and the like		GMP		6	
01.5.2	Milk and cream powder analogues		GMP		6	

CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES						
Chlorophylls, Copper Complex		INS: 141i	Chlorophyllin Copper Complex, Sodium and Potassium Salts		INS: 141ii	
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.6.1	Unripened cheese		GMP			6
01.6.2.2	Rind of ripened cheese		GMP			6
01.6.2.3	Cheese powder (for reconstitution; e.g., for cheese sauces)		GMP			6
01.6.3	Whey cheese		GMP	Note 3		6
01.6.4	Processed cheese		GMP			6
01.6.5	Cheese analogues		GMP			6
01.6.6	Whey protein cheese		GMP			6
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake		GMP			6
05.1.1	Cocoa mixes (powders) and cocoa mass/cake	6.4	mg/kg	Note 62		3
05.1.2	Cocoa mixes (syrops)		GMP			6
05.1.3	Cocoa-based spreads, including fillings		GMP			6
05.4	Decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (nonfruit) and sweet sauces		GMP			6
06.3	Breakfast cereals, including rolled oats		GMP			6
06.6	Batters (e.g., for breading or batters of fish or poultry)					
07.1.4	Bread-type products, including bread stuffing and bread crumbs		GMP	Note 116		6
07.2.1	Cakes, cookies and pies (e.g., fruit-filled or custard types)	6.4	mg/kg	Note 62		6
08.0	Meat and meat products, including poultry and game		GMP	Note 16		6
09.1.1	Fresh fish		GMP	Note 50		6
09.1.2	Fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.2	Frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.3	Frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.4.2	Cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.3.1	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly		GMP	Note 16		6
09.3.2	Fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine		GMP	Note 16		6
09.3.3	Salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP			6
09.3.4	Semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		GMP			6
10.1	fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4		3
10.4	Egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6
12.2.2	Seasonings and condiments		GMP			6
12.6	Sauces and like products		GMP			6
12.7	Salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP			6
14.2.3.2	Sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP			6
14.2.3.3	Fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine		GMP			6
14.2.7	Aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6
15.1	Snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6
15.2	Processed nuts, including coated nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP			6
16.0	Composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP			6

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP			6
01.3.2	beverage whiteners		GMP			6
01.4	cream (plain) and the like		GMP			6
01.5.2	milk and cream powder analogues		GMP			6
01.6.1	unripened cheese		GMP			6
01.6.2.2	rind of ripened cheese		GMP			6
01.6.3	whey cheese		GMP	Note 3		6
01.6.4.2	flavoured processed cheese, including containing fruit,		GMP			6

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	vegetables, meat, etc.					
01.6.5	cheese analogues		GMP			6
02.2.1.2	margarine and similar products	1000	mg/kg			3
02.4	fat-based desserts excluding dairy-based dessert products of food category 01.7		GMP			6
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine		GMP			6
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP			6
04.1.2.5	jams, jellies and marmelades		GMP			6
04.1.2.7	candied fruit		GMP			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk		GMP			6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP			6
04.1.2.11	fruit fillings for pastries		GMP			6
04.2.2.5	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed purees and spreads (e.g., peanut butter)		GMP			6
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5		GMP			6
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings	10000	mg/kg			3
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings		GMP			6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4		GMP			6
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP			6
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP			6
07.0	bakery wares		GMP			6
08.1.1	fresh meat, poultry, and game, whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6
08.2	processed meat, poultry, and game products in whole pieces or cuts		GMP	Note 16		6
08.3.1.2	cured (including salted) and dried non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.3.1.3	fermented non-heat treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.3.2	heat-treated processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.3.3	frozen processed comminuted meat, poultry, and game products		GMP	Note 16		6
08.4	edible casings (e.g., sausage casings)		GMP			6
09.1.1	fresh fish		GMP	Note 50		6
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.1	frozen fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95		6
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.4.1	cooked fish and fish products		GMP			6
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 22		6
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly		GMP	Note 16		6
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine		GMP	Note 16		6
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP			6
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		GMP	Note 16		6
09.4	fully preserved, including canned or fermented fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 95		6
10.1	fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4		6
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6
12.2.2	seasonings and condiments		GMP			6
12.4	mustards		GMP			6
12.5	soups and broths		GMP			6
12.6.1	emulsified sauces (e.g., mayonnaise, salad dressing)		GMP			6

GRAPE SKIN EXTRACT						
Grape Skin Extract		INS: 163ii				
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
12.6.2	non-emulsified sauces (e.g., ketchup, cheese sauce, cream sauce, brown gravy)		GMP			6
12.6.3	mixes for sauces and gravies		GMP			6
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP			6
12.9.5	other protein products		GMP			6
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP			6
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP			6
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP			6
13.6	food supplements		GMP			6
14.1.3.2	vegetable nectar		GMP			6
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar		GMP			6
14.2.1	beer and malt beverages		GMP			6
14.2.2	cider and perry		GMP			6
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP			6
14.2.3.3	fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine		GMP			6
14.2.4	wines (other than grape)		GMP			6
14.2.6	distilled spirituous beverages containing more than 15% alcohol		GMP			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)		GMP			6
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP			6

POLYSORBATES						
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monolaurate		INS: 432		Polyoxyethylene (20) Sorbitan		INS: 433
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monopalmitate		INS: 434		Polyoxyethylene (20) Sorbitan Monostearate		INS: 435
Polyoxyethylene (20) Sorbitan Tristearate		INS: 436				
Function: Antifoaming Agent, Adjuvant, Emulsifier, Foaming Agent, Flour Treatment Agent, Stabilizer						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	10000	mg/kg			3
03.0	edible ices, including sherbet and sorbet	5000	mg/kg			6
12.8	yeast and like products	4	mg/kg			6
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use) excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6		GMP			6

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i		Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
01.1.2	dairy-based drinks, flavoured and/or fermented (e.g., chocolate milk, cocoa, eggnog, drinking yoghurt, whey-based drinks)		GMP			6
01.3.2	beverage whiteners		GMP			6
01.4	cream (plain) and the like		GMP			6
01.5.2	milk and cream powder analogues		GMP			6
01.6.1	unripened cheese		GMP			6
01.6.2.1	ripened cheese, includes rind		GMP			6
01.6.2.2	rind of ripened cheese		GMP			6
01.6.3	whey cheese		GMP	Note 3		6
01.6.4	processed cheese		GMP			6
01.6.5	cheese analogues		GMP			6
01.7	dairy-based desserts (e.g., pudding, fruit or flavoured yoghurt)		GMP			6
02.0	fats and oils, and fat emulsions		GMP			6
02.0	fats and oils, and fat emulsions	300	mg/kg			3
04.1.1.2	surface-treated fresh fruit		GMP	Note 16		6
04.1.2.3	fruit in vinegar, oil, or brine		GMP			6

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i		Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
04.1.2.4	canned or bottled (pasteurized) fruit		GMP			6
04.1.2.7	candied fruit		GMP			6
04.1.2.8	fruit preparations, including pulp, purees, fruit toppings and coconut milk		GMP			6
04.1.2.9	fruit-based desserts, including fruit-flavoured water-based desserts		GMP			6
04.1.2.11	fruit fillings for pastries		GMP			6
04.2.1.2	surface-treated fresh vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweeds, and nuts and seeds		GMP	Note 16		6
04.2.2.4	canned or bottled (pasteurized) or retort pouch vegetables (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), and seaweeds		GMP			6
04.2.2.6	vegetable (including mushrooms and fungi, roots and tubers, pulses and legumes, and aloe vera), seaweed, and nut and seed pulps and preparations (e.g., vegetable desserts and sauces, candied vegetables) other than food category 04.2.2.5		GMP			6
05.1	cocoa products and chocolate products including imitations and chocolate substitutes	1000	mg/kg			3
05.1.3	cocoa-based spreads, including fillings		GMP			6
05.2	confectionery including hard and soft candy, nougat, etc. other than food categories 05.1, 05.3 and 05.4		GMP			6
05.4	decorations (e.g., for fine bakery wares), toppings (non-fruit) and sweet sauces		GMP			6
06.3	breakfast cereals, including rolled oats		GMP			6
06.4.2	dried pastas and noodles and like products		GMP			6
06.4.3	pre-cooked pastas and noodles and like products		GMP			6
06.5	cereal and starch based desserts (e.g., rice pudding, tapioca pudding)		GMP			6
06.6	batters (e.g., for breading or batters for fish or poultry)		GMP			6
07.0	bakery wares	300	mg/kg			3
07.0	bakery wares		GMP			6
09.1.1	fresh fish		GMP	Note 50		6
09.1.2	fresh mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.2	frozen battered fish, fish fillets, and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.3	frozen minced and creamed fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.4.1	cooked fish and fish products		GMP			6
09.2.4.2	cooked mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP			6
09.2.4.3	fried fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 16		6
09.2.5	smoked, dried, fermented, and/or salted fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms		GMP	Note 22		6
09.3.1	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, marinated and/or in jelly		GMP	Note 16		6
09.3.2	fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms, pickled and/or in brine		GMP	Note 16		6
09.3.3	salmon substitutes, caviar, and other fish roe products		GMP			6
09.3.4	semi-preserved fish and fish products, including mollusks, crustaceans, and echinoderms (e.g., fish paste), excluding products of food categories 09.3.1 - 09.3.3		GMP			6
10.1	fresh eggs		GMP	Notes 3 & 4		6
10.4	egg-based desserts (e.g., custard)		GMP			6
11.3	sugar solutions and syrups, also (partially) inverted, including treacle and molasses, excluding products of food category 11.1.3		GMP			6
11.4	other sugars and syrups (e.g., xylose, maple syrup, sugar toppings)		GMP			6
12.2.2	seasonings and condiments		GMP			6
12.4	mustards		GMP			6
12.6	sauces and like products		GMP			6
12.7	salads (e.g., macaroni salad, potato salad) and sandwich spreads excluding cocoa- and nut-based spreads of food categories 04.2.2.5 and 05.1.3		GMP			6
12.9.5	other protein products		GMP			6
13.3	dietetic foods intended for special medical purposes (excluding products of food category 13.1)		GMP			6
13.4	dietetic formulae for slimming purposes and weight reduction		GMP			6
13.5	dietetic foods (e.g., supplementary foods for dietary use)		GMP			6

RIBOFLAVINS						
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium		INS: 101i		Riboflavin 5'-Phosphate		INS: 101ii
Function: Colour						
Food Cat. No.	Food Category	Max	Level	Comments	Step	Year
	excluding products of food categories 13.1 - 13.4 and 13.6					
13.6	food supplements		GMP			6
14.1.3.2	vegetable nectar		GMP			6
14.1.3.4	concentrates for vegetable nectar		GMP			6
14.1.4	water-based flavoured drinks, including "sport," "energy" or "electrolyte" drinks and particulated drinks	100	mg/kg			3
14.2.2	cider and perry		GMP			6
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines		GMP			6
14.2.3.2	sparkling and semi-sparkling grape wines	300	mg/kg			3
14.2.3.3	fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine		GMP			6
14.2.3.3	fortified grape wine, grape liquor wine, and sweet grape wine	300	mg/kg			3
14.2.4	wines (other than grape)		GMP			6
14.2.7	aromatized alcoholic beverages (e.g., beer, wine and spirituous cooler-type beverages, low alcoholic refreshers)	300	mg/kg			3
15.1	snacks - potato, cereal, flour or starch based (from roots and tubers, pulses and legumes)		GMP			6
15.2	processed nuts, including covered nuts and nut mixtures (with e.g., dried fruit)		GMP			6
16.0	composite foods - foods that could not be placed in categories 01 - 15		GMP			6

Notes to the Comments for the General Standard for Food Additives (37th CCFA)

- Note 1: As adipic acid
- Note 2: On dry ingredient, dry weight, dry mix or concentrate basis.
- Note 3: Surface treatment.
- Note 4: For decoration, stamping, marking or branding the product.
- Note 5: Used in raw materials for manufacture of the finished food.
- Note 6: As aluminium.
- Note 7: Use level not in finished food.
- Note 8: As bixin.
- Note 9: As total bixin or norbixin.
- Note 10: As ascorbyl stearate.
- Note 11: Flour basis.
- Note 12: Carryover from flavouring substances.
- Note 13: As benzoic acid.
- Note 14: Served at greater than 5-fold dilution.
- Note 15: Fat or oil basis.
- Note 16: For use in glaze, coatings or decorations for fruit, vegetables, meat or fish.
- Note 17: As cyclamic acid.
- Note 18: Added level; residue not detected in ready-to-eat food.
- Note 19: Used in cocoa fat; use level on ready-to-eat basis.
- Note 20: On total amount of stabilizers, thickeners and/or gums.
- Note 21: As anhydrous calcium disodium EDTA.
- Note 22: For use in smoked fish products only.
- Note 23: As iron.
- Note 24: As anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 25: As formic acid.
- Note 26: For use in baking powder only.
- Note 27: As p-hydroxybenzoic acid.
- Note 28: ADI conversion: if a typical preparation contains 0.025 µg/U, then the ADI of 33,000 U/kg bw becomes:

$$[(33000 \text{ U/kg bw}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg/1000 µg})] = 0.825 \text{ mg/kg bw}$$
- Note 29: Reporting basis not specified.
- Note 30: As residual NO₃ ion.
- Note 31: Of the mash used.
- Note 32: As residual NO₂ ion.
- Note 33: As phosphorus.
- Note 34: Anhydrous basis.
- Note 35: For use in cloudy juices only.
- Note 36: Residual level.
- Note 37: As weight of nonfat milk solids.

- Note 38: Level in creaming mixture.
- Note 39: Only when product contains butter or other fats and oils.
- Note 40: INS 451i only, to enhance the effectiveness of benzoates and sorbates.
- Note 41: Use in breading or batter coatings only.
- Note 42: As sorbic acid
- Note 43: As tin.
- Note 44: As residual SO₂.
- Note 45: As tartaric acid.
- Note 46: As thiodipropionic acid.
- Note 47: On egg yolk weight, dry basis.
- Note 48: For olives only.
- Note 49: For use on citrus fruits only.
- Note 50: For use in fish roe only.
- Note 51: For use in herbs only.
- Note 52: For use in butter only.
- Note 53: For use in coatings only.
- Note 54: For use in cocktail cherries and candied cherries only
- Note 55: Added level.
- Note 56: Provided starch is not present.
- Note 57: GMP is 1 part benzoyl peroxide and not more than 6 parts of the subject additive by
- Note 58: As calcium.
- Note 59: Use as packing gas.
- Note 60: If used as a carbonating agent, the CO₂ in the finished wine shall not exceed 39.2 mg/kg.
- Note 61: For use in minced fish only.
- Note 62: As copper.
- Note 63: On amount of dairy ingredients.
- Note 64: Level added to dry beans; 200 mg/kg in ready-to-eat food, anhydrous basis.
- Note 65: Carryover from nutrient preparations.
- Note 66: As formaldehyde. For use in provolone cheese only.
- Note 67: Except for use in liquid egg whites at 8800 mg/kg as phosphorus, and in liquid whole eggs at 14,700 mg/kg as phosphorus.
- Note 68: For use in natural mineral waters only.
- Note 69: Use as carbonating agent.
- Note 70: As the acid.
- Note 71: Calcium, potassium and sodium salts only.
- Note 72: Ready-to-eat basis.
- Note 73: Except whole fish.
- Note 74: Use level for deep orange colored cheeses; 25 mg/kg for orange colored cheeses; 10 mg/kg for normal colored cheeses.
- Note 75: Use in milk powder for vending machines only.
- Note 76: Use in potatoes only.
- Note 77: As mono-isopropyl citrate.
- Note 78: For use in tocino (fresh, cured sausage) only.
- Note 79: For use on nuts only.
- Note 80: Equivalent to 2 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 81: Equivalent to 1 mg/dm² surface application to a maximum depth of 5 mm.
- Note 82: For use in shrimp; 6000 mg/kg for Crangon crangon and Crangon vulgaris.
- Note 83: For use in sauce only.
- Note 84: For infants over 1 year of age only.
- Note 85: Excluding use in surimi and fish roe products at 500 mg/kg.
- Note 86: Use in whipped dessert toppings other than cream only.
- Note 87: Treatment level.
- Note 88: Carryover from the ingredient.
- Note 89: Except for use in dried tangle (KONBU) at 150 mg/kg.
- Note 90: For use in milk-sucrose mixtures used in the finished product.
- Note 91: Benzoates and sorbates, singly or in combination.
- Note 92: On the weight of the protein before re-hydration.
- Note 93: Except natural wine produced from Vitis Vinifera grapes.
- Note 94: For use in loganiza (fresh, uncured sausage) only.
- Note 95: For use in surimi and fish roe products only.
- Note 96: Carryover from use in fats.
- Note 97: In cocoa and chocolate products.
- Note 98: For dust control.
- Note 99: For use in fish fillets and minced fish only.
- Note 100: For use as a dispersing agent in dill oil used in the final food.
- Note 101: Level based on the maximum recommended daily dose of 475 mg/dose, assuming one 600 mg tablet is consumed per day.
- Note 102: For use as a surfactant or wetting agent for colours in the food.
- Note 103: Except for use in special white wines at 400 mg/kg.

- Note 104: Maximum 5000 mg/kg residue in bread and yeast-leavened bakery products.
- Note 105: Except for use in dried gourd strips (KAMPYO) at 5000 mg/kg.
- Note 106: Except for use in Dijon mustard at 500 mg/kg.
- Note 107: Except for use in food-grade dendridic salt at 29,000 mg/kg as anhydrous sodium ferrocyanide.
- Note 108: For use on coffee beans only.
- Note 109: Use level reported as $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (106 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$
- Note 110: For use in frozen French fried potatoes only.
- Note 111: For use in dipping solution only.
- Note 112: For use in grated cheese only.
- Note 113: Excluding butter.
- Note 114: Excluding cocoa powder.
- Note 115: For use in pineapple juice only.
- Note 116: For use in doughs only.
- Note 117: Except for use in loganiza (fresh, uncured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 118: Except for use in tocino (fresh, cured sausage) at 1000 mg/kg.
- Note 119: As carrier for flavours.
- Note 120: Except for use in caviar at 2500 mg/kg.
- Note 121: Excluding fermented fish products at 1000 mg/kg.
- Note 122: Subject to national legislation of the importing country.
- Note 123: 1000 mg/kg for beverages with pH greater than 3.5.
- Note 124: Only for products containing less than 7% ethanol.
- Note 125: For use as a release agent for baking pans in a mixture with vegetable oil.
- Note 126: For releasing dough in dividing or baking only.
- Note 127: As served to the consumer.
- Note 128: INS 334 only.
- Note 129: For use as an acidity regulator in grape juice.
- Note 130: Singly or in combination: Butylated Hydroxyanisole (BHA, INS 320), Butylated Hydroxytoluene (BHT, INS 321), Tertiary Butylated Hydroxyquinone (TBHQ, INS 319) and Propyl Gallate (INS 310)
- Note 131: On a dried weight basis of the high intensity sweetner

Annexe XIII**PROPOSITIONS D'AJOUT ET D'AMENDEMENT AU SYSTÈME INTERNATIONAL DE
NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

(à l'étape 5/8 de la procédure)

NUMÉRO SIN	COMPOSÉ	FONCTION TECHNOLOGIQUE
161h	Zéaxanthine (de synthèse)	Colorant
960	Glucosides de stéviol	Édulcorant
472f (barrés = supprimé)	Mélange d'esters glycéroliques de l'acide tartrique, de l'acide acétique et d'acides gras	Émulsifiants, stabilisants, séquestrants
1204	Pullulane	Agent de glaçage, filmogène

Descriptif de projet

Proposition d'une nouvelle activité concernant la révision des «Noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires» (CAC/GL 36-1989, rév. 6. 2001)

1. Objectif et champ d'application de la norme

Les noms de catégorie et le Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) ont été adoptés pour la première fois par la Commission du Codex Alimentarius en 1989, en vue de disposer d'un système numérique, reconnu à l'échelle internationale, permettant l'identification des additifs alimentaires dans les listes d'ingrédients, au lieu et place de la déclaration du nom spécifique, qui est souvent relativement longue et d'une structure chimique complexe.

2. Pertinence et actualité

Les noms de catégorie et le Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) ont prouvé leur utilité depuis leur introduction et de nouveaux additifs accompagnés de leur numéro y ont été inclus, selon qu'il convenait. Cependant, la Section 2, intitulée « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques », n'ayant pas été mise à jour, certaines catégories fonctionnelles font défaut. Or l'ajout de ces catégories est nécessaire pour pouvoir établir la version définitive de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, à laquelle travaille le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. De plus, plusieurs termes utilisés pour décrire des utilisations fonctionnelles dans le cadre des évaluations effectuées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ne coïncident pas avec ceux utilisés dans le Système international de numérotation, or l'harmonisation des termes ne peut se faire sans modification du Système.

3. Principales questions à traiter

La Section 2, « Tableau des catégories fonctionnelles, définitions et fonctions technologiques », sera révisée et mise à jour. Les fonctions technologiques de chaque additif alimentaire de la liste devront ensuite être actualisées, une fois que de nouvelles catégories fonctionnelles auront été ajoutées au Tableau 2. La liste des additifs alimentaires inclus sera révisée, afin de garantir son exhaustivité.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La présente proposition est conforme aux Critères régissant l'établissement des priorités des travaux suivants:

- (a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé et contre les pratiques frauduleuses (Description fidèle pouvant être utilisée lors de l'étiquetage des aliments destinés à être vendus pour consommation).
- (b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter. (Le Système international de numérotation doit être actualisé, afin de pouvoir être appliqué dans le cadre des échanges internationaux).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La présente proposition est conforme à la Vision stratégique énoncée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents du Codex

Lors de l'élaboration de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, il est apparu que plusieurs catégories fonctionnelles du Système international de numérotation concernant des additifs alimentaires utilisés à l'échelle internationale étaient soit inexistantes, soit décrites de façon non satisfaisante.

7. Identification du besoin ou non d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ces avis

Le JECFA a été avisé de l'activité proposée et de la décision du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 04/27/12, par. 106) de lui demander d'utiliser les noms figurant dans les catégories et sous-catégories fonctionnelles du Système international de numérotation lors de la description des utilisations fonctionnelles, dans les monographies relatives aux spécifications. Si la liste SIN ne contient pas le terme adéquat, il convient de soumettre la question au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants. Pour cette nouvelle activité, aucun avis scientifique d'expert ne devrait être nécessaire.

8. Identification du besoin ou non de contributions techniques à la norme de la part d'organismes extérieurs

Aucune contribution extérieure n'est prévue.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de cette nouvelle activité, y compris la date de mise en œuvre, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Si la Commission approuve la présente Proposition de nouvelle activité en 2005, l'Avant-projet de révision des noms de catégorie et du Système international de numérotation des additifs alimentaires (SIN) pourrait être examiné par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-huitième session, pour avancement à l'étape 5 et il pourrait s'avérer nécessaire de convoquer une session supplémentaire du Comité, en vue d'établir la version définitive de la révision, pour adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius, à sa session suivante.

Annexe XV**MANDAT DE LA CONSULTATION MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS CHARGÉE D'ÉVALUER
L'UTILISATION DU CHLORE ACTIF (POUR LES ASPECTS INTERESSANT LE COMITÉ)****INFORMATIONS GÉNÉRALES****Chlore actif et eau potable**

1. L'OMS a établi des limites indicatives maximales pour les sous-produits de réaction organique chlorés de solutions d'hypochlorite utilisées pour traiter l'eau de boisson.¹ Bien qu'il ne relève pas du présent document de travail, l'établissement de ces limites indicatives pour les sous-produits chlorés découlant de l'utilisation d'hypochlorite pose la question de la formation possible de sous-produits chlorés sur les aliments traités avec de l'eau oxychlorée. On notera que d'autres substances à base de chlore actif peuvent être utilisées dans l'eau potable comme substitut du chlore ou de l'hypochlorite pour réduire la formation de sous-produits chlorés. Toutefois, le potentiel de chloration, par opposition à l'oxydation, est une question qui devrait être traitée lors de l'évaluation des risques liés aux différentes espèces de chlore actif. Les conditions dans lesquelles un traitement au chlore actif est utilisé peuvent affecter la probabilité de réactions secondaires de chloration, ainsi que l'efficacité germicide du traitement.

La chimie des composés de chlore actif utilisés dans l'industrie agro-alimentaire

2. Les composés de chlore actif actuellement utilisés pour traiter les aliments incluent l'acide hypochloreux et sa base conjuguée, l'ion hypochlorite, l'acide chloreux et sa base conjuguée, l'ion chlorite, et le dioxyde de chlore. S'il existe d'autres composés de chlore actif, comme le dichloroisocyanurate de sodium et les chloramines, ces autres composés ne sont pas, à la connaissance du groupe de rédaction, utilisés dans ou sur les aliments ou dans l'eau de traitement des aliments.

3. Acide hypochloreux/hypochlorite de sodium ou de calcium (HOCl/NaOCl ou Ca(OCl)₂). Le chlore sous sa forme atomique (gaz dans des conditions ambiantes), utilisé dans nombre d'installations de transformation des produits agricoles bruts, est d'abord dissous dans l'eau avant d'être appliqué à l'aliment. Au moment de sa dissolution, il réagit rapidement pour former de l'acide hypochloreux et l'ion hypochlorite. La réaction est si rapide qu'à 0°, quelques secondes seulement sont nécessaires pour atteindre les concentrations d'équilibre des trois espèces. Les concentrations d'équilibre relatif dépendent de la température, du pH et de la concentration totale de chlore. Au-dessus d'un pH de 3, on trouve peu de chlore atomique dans des solutions inférieures à 1000 mg/kg de chlore total. La principale espèce contenant du chlore dans ces conditions est l'acide hypochloreux. La concentration d'équilibre de l'ion hypochlorite est inférieure de plusieurs ordres de grandeur à celle de l'acide hypochloreux.

4. L'acide hypochloreux est l'un des plus efficaces composés oxychlorés pour ce qui est des propriétés germicides.² Le mécanisme de son activité germicide serait dû à sa réaction aux enzymes se trouvant dans les parois cellulaires des microorganismes. L'acide hypochloreux est analogue en taille et en structure à l'eau et, contrairement à l'anion hypochlorite, ne possède pas de charge, ce qui facilite la pénétration des parois cellulaires par l'acide; il est donc plus efficace que l'ion hypochlorite. De plus, à mesure que le pH d'une solution d'acide hypochloreux augmente, le chlore résiduel diminue, de même que l'efficacité germicide. Toutefois, pour un pH situé entre 3 et 7,5, les solutions diluées contiennent très peu de chlore gazeux dissous. La fraction d'acide hypochloreux demeure, toutefois, importante, ce qui explique que les solutions soient des antimicrobiens efficaces dans cette large gamme de pH. L'atome de chlore de l'acide hypochloreux peut aussi facilement subir des réactions de substitution avec des composés organiques pour former des composés organiques chlorés.

¹ OMS, 1996, Guidelines for Drinking-Water Quality, - 2. ed. Mastercom/Wiener Verlag, Autriche.

² Geo. Clifford White, *Handbook of Chlorination for Potable Water, Wastewater, Cooling Water, Industrial Processes and Swimming Pools*, Van Nostrand Reinhold Company, New York (1972) p. 216.

5. Acide chloreux/chlorite de sodium ($\text{HClO}_2/\text{NaClO}_2$). Le chlorite de sodium est fabriqué en introduisant du dioxyde de chlore dans une solution basique aqueuse contenant un réducteur, généralement du peroxyde d'hydrogène. (En règle générale, le peroxyde d'hydrogène est reconnu et utilisé pour ses propriétés oxydantes. Toutefois, du fait que le dioxyde de chlore est un agent oxydant plus fort que le peroxyde d'hydrogène, ce dernier sert de réducteur au premier.) Le peroxyde d'hydrogène contribue à prévenir la dismutation (décomposition) du dioxyde de chlore qui donnerait un chlorate. Le chlorite de sodium final peut être transporté à l'état sec ou sous forme de solution.

6. Lorsque du chlorite de sodium est utilisé, il est dilué dans une solution acide aqueuse (acide hydrochlorique dilué). Le chlorite de sodium est la base conjuguée de l'acide chloreux faible avec lequel il est en équilibre dans la solution. La concentration de chaque espèce dans une solution aqueuse est déterminée par le pH de la solution. Dans les solutions à pH faible, l'acide chloreux se décompose en dioxyde de chlore et ion chlorate. En présence d'ion chlorure (autrement dit, si l'acide est de l'acide hydrochlorique) le taux de décomposition augmente, mais l'ion chlorate ne se forme pas. La probabilité que l'atome de chlore de l'acide chloreux donne des sous-produits de chloration du carbone et de l'azote est moindre que dans le cas de l'atome de chlore de l'acide hypochloreux.

7. Dioxyde de chlore. Le dioxyde de chlore (gaz) est produit sur place en traitant une solution aqueuse de chlorite de sodium soit avec du chlore à l'état atomique, soit avec un mélange d'hypochlorite de sodium et d'acide chlorydrique. Le dioxyde de chlore peut aussi être obtenu en traitant une solution aqueuse de chlorate de sodium avec du peroxyde d'hydrogène en présence d'acide sulfurique concentré.

8. Le dioxyde de chlore se sépare en phase aqueuse et phase gazeuse, de sorte qu'il est 23 fois plus concentré dans la phase aqueuse une fois atteint l'équilibre à 25°. La dismutation du dioxyde de chlore en chlorate et chlorite dans la solution aqueuse est très lente. La décomposition thermique du dioxyde de chlore en chlorate peut être accélérée en abaissant le pH, ou en ajoutant des ions chlorure. Toutefois, même dans ces conditions, la décomposition thermique n'est appréciable qu'à des niveaux élevés d'acidité et de température. L'atome de chlore du dioxyde de chlore est également moins susceptible de produire des sous-produits de chloration du carbone et de l'azote que ne l'est l'atome de chlore de l'acide hypochloreux.

Nécessité d'une évaluation des risques liés au contact du chlore actif avec des denrées alimentaires

9. Les composés de chlore actif, en général des espèces oxychlorées, sont utilisés à diverses étapes de la transformation des denrées alimentaires dans certains pays membres du Codex. Ces composés ont une activité germicide découlant de leur aptitude à pénétrer les membranes cellulaires et oxyder des enzymes indispensables à la vie des microorganismes. Outre des réactions d'oxydation, les composés oxychlorés peuvent aussi subir d'autres réactions avec des composés organiques, notamment la chloration du carbone et de l'azote, des réactions d'addition et la formation d'esters. Les composés de chlore actif utilisés dans la transformation des denrées alimentaires peuvent aussi subir une autodécomposition (dismutation).

10. La probabilité d'obtenir des sous-produits par chloration, plutôt que par oxydation, du fait de l'utilisation dans ou sur les aliments de composés spécifiques de chlore actif dépend de la chimie de l'intervention, du produit auquel elle est appliquée et de la durée, de la température et de la concentration. Ces conditions affectent également l'efficacité germicide des traitements.

11. Il convient donc d'évaluer tant les risques associés aux résidus et aux produits de réaction des composés de chlore actif dans les aliments que les avantages liés à la réduction ou à la suppression de la contamination microbiologique (organismes pathogènes et microorganismes provoquant l'autolyse) pour déterminer si les avantages des traitements au chlore actif compensent les risques et les conditions dans lesquelles le traitement est le plus efficace.

12. On notera que l'élaboration d'options de gestion des risques nécessite une bonne compréhension de l'impact de divers paramètres de la transformation des aliments sur les risques et avantages potentiels des traitements. À condition de bien comprendre ces liens, les industriels pourront concevoir des interventions au chlore actif présentant le meilleur rapport avantages-risques possible.

PRINCIPES GÉNÉRAUX ET JUSTIFICATION DE L'ÉVALUATION DES RISQUES

13. Pour pouvoir définir la portée de l'évaluation des risques et les questions auxquelles il faudra chercher à répondre, il est indispensable de commencer par identifier les traitements au chlore actif à évaluer. À cet égard, il est raisonnable de classer ces traitements en fonction de la chimie de l'espèce de chlore utilisée et du type de produits (viande, poisson, fruits et légumes, etc.) auxquels le traitement est appliqué.

14. La chimie des divers composés oxychlorés utilisés pour des interventions microbiologiques peut varier considérablement. Par conséquent, les différences peuvent aussi être sensibles en ce qui concerne leur impact microbiologique et le potentiel de chloration (par opposition à l'oxydation). Il est donc raisonnable d'établir ensuite des sous-catégories de traitement en fonction de leur chimie spécifique pour chaque type de produit. C'est ce qu'a fait le JECFA dans une monographie toxicologique sur le dioxyde de chlore utilisé comme agent de traitement des farines³, qui a été classé dans la catégorie « Chlore IV » (le chiffre romain se réfère à l'état d'oxydation du chlore dans une espèce chimique donnée). Aux États-Unis, la réglementation nationale inclut des règlements relatifs aux additifs alimentaires distincts pour les solutions de dioxyde de chlore (IV) et de chlorite de sodium acidifié (III). En 2003 également, le Comité scientifique sur les mesures vétérinaires relatives à la santé publique de la Direction générale de la protection de la santé des consommateurs de la Commission européenne a publié un projet d'opinion sur l'évaluation des traitements antimicrobiens appliqués aux carcasses de volaille, qui indiquait des critères pour l'évaluation des agents antimicrobiens et traitait en particulier des solutions de dioxyde de chlore (IV) et de chlorite acidifié (III).

15. Les conditions d'utilisation des traitements au chlore actif et le niveau et le type de charge organique rencontrés ne peuvent que différer selon les types de produits. De plus, les avantages sanitaires et/ou économiques découlant de la réduction de la charge microbienne du fait d'une intervention au chlore actif devraient différer pour chaque type de produit, tout autant que la flore microbienne qui leur est commune.

16. Les questions relatives aux changements dans la composition de la microflore du produit, à l'efficacité germicide contre divers organismes et aux conséquences sur la santé publique de traitements spécifiques au chlore actif sont de la compétence du CCFH.

Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants souhaite demander à la Consultation mixte FAO/OMS d'experts, qui se réunira ultérieurement, d'évaluer les informations suivantes, qui présentent un intérêt particulier pour le Comité:

- i. exposition du consommateur aux espèces de chlore actif utilisées pour transformer les denrées alimentaires ou pour traiter l'eau, dans les conditions d'utilisation définies par le Codex;
- ii. définition des sous-produits persistants de la réaction au chlore actif, résultant de cette utilisation;
- iii. exposition du consommateur aux sous-produits persistants identifiés, résultant de la réaction au chlore actif;
- iv. risques toxicologiques pour le consommateur liés au traitement de denrées alimentaires par les interventions au chlore actif telles que définies, notamment risques liés aux composés du chlore actif et aux sous-produits persistants de la réaction;
- v. effets, le cas échéant, sur la teneur en substances nutritives des aliments traités, y compris différences d'effet selon les produits et entre les carcasses de volaille et de bœuf et leurs parties respectives.

³ NMRS 35/TRS 281-JECFA 7/159

Annexe XVI**NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA SOIXANTE-TROISIÈME RÉUNION DU JECFA**

(A L'ETAPE 5/8 DE LA PROCEDURE)

Note. Les normes classes dans la catégories III, IV et V figurant dans le rapport du Groupe de travail sur les normes (Document de séance 5)

CATÉGORIE I (NORMES RECOMMANDÉES À LA COMMISSION POUR ADOPTION)**Additifs alimentaires (12 substances)**

- Acetic acid, glacial
- Aluminium lakes of colouring matters (General specifications)
- Aluminium powder
- Benzoyl peroxide
- Hydrogen peroxide
- 1-Hydroxyethylidene-1,1-diphosphonic acid
- Hydroxypropyl cellulose
- Hydroxypropylmethyl cellulose
- Iron oxides
- Octanoic acid
- Xylanase from *Bacillus subtilis* expressed in *Bacillus subtilis*
- Xylanase (resistant to xylanase inhibitor) from *Bacillus subtilis* containing a modified xylanase gene from *Bacillus subtilis*

Limites pour l'arsenic et les métaux lourds dans certains additifs. Suppression de la norme pour les métaux lourds (comme le plomb) et nouvelles limites (mg/kg) pour l'arsenic et le plomb (71 substances):

<u>Nom de l'additif</u>	<u>SIN</u>	<u>As</u>	<u>Pb</u>	<u>Cd</u>	<u>Hg</u>	<u>Nom de l'additif</u>	<u>SIN</u>	<u>As</u>	<u>Pb</u>	<u>Cd</u>	<u>Hg</u>
Aluminium ammonium sulfate	523	-	3	-	-	Isopropyl acetate		-	2	-	-
Ammonium chloride	510	-	2	-	-	Lactic acid	270	-	2	-	-
Ammonium hydrogen carbonate	503 (ii)	-	2	-	-	Light petroleum		-	2	-	-
Azodicarbonamide	927 a	-	2	-	-	Lysozyme hydrochloride 1105		-	2	-	-
Bees wax	901	-	2	-	-	Magnesium chloride	511	-	2	-	-
Benzoic acid	210	-	2	-	-	Magnesium hydrogen phosphate	343 (ii)	3	4	-	-
Benzyl alcohol		-	2	-	-	Magnesium lactate	329	-	2	-	-
Butan-1,3-diol		-	2	-	-	Methanol		-	2	-	-
Butan-1-ol		-	2	-	-	Mineral oil (high viscosity)	905d	-	1	-	-
Butan-2-ol		-	2	-	-	Monoglyceride citrate		-	2	-	-
Butyl <i>p</i> -hydroxybenzoate		-	2	-	-	Potassium acetate	261	-	2	-	-
Calcium acetate	263	-	2	-	-	Potassium benzoate	212	-	2	-	-
Calcium benzoate	213	-	2	-	-	Potassium bromate	924 a	-	2	-	-
Calcium carbonate	170	3	3	-	-	Potassium chloride	508	-	2	-	-
Calcium chloride	509	-	2	-	-	Potassium dihydrogen phosphate	340(i)	3	4	-	-
Calcium cyclamate	952	-	1	-	-	Potassium iodate	917	-	2	-	-
Calcium hydrogen phosphate	341 (ii)	3	4	-	-	Potassium nitrate	252	-	2	-	-
Calcium sulfate	516	-	2	-	-	Potassium nitrite	249	-	2	-	-

Candelilla wax	902	-	2	-	-	Potassium sodium L(+) tartrate	337	-	2	-	-
Castor oil	1503	-	2	-	-	Potassium sulfate	515 (i)	-	2	-	-
Chlorine	925	-	2	-	1	Propylene glycol	1520	-	2	-	-
Citranaxanthin		-	2	-	-	Sodium benzoate	211	-	2	-	-
Cyclodextrin, beta-	459	-	1	-	-	Sodium carboxymethyl cellulose	466	-	2	-	-
Cyclohexane		-	2	-	-	Sodium cyclamate	952	-	1	-	-
Dammar gum		-	2	-	-	Sodium diacetate	262 (ii)	-	2	-	-
Diethyl tartrate		-	2	-	-	Sodium nitrate	251	-	2	-	-
Diethylene glycol monoethyl ether		-	2	-	-	Sodium nitrite	250	-	2	-	-
Dimethyl dicarbonate	242	-	2	-	-	Sodium percarbonate		-	2	-	-
Ferric ammonium citrate		-	2	-	-	Sodium thiocyanate		-	2	-	-
Glycerol	422	-	2	-	-	Sorbic acid	200	-	2	-	-
Glycerol diacetate		-	2	-	-	Sucralose	955	-	1	-	-
Heptanes		-	2	-	-	Tannic acid	181	-	2	-	-
Hexamethylene tetramine	239	-	2	-	-	Toluene		-	2	-	-
Isoamyl acetate		-	2	-	-						
Isobutanol		-	2	-	-						

AGENTS AROMATISANTS (192 substances)

<u>Jecfa no.</u>	<u>Nom</u>	<u>Jecfa no.</u>	<u>Nom</u>
53	Citronellyl formate	1380	(E)-2-Nonenoic acid
55	Neryl formate	1381	(E)-2-Hexenyl hexanoate
68	Rhodinyl butyrate	1382	(Z)-3- & (E)-2-Hexenyl propionate
399	Methyl-beta-ionone	1383	(E)-2-Hexenal diethyl acetal
471	2,8-Dithianon-4-ene-4- carboxaldehyde	1384	2-Undecen-1-ol
504	S-Methyl benzothioate	1385	Borneol
557	1-Mercapto-2-propanone	1386	Isoborneol
570	Propenyl propyl disulfide	1387	Bornyl acetate
605	1,3-Nonanediol acetate (mixed esters)	1388	Isobornyl acetate
615	Butyl ethyl malonate	1389	Bornyl formate
628	Ethyl aconitate (mixed esters)	1390	Isobornyl formate
919	Glyceryl monooleate	1391	Isobornyl propionate
1203	Ammonium isovalerate	1392	Bornyl valerate
1218	4-Ethyl octanoic acid	1393	Bornyl isovalerate (endo-)
1263	Isoeugenyl phenylacetate	1394	Isobornyl isovalerate
1273	Ethyl 5-hexenoate	1395	d-Camphor
1291	3-Mercapto-2-methylpentan-1-ol (racemic)	1396	d-Fenchone
1296	spiro[2,4-Dithia-1-methyl-8- oxabicyclo(3.3.0)octane-3,3'-(1'- oxa- 2'-methyl)-cyclopentane]	1397	Fenchyl alcohol
1301	Indole	1398	Nootkatone
1302	6-Methylquinoline	1399	1,3,3-Trimethyl-2-norbornanyl acetate
1303	Isoquinoline	1400	Methyl jasmonate
1304	Skatole	1401	Cycloheptadeca-9-en-1-one
1305	1-Ethyl-2-acetylpyrrole	1402	3-Methyl-1-cyclopentadecanone
1306	1-Methyl-2-acetylpyrrole	1403	2(10)-Pinen-3-ol
1307	Methyl 2-pyrrolyl ketone	1404	Verbenol
1308	2-Pyridinemethanethiol	1405	7-Methyl-4,4a,5,6-tetrahydro-2(3H)- naphthalenone

1309	2-Acetylpyridine	1406	3-Methyl-2-(n-pentanyl)-2-cyclopenten-1-one
1310	N-Furfurylpyrrole	1407	Dihydronootkatone
1311	2-(2-Methylpropyl)pyridine	1408	3-L-Menthoxyp propane-1,2-diol
1312	3-(2-Methylpropyl)pyridine	1409	beta-Ionyl acetate
1313	2-Pentylpyridine	1410	alpha-Isomethylionyl acetate
1314	Pyrrole	1411	3-(1-Menthoxy)-2-methylpropane-1,2-diol
1315	3-Ethylpyridine	1412	Bornyl butyrate
1316	3-Acetylpyridine	1413	D,L-Menthol(+/-)-propylene glycol carbonate
1317	2,6-Dimethylpyridine	1414	L-Monomenthyl glutarate
1318	5-Ethyl-2-methylpyridine	1415	L-Menthyl methyl ether
1319	2-Propionylpyrrole	1416	p-Menthane-3,8-diol
1320	Methyl nicotinate	1418	beta-Alanine
1321	2-(3-Phenylpropyl)pyridine	1419	L-Cysteine
1322	2-Propylpyridine	1420	L-Glutamic acid
1323	Camphene	1421	Glycine
1324	beta-Caryophyllene	1422	DL-Isoleucine
1325	p-Cymene	1423	L-Leucine
1327	Myrcene	1424	DL-Methionine
1328	alpha-Phellandrene	1425	L-Proline
1329	alpha-Pinene	1426	DL-Valine
1330	beta-Pinene	1427	DL-(3-Amino-3-carboxypropyl)dimethylsulfonium chloride
1331	Terpinolene	1428	L-Phenylalanine
1332	Biphenyl	1429	L-Aspartic acid
1333	p,alpha-Dimethylstyrene	1430	L-Glutamine
1334	4-Methylbiphenyl	1431	L-Histidine
1335	1-Methylnaphthalene	1432	DL-Phenylalanine
1336	Bisabolene	1434	L-Tyrosine
1337	Valencene	1435	Taurine
1338	3,7-Dimethyl-1,3,6-octatriene	1437	DL-Alanine
1339	p-Mentha-1,3-diene	1438	L-Arginine
1340	p-Mentha-1,4-diene	1439	L-Lysine
1341	1,3,5-Undecatriene	1440	2-Hexyl-4-acetoxytetrahydrofuran
1342	d-3-Carene	1441	2-(3-Phenylpropyl)tetrahydrofuran
1343	Farnesene (alpha and beta)	1442	Tetrahydrofurfuryl acetate
1344	1-Methyl-1,3-cyclohexadiene	1443	Tetrahydrofurfuryl alcohol
1345	beta-Bourbonene	1444	Tetrahydrofurfuryl butyrate
1346	Cadinene (mixture of isomers)	1445	Tetrahydrofurfuryl propionate
1347	Guaiene	1446	4-Hydroxy-2,5-dimethyl-3(2H)-furanone
1348	Butyl 2-decenoate	1447	Tetrahydrofurfuryl cinnamate
1349	2-Decenal	1448	2-Methyltetrahydrofuran-3-one
1350	2-Dodecenal	1449	2-Ethyl-4-hydroxy-5-methyl-3(2H)-furanone
1351	Ethyl acrylate	1450	4-Hydroxy-5-methyl-3(2H)-furanone
1352	Ethyl 2-nonynoate	1451	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2H)-furanone
1353	2-Hexenal	1452	2,2-Dimethyl-5-(1-methylpropen-1-yl)tetrahydrofuran
1354	2-Hexen-1-ol	1453	2,5-Diethyltetrahydrofuran
1355	2-(E)Hexen-1-yl acetate	1454	cis,trans-2-Methyl-2-vinyl-5-(2-hydroxy-2-propyl)tetrahydrofuran (Linalool oxide)
1356	Methyl 2-nonynoate	1455	5-Isopropenyl-2-methyl-2-vinyltetrahydrofuran (cis and trans mixture)
1357	Methyl 2-octynoate	1456	4-Acetoxy-2,5-dimethyl-3(2H)furanone

1358	Methyl 2-undecynoate	1457	(+/-)-2-(5-Methyl-5-vinyl-tetrahydrofuran-2-yl)propionaldehyde
1359	2-Tridecenal	1458	Ethyl 4-phenylbutyrate
1360	trans-2-Heptenal	1459	beta-Methylphenethyl alcohol
1361	trans-2-Hexenoic acid	1460	2-Methyl-4-phenyl-2-butyl acetate
1362	2-Nonenal	1461	2-Methyl-4-phenyl-2-butyl isobutyrate
1363	2-Octenal	1462	2-Methyl-4-phenylbutyraldehyde
1364	2-Pentenal	1463	3-Methyl-2-phenylbutyraldehyde
1365	trans-2-Nonen-1-ol	1464	Methyl 4-Phenylbutyrate
1366	2-Undecenal	1465	2-Methyl-3-(p-isopropylphenyl)propionaldehyde
1367	trans-2-Octen-1-yl acetate	1466	2-Methyl-3-tolylpropionaldehyde (mixed o-, m-, p-)
1368	trans-2-Octen-1-yl butanoate	1467	2-Phenylpropionaldehyde
1369	cis-2-Nonen-1-ol	1468	2-Phenylpropionaldehyde dimethyl acetal
1370	(E)-2-Octen-1-ol	1469	2-Phenylpropyl butyrate
1371	(E)-2-Butenoic acid	1470	2-Phenylpropyl isobutyrate
1372	(E)-2-Decenoic acid	1471	2-(p-Tolyl)propionaldehyde
1373	(E)-2-Heptenoic acid	1472	5-Methyl-2-phenyl-2-hexenal
1374	(Z)-2-Hexen-1-ol	1473	4-Methyl-2-phenyl-2-pentenal
1375	trans-2-Hexenyl butyrate	1474	2-Phenyl-2-butenal
1376	(E)-2-Hexenyl formate	1475	Ethyl 2-ethyl-3-phenylpropanoate
1377	trans-2-Hexenyl isovalerate	1476	2-Phenyl-4-pentenal
1378	trans-2-Hexenyl propionate	1477	2-Methyl-4-phenyl-2-butanol
1379	trans-2-Hexenyl pentanoate	1478	2-Oxo-3-phenylpropionic acid

CATÉGORIE II (NORMES RECOMMANDÉES POUR ADOPTION APRÈS MODIFICATIONS D'ORDRE RÉDACTIONNEL, Y COMPRIS RÉVISION TECHNIQUES)

ADDITIFS ALIMENTAIRES

Additifs alimentaires	Modification rédactionnel
Hexose oxidase from <i>Chondrus crispus</i> expressed in <i>Hansenula polymorpha</i>	Under TESTS, Hexose oxidase activity, Reagents, second line: insert "Adjust the pH to 6.3 with concentrated HCl and add water to bring the total volume of the solution to 1000 mL".
Lutein from <i>Tagetes erecta</i>	1. Chemical names: for β , ϵ -carotene-3,3'-diol read 3R, 3'R,6'R- β , ϵ -carotene-3,3'-diol 2. Under Characteristics, Identification Spectrophotometry (FNP 5): for "chloroform/ethanol (9:1) solution" read "chloroform/ethanol (1:9) solution"
Poly(vinyl alcohol)	Under Characteristics, Identification, pH (FNP 5): for "(1 in 5)", read "(1 in 25)"

AGENTS AROMATISANTS

Aucun

Annexe XVII**LISTE DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES
INDIQUÉES DANS LES NORMES DE PRODUIT DU CODEX À RETIRER****11 Plomb**

Produits		Concen- -tration mg/kg	Type	Référence	Note
Code	Nom				
NF 0175	Nectars de fruits	0,3	ML	Dans les normes de produits 1981	Nectars d'abricot, de pêche et de poire Nectar de goyave Nectar non pulpeux de cassis Nectars pulpeux de certains petits fruits Nectars de certains agrumes conservés Nectars pulpeux liquides de mangue Nectars mixtes de fruits Nectars non couverts par d'autres normes
JF 0175	Jus de fruits	0,3	ML	Dans les normes de produits 1981	Jus d'orange Jus de pamplemousse Jus de pomme Jus de raisin Jus d'ananas Jus de cassis Jus de fruits non couverts par d'autres normes
		1	ML	Dans les normes de produits 1981	Concentré de jus d'ananas Jus de citron Jus de fruits mixtes
MS 0098	Viande hachée cuite	0,5	ML	Codex STAN 98-1981 (Rév.1 1991)	
MS 0096	Jambon cuit	0,5	ML	Codex STAN 96-1981 (Rév.1 1991)	
MS 0097	Épaule de porc cuite	0,5	ML	Codex STAN 97-1981 (Rév.1 1991)	
MS 0088	"Corned beef"	1	ML	Codex STAN 88-1981 (Rév.1 1991)	
MS 0089	"Luncheon meat"	0,5	ML	Codex STAN 89-1981 (Rév.1 1991)	

Annexe XVIII

**LISTE DES NORMES INDIVIDUELLES CODEX
POUR LES LIMITES MAXIMALES ET TENEURS INDICATIVES
POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES À REVOQUER**

Référence	Titre
CAC/GL 39-2001	Limite indicative pour le cadmium dans les céréales, les légumes secs et les légumineuses
CAC/STAN 230-2001	Plomb: limites maximales
CAC/GL 7-1991	Teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson
CAC/GL 6-1991	Teneurs indicatives pour l'acrylonitrile et le monomère de chlorure de vinyle dans les aliments et les matériaux d'emballage alimentaire
CAC/STAN 209-1999	Limite maximale en aflatoxines totales dans les arachides destinées à une transformation ultérieure
CAC/STAN 232-2001	Aflatoxine M1 dans le lait: limite maximale
CAC/STAN 235	Patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons: limite maximale
CAC/GL 5-1989	Limites indicatives pour les radionucléides dans les aliments, applicables dans le commerce international à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle

Annexe XIX**AVANT-PROJET DE RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX
POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS
DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES****(Projet N° N09-2004)****(A L'ETAPE 5/8 DE LA PROCEDURE)****APPENDICE I****CRITÈRES D'ÉTABLISSEMENT DE LIMITES MAXIMALES DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES****Établissement de limites maximales pour les contaminants**

L'établissement de limites maximales pour les contaminants dans les denrées alimentaires tient compte de plusieurs principes, dont quelques-uns ont déjà été mentionnés. Les critères suivants, exposés brièvement, contribueront à l'application d'une politique consistante dans ce domaine:

- Des limites maximales seront établies uniquement pour les contaminants qui présentent un risque sérieux pour la santé publique et qui posent ou peuvent poser un problème dans le domaine du commerce international.
- Des limites maximales seront établies uniquement pour les denrées alimentaires dans lesquelles un contaminant peut être présent en quantité suffisamment importante pour affecter l'exposition totale du consommateur. Pour déterminer l'importance de certains aliments pour l'exposition totale aux contaminants, on utilisera les critères cités dans la Politique du Comité du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments (voir par. 11 de la "Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments" dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius).

Procédure d'évaluation des risques concernant les limites maximales (proposées) pour les contaminants

(troisième paragraphe)

Pour les contaminants et les toxines naturelles dans les denrées alimentaires, il est recommandé d'utiliser essentiellement la même procédure. Les modèles de consommation de produits alimentaires menant à une plus forte ingestion d'aliments à risques peuvent être employés dans le calcul de l'absorption, quand cela fait partie d'une politique nationale ou internationale acceptée de protection de la santé et de gestion des risques. Il est recommandé d'adopter une approche harmonisée utilisant un modèle d'estimation approprié d'absorption aussi proche de la réalité que possible. Si possible, les données calculées doivent toujours être comparées aux données d'ingestion mesurées. Les propositions de limites maximales Codex seront présentées avec les calculs d'ingestion et les conclusions tirées de l'évaluation des risques portant sur leur acceptabilité et leur emploi. Le calcul de l'ingestion doit suivre la méthodologie décrite dans la politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition et, le cas échéant, être accompagné de la génération des courbes de distribution pour la concentration dans des aliments ou groupes d'aliments spécifiques (voir par. 5 à 8 et 12 à 14 de la Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius). Les déclarations des gouvernements sur l'acceptation (ou la non-acceptation) des limites maximales Codex (proposées) doivent faire référence aux calculs d'ingestion spécifiés et aux conclusions de l'évaluation des risques qui étayent leur position.

Descriptif de projet

Proposition d'une nouvelle activité concernant une annexe au projet de « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines », définissant des mesures supplémentaires relatives à la prévention et à la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le projet de « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines » définit des directives uniformes relatives au contrôle et à la gestion de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines. Du fait du caractère spécifique de la cueillette et de la transformation des noix du Brésil, il convient de définir un ensemble spécifique de mesures supplémentaires pour la prévention et la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines. À sa trente-septième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est convenu de la nécessité d'inclure ces mesures supplémentaires dans le projet de « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines », sous forme d'annexe.

2. Pertinence et actualité

Il est possible de prendre des mesures en vue de prévenir et de réduire la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines. Les aflatoxines représentent un danger pour la santé humaine. Il convient d'ajouter une annexe distincte au « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines », afin de pouvoir tenir compte du caractère spécifique de la cueillette et de la transformation des noix du Brésil, ce qui permettrait d'améliorer, de manière considérable, l'efficacité du Code, en ce qui concerne la prévention de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines.

3. Principales questions à traiter

L'annexe traitera de mesures supplémentaires, spécifiques aux noix du Brésil et visant à prévenir leur contamination par les aflatoxines à toutes les étapes de la chaîne de production (cueillette, manipulation, entreposage, transport, transformation et distribution).

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La présente proposition est conforme au Critère régissant l'établissement des priorités des travaux suivant:

- a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé (grâce à la réduction de l'exposition alimentaire des consommateurs aux aflatoxines contenues dans les noix du Brésil).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La présente proposition est conforme à la Vision stratégique énoncée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents du Codex

Cette nouvelle activité est proposée par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-septième session, à titre d'annexe au projet de « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines ».

7. Identification du besoin ou non d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ces avis

- Informations disponibles

* Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines (ALINORM 04/27/12 – Annexe XX) et Observations communiquées par le Brésil et le Venezuela (CX/FAC 05/37/21)

* Document de travail sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines (CX/FAC 05/37/24) et observations communiquées (CX/FAC 05/37/24 ADD1, CRD 17 Observations du Brésil)

8. Identification du besoin ou non de contributions techniques à la norme de la part d'organismes extérieurs

Aucune contribution extérieure n'est prévue.

9. Calendrier proposé pour la réalisation de cette nouvelle activité, y compris la date de mise en œuvre, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5/8 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Si la Commission approuve la présente Proposition de nouvelle activité en 2005, l'Annexe proposée sera distribuée, pour examen à l'étape 3 par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, à sa trente-huitième session, en vue de son avancement pour adoption à l'étape 5/8 par la Commission du Codex Alimentarius, à sa session suivante.

Annexe XXI**PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA
CONTAMINATION DES FRUITS À COQUE PAR LES AFLATOXINES****(À L'ETAPE 8 DE LA PROCEDURE)****INTRODUCTION**

1. L'élaboration et l'acceptation par le Codex d'un Code d'usages pour les fruits à coque permettront de disposer de directives uniformisées dont les pays pourront tenir compte dans leurs efforts pour contrôler et gérer la contamination de ces fruits par diverses mycotoxines, notamment les aflatoxines. Afin que ce Code d'usages soit utile, les producteurs et transformateurs de chaque pays devront examiner les principes généraux qui y sont énoncés, en tenant compte des pratiques agricoles et extractivistes¹ associées à la production de fruits à coque dans leur région, avant de tenter d'en appliquer les dispositions. Il est important que les producteurs et les extractivistes comprennent que les bonnes pratiques agricoles (BPA) représentent la première ligne de défense contre la contamination des fruits à coque par les aflatoxines, suivie par la mise en oeuvre de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques extractivistes et de bonnes pratiques d'entreposage lors de la manutention, de la transformation, de l'entreposage et de la distribution des fruits à coque destinés à la consommation humaine. Seul un contrôle effectif à tous les stades, de la production à la transformation, peut garantir une qualité supérieure pour le produit final. Il est toutefois impossible à l'heure actuelle d'éliminer totalement les produits contaminés par des mycotoxines, y compris les fruits à coque.

2. Le présent Code d'usages s'applique à toutes les variétés de fruits à coque d'importance commerciale et internationale, y compris les amandes (*Prunus amygdalus*), les noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), les anacardes (*Anacardium occidentale*), les noisettes (*Corylus* spp.), les noix de Macadamia (*Macadamia* spp.), les noix de pécan (*Carya* spp.), les pignons (*Pinus* spp.), les châtaignes (*Castanea* spp.), les pistaches (*Pistacia* spp.) et les noix (*Juglans* spp.). Il énonce des principes généraux pour la réduction des aflatoxines dans les fruits à coque qui devraient être sanctionnés par les autorités nationales. Ces dernières devraient apprendre aux producteurs, aux extractivistes, aux transporteurs, aux responsables d'entrepôt et autres opérateurs de la chaîne de production, à tenir compte des mesures pratiques et des facteurs environnementaux qui favorisent l'infection et la prolifération dans les fruits à coque de champignons responsables de la production d'aflatoxines dans les vergers et dans les forêts (zones d'extractivisme). Il convient de mettre l'accent sur le fait que les stratégies à suivre, aussi bien au moment de la plantation qu'avant et après la récolte, pour un type de fruit à coque spécifique, dépendent des conditions climatiques de l'année et des pratiques traditionnelles de production, de récolte et de transformation suivies dans le pays ou dans la région. En ce qui concerne les noix du Brésil, les conditions spécifiques des activités extractivistes doivent être prises en compte. Les autorités nationales devraient également soutenir la recherche portant sur des méthodes et des techniques propres à empêcher la contamination fongique dans les vergers et en forêt et au stade de la récolte, de la transformation et de l'entreposage des fruits à coque. La connaissance de l'écologie d'*Aspergillus flavus/parasiticus* en relation avec les fruits à coque en constitue un élément essentiel.

3. Les champignons *Aspergillus* sont des moisissures hyalines opportunistes à prolifération rapide, généralement présentes dans le sol et dans les matières en décomposition. Leurs colonies sont d'ordinaire de couleur jaune, vert-jaune, brune ou verte; d'aspect granuleux, velouté ou duveteux; et présentent un bord périphérique blanc et un contour net.

¹ Extractivisme (noix du Brésil): processus de collecte et, principalement, de manipulation des noix du Brésil dans la forêt amazonienne, où les bertholléties (arbres produisant les noix du Brésil) poussent dans leur environnement naturel.

4. Les espèces *Aspergillus* productrices d'aflatoxines, et donc cause de contamination des aliments par les aflatoxines, sont ubiquistes dans les régions du monde au climat chaud et humide. *Aspergillus flavus/A. parasiticus* ne peuvent se développer ni produire d'aflatoxines lorsque l'activité de l'eau est inférieure à 0,70, l'humidité relative inférieure à 70 pour cent et la température inférieure à 10°C. Dans des conditions de stress, par exemple en cas de sécheresse ou d'infestation d'insectes, la contamination par les aflatoxines est susceptible d'être élevée. Des conditions d'entreposage inappropriées peuvent également entraîner une contamination en aflatoxines après la récolte. En règle générale, des conditions chaudes et humides favorisent la prolifération de moisissures sur les aliments entreposés et des niveaux élevés d'aflatoxines.

5. Les procédures mises en œuvre en vue de réduire ou d'empêcher la production d'aflatoxines sont notamment les suivantes: 1) utiliser dans la mesure du possible des variétés résistantes, 2) réduire autant que possible la présence d'insectes et autres ravageurs dans les vergers pendant la période de croissance, 3) réduire autant que possible les dommages physiques aux fruits pendant la récolte et le transport et 4) veiller à ce que les fruits soient convenablement nettoyés, séchés et étiquetés au moment de leur stockage dans une installation équipée de systèmes de contrôle de la température et de l'humidité.

1. CHAMP D'APPLICATION

6. Le présent document est destiné à donner des indications à toutes les personnes intervenant dans la production de fruits à coque faisant l'objet d'un commerce international pour la consommation humaine. Tous les fruits à coque devraient être préparés et manipulés conformément aux principes généraux et usages en matière d'hygiène qui sont exposés dans les sections pertinentes du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits à coque² et du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire³, applicable à tous les aliments destinés à la consommation humaine. Ces codes d'usages énoncent les mesures qui devraient être appliquées par toutes les personnes chargées de garantir que les aliments sont sans danger et propres à la consommation humaine.

2. MÉTHODES RECOMMANDÉES FONDÉES SUR LES BONNES PRATIQUES AGRICOLES (BPA), LES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF) ET LES BONNES PRATIQUES D'ENTREPOSAGE (BPE)

2.1 CRITERES REGISSANT LA SELECTION DE L'EMPLACEMENT DES VERGERS OU DES SITES DE RECOLTE

7. Les producteurs devraient obtenir des renseignements de caractère général concernant l'emplacement potentiel du verger afin de déterminer: 1) si la composition du sol convient effectivement à la variété d'arbre envisagée, 2) si le drainage des eaux souterraines est adéquat, 3) s'il existe des facteurs environnementaux inhérents au site (tels que contaminants et polluants apportés par le vent, le sol et la poussière) qui pourraient avoir une incidence négative sur la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine et 4) s'il existe une source d'eau propre à l'irrigation et à d'autres fins.

8. Les champs avoisinants ne devraient pas être utilisés pour la culture de plantes dont il est prouvé qu'elles sont facilement infectées par *A. flavus/parasiticus* (par exemple, le maïs) et constituant de ce fait une source d'infection (spores disséminées par le vent, les insectes, etc.). Il conviendra également d'éviter les plantes porteuses d'insectes attaquant les amandes des fruits, et donc susceptibles de jouer le rôle de vecteur dans le processus d'infection.

9. Si les fruits à coque sont produits près de champs cultivés, le cueilleur devrait s'assurer de l'absence de facteurs environnementaux inhérents à ce site (tels que contaminants et polluants apportés par le vent, le sol et la poussière) qui pourraient avoir une incidence sur la sécurité sanitaire des fruits à coque.

² Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les fruits à coque, CAC/RCP 6-1972, Codex Alimentarius Volume 5A.

³ Code d'usages international recommandé sur les principes généraux d'hygiène alimentaire, CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 (2003), Codex Alimentarius Volume 1A.

2.2 PLANTATION

10. Lors de la définition de la structure d'un verger, des informations concernant l'espacement des plants pourront être demandées aux sélectionneurs des plantes ou au personnel agricole. Un espacement adéquat doit pouvoir assurer à la fois le passage des camions et du matériel de pulvérisation et la ventilation du verger, afin de limiter la prolifération des champignons.

11. Lorsque cela est possible, le terrain devrait être préparé avant la plantation, en détruisant ou enlevant tous les débris qui pourraient avoir servi ou seraient susceptibles de servir de substrats pour le développement de champignons producteurs de mycotoxines. S'il s'agit de zones vulnérables à l'érosion, des pratiques de labourage zéro peuvent être nécessaires pour la conservation des sols.

12. Avant de planter, les producteurs devraient consulter les services responsables de la sélection des plantes ou les pépiniéristes pour vérifier la disponibilité d'espèces résistantes aux différents facteurs (comme le gel, les maladies microbiennes et fongiques) pouvant avoir une incidence sur la sécurité sanitaire et la qualité des fruits à coque produits dans le verger.

13. Les producteurs devraient connaître les Bonnes pratiques agricoles concernant l'emploi d'engrais formulés, de fumier et autres biosolides pouvant servir à améliorer l'état nutritionnel du sol, sans pour autant accroître les risques d'origine microbienne ou fongique dans le verger.

14. Les producteurs devraient consulter les responsables au niveau local ou national, afin de déterminer quels insectes et autres ravageurs courants dans leur région peuvent attaquer les arbres en les exposant aux infections fongiques susceptibles de produire des aflatoxines.

15. Les producteurs devraient prendre les précautions voulues, afin que les déchets d'origine humaine ou animale soient éliminés de manière à ne pas constituer un danger pour la santé ou l'hygiène publique, et être extrêmement attentifs à protéger les produits de toute contamination par ces déchets.

2.3 AVANT LA RÉCOLTE

16. Durant les périodes de végétation, les voies d'accès proches des vergers devraient être régulièrement arrosées ou mazoutées, afin de réduire le plus possible la prolifération d'acariens due à un milieu poussiéreux. Les pratiques culturales susceptibles de disséminer *Aspergillus flavus*/*A. parasiticus* et autres spores fongiques présentes dans le sol jusqu'aux parties aériennes des arbres devraient être évitées à proximité du verger.

17. Les pesticides dont l'application aux fruits à coque est autorisée, y compris les insecticides, les fongicides, les herbicides, les acaricides et les nématocides, devraient être utilisés pour réduire autant que possible les dégâts causés par les insectes, les infections fongiques et autres ravageurs dans le verger et dans les zones avoisinantes. Des registres précis de toutes les applications de pesticides devraient être tenus.

18. Des systèmes d'irrigation devraient être mis en place pour réduire autant que possible les conditions de stress des arbres dans les régions où les températures sont élevées et les précipitations très faibles pendant la période de végétation, mais il convient d'éviter tout contact de l'eau d'irrigation avec les fruits et le feuillage.

19. L'eau utilisée pour l'irrigation et à d'autres fins (par exemple pour la préparation de pulvérisations de pesticides) devrait être de qualité propre à l'usage prévu, conformément à la législation de chaque pays.

20. Le matériel et l'équipement prévus pour la récolte, l'entreposage et le transport ne devraient pas constituer de risques pour la santé. Avant la récolte, il convient de les inspecter pour vérifier leur propreté et leur bon état de marche, afin d'éviter la contamination des fruits à coque par le sol et d'autres risques potentiels.

21. Les associations commerciales, ainsi que les autorités locales et nationales, devraient informer les producteurs des risques associés à la contamination des fruits à coque par les aflatoxines et des méthodes de récolte sûres permettant de réduire le risque de contamination par les champignons, les microbes et les ravageurs.

22. Les personnes qui participeront à la récolte des fruits à coque devraient avoir reçu une formation concernant l'hygiène personnelle et les pratiques sanitaires à mettre en oeuvre dans les installations de transformation tout au long de la période de récolte.

2.4 RECOLTE

23. La récolte des fruits à coque devrait commencer le plus rapidement possible après la maturation, afin de limiter le plus possible les maladies causées par des attaques fongiques et des infestations d'insectes. Certaines variétés de fruits à coque sont contaminées sur l'arbre par les aflatoxines du fait de l'infestation par les insectes et de l'ouverture de l'écale; une récolte précoce diminue donc le risque de contamination, l'enveloppe extérieure ayant ainsi plus de chance de rester intacte pour protéger la coque sous-jacente des insectes et des spores fongiques. Le terrain sous les arbres devrait être débarrassé de tous débris ou matières en décomposition dans lequel *A. flavus* ou *A. parasiticus* pourraient se nicher.

24. Les fruits à coque, récoltés par secouage des arbres, devraient en principe être recueillis à l'aide de ramasseuses mécaniques munies de collecteurs, ou bien dans une sorte de drap ou de bâche de protection afin d'éviter qu'ils ne tombent sur le sol. Dans les régions où certaines variétés de fruits à coque sont généralement récoltées en secouant l'arbre ou en laissant les fruits mûrs tomber d'eux-mêmes au sol pour ensuite les ramasser mécaniquement ou à la main, le verger ne devrait pas être utilisé pour y faire paître ou y garder du bétail ou autres animaux. Si le terrain a été destiné à cet usage, il devrait être travaillé immédiatement avant la récolte (passage à la herse à disques ou au cultivateur rotatif, retournement du sol d'une manière quelconque ou autres méthodes), afin de réduire les risques de contamination fécale des fruits à coque. En outre, des procédures devraient être mises en place pour assurer leur ramassage le plus rapidement possible afin de réduire l'exposition aux spores de *Aspergillus flavus*/*A. parasiticus* qui peuvent être plus denses dans l'air près du sol et associées aux débris végétaux.

25. Une fois récoltés, les fruits à coque devraient être triés pour éliminer les noix endommagées, pourries, vides et rances et toute matière étrangère, puis transportés dans les plus brefs délais jusqu'à une installation de transformation (pour décorticage immédiat) dans des conteneurs (camions, transporteurs, etc.) propres, secs, protégés contre l'humidité et exempts d'insectes et de moisissures apparentes. Les fortes humidités qui favorisent la prolifération de moisissures et le développement de mycotoxines devraient être évitées dans toute la mesure du possible. Le matériel utilisé pour le transport devrait être d'un matériau et d'une conception qui permettent un nettoyage approfondi et un parfait entretien pour ne pas constituer une source de contamination pour les fruits à coque. Si les fruits ne peuvent être transférés immédiatement dans une installation de transformation, il convient de les stocker temporairement de façon à les tenir au sec et à l'abri de la pluie, des insectes, des rongeurs, des oiseaux et du drainage des eaux souterraines.

2.5 APRÈS LA RÉCOLTE

26. Les fruits à coque restant sur les arbres après la récolte devraient être éliminés pendant les mois d'hiver, afin de diminuer les colonies hivernantes de diverses populations d'insectes.

27. Les arbres devraient être taillés et, le cas échéant, traités avec des pesticides appropriés avant chaque période de végétation.

28. Le sol du verger ou de la forêt devrait être débarrassé des détritiques et débris provenant des opérations de récolte, afin de réduire la colonisation de champignons *Aspergillus* dans le verger ou dans la forêt.

29. Les conteneurs, l'équipement et le matériel utilisés lors des opérations de récolte devraient être nettoyés et rangés dans un emplacement propre, afin de limiter autant que possible toute contamination fortuite par des champignons, produits chimiques, engrais ou substances toxiques.

30. Les procédures de récolte et d'entreposage appliquées chaque année devraient être notées et accompagnées de mesures (température, teneur en eau, humidité ambiante, etc.), avec indication de tout écart ou variation par rapport aux pratiques habituelles. Ces renseignements peuvent être utiles pour expliquer les causes de la formation de moisissures et de mycotoxines au cours d'une campagne agricole donnée et permettre ainsi d'éviter de répéter les mêmes erreurs par la suite.

2.6 TRANSFORMATION

31. À tous les stades de la transformation des fruits à coque, le personnel intervenant devrait maintenir un niveau de propreté corporelle élevé, porter des vêtements de protection appropriés et avoir reçu une formation concernant l'hygiène alimentaire et les procédures générales d'assainissement, adaptée aux opérations dont il est chargé au sein de l'installation de transformation. Un système devrait être mis en place afin de garantir que l'ensemble du personnel est informé de toutes les précautions nécessaires pour réduire le risque de contamination par les aflatoxines au cours des opérations de transformation.

32. Les zones de réception et d'entreposage des matières premières devraient être matériellement séparées de celles où se déroulent la préparation et le conditionnement du produit final, de façon à éviter toute contamination du produit fini. Le décortiquage des fruits à coque devrait avoir lieu dans un lieu séparé par des cloisons de la principale zone de transformation du site. Il faudrait veiller à ne pas introduire d'air chargé de poussières dans d'autres secteurs de l'installation par le biais d'un système d'aération ou d'autres ouvertures.

33. Les transformateurs devraient établir des procédures de contrôle de qualité, de traçabilité/de traçage des produits et de sécurité sanitaire satisfaisantes à toutes les étapes du processus de transformation, afin d'éviter une contamination croisée par les aflatoxines entre les différents lots de fruits à coque lors de la transformation.

34. Le décortiquage des fruits à coque devrait commencer le plus rapidement possible après la récolte. Si un bref délai d'attente (de moins de 3 jours) est prévu, les fruits à coque devraient être entreposés dans des conditions assurant leur protection contre les insectes, les acariens, la vermine, les animaux domestiques, les champignons, les produits chimiques ou les contaminants microbiologiques, les débris et la poussière. Si l'on prévoit un temps d'attente plus long, les fruits en coque devraient être conservés en milieu conditionné, afin d'empêcher la production d'aflatoxines. Le cas échéant, des fumigations appropriées pourraient être effectuées pour lutter contre les insectes.

35. Les fruits décortiqués devraient être séchés le plus rapidement possible; le taux de séchage et l'intensité thermique devraient être déterminés en fonction de l'utilisation prévue du ou des produits finis. La teneur en eau des fruits à coque devrait être ramenée, par le séchage, à un niveau considéré comme sûr qui correspond à une activité de l'eau (A_w) inférieure à 0,70 à 25°C. *Aspergillus flavus/A. parasiticus* ne peuvent se développer ni produire d'aflatoxines lorsque l'activité de l'eau est inférieure à 0,70. Le risque de contamination augmente lorsque les noix décortiquées sèchent au soleil du fait de la formation de moisissures et/ou des dégâts causés par les ravageurs.

36. La teneur en eau devrait être contrôlée après le séchage, par prélèvement d'échantillons aussi représentatifs que possible du lot. Il faudra veiller à ce que le matériel requis pour mesurer la teneur en eau soit étalonné.

37. Des séchoirs mécaniques devraient être disponibles et utilisés pour réduire les risques de propagation de la contamination par les aflatoxines dans les régions où l'on fait généralement usage de la vapeur ou de solutions aqueuses pour faciliter le décortiquage et la séparation des fruits défectueux; l'eau utilisée devrait être de qualité propre à l'usage prévu et ne devrait jamais être recyclée.

38. Le personnel et le matériel utilisés dans les zones de décortiquage, de sélection, de préparation, de séchage et d'entreposage d'une installation de transformation ne devraient pas pénétrer dans les autres secteurs du site, de façon à réduire les risques de contamination. Les déchets devraient être fréquemment évacués des zones de travail durant les opérations; à cet effet, il convient de prévoir des réceptacles adéquats pour les déchets.

39. Différentes techniques de triage visuelles (manuelles) ou électroniques devraient être employées pour éliminer les matières étrangères et les fruits présentant des défauts. Les fruits à coque ne devraient pas être destinés à la transformation s'ils ne sont pas manifestement exempts de toute contamination fécale, infestations, décomposition et autres défauts. Des précautions particulières doivent être prises pour rejeter les fruits endommagés par les insectes ou ouverts précocement, car ils présentent un risque élevé de contamination par les aflatoxines.

40. En ce qui concerne les variétés de fruits à coque qui font normalement l'objet d'un traitement préliminaire en milieu humide (vapeur ou eau de qualité potable) pour éviter de briser les amandes lors du décortilage, la teneur en eau devrait être ramenée immédiatement après cette opération à un niveau qui ne favorise pas la prolifération des champignons en faisant circuler rapidement de l'air sec parmi les noix décortiquées.

41. Les produits finis (à l'état brut, décortiqués ou en coque, en vrac ou prêts à la consommation) devraient avoir une teneur en eau appropriée et être conditionnés de façon à pouvoir conserver leur qualité dans des conditions normales de transport et d'entreposage sans détérioration importante du fait de la décomposition, de la moisissure ou de transformations enzymatiques.

42. Il est souhaitable que chaque site de production ait accès à des installations de contrôle de la qualité. L'étendue et la nature de ces vérifications varient selon les différents produits et en fonction des besoins de la direction. Certaines procédures de dépistage ou d'analyse devraient être utilisées pour déterminer la concentration en aflatoxines et la teneur préférable en eau avant que les produits ne sortent de l'installation.

2.7 TRANSPORT DES FRUITS TRANSFORMES VERS LEUR LIEU DE STOCKAGE

43. Les conteneurs utilisés pour le transport devraient être propres, secs et exempts de moisissures visibles, d'insectes et de toutes matières contaminées. Ils devraient être solides et pouvoir faire l'objet d'une mauvaise manipulation sans pour autant se casser ou se perforer, et être hermétiquement fermés pour éviter l'introduction de poussières, de spores fongiques, d'insectes ou de toute matière étrangère.

44. Les fruits à coque devraient être transférés le plus rapidement possible des conteneurs de transport à l'installation d'entreposage. Si des lots ou des sous-lots différents sont transportés conjointement, ils doivent être séparés physiquement de façon à rester identifiables individuellement. Les lots doivent être marqués de manière indélébile par un numéro d'identification permettant de remonter jusqu'aux documents d'accompagnement (le numéro d'identification du lot doit correspondre au numéro d'identification mentionné sur les documents d'accompagnement).

2.8 ENTREPOSAGE

45. L'entreposage devrait être effectué dans des locaux propres et secs (si possible avec une humidité relative inférieure à 70 pour cent) et bien ventilés, qui assurent une protection contre la pluie, les rongeurs et les oiseaux, le drainage des eaux souterraines, et des fluctuations de température et d'humidité minimales. Si possible, la température devrait être maintenue entre 0°C et 10°C, afin de limiter au maximum la prolifération de champignons pendant l'entreposage.

46. De bonnes pratiques d'entreposage devraient être adoptées afin de réduire autant que possible les concentrations d'insectes et de champignons dans les installations de stockage. Il peut notamment s'agir d'utiliser des insecticides et des fongicides homologués ou d'autres méthodes. Les fruits à coque emballés dans des sacs devraient être placés sur des palettes installées de façon à permettre une bonne ventilation.

47. L'activité de l'eau, qui varie selon la teneur en eau et la température, devrait être soigneusement contrôlée durant l'entreposage. *Aspergillus flavus*/A. *parasiticus* ne peuvent se développer ni produire d'aflatoxines lorsque celle-ci est inférieure à 0,70.

48. Il convient d'envisager la fumigation des fruits à coque destinés à l'exportation au moment de leur sortie de l'entrepôt, afin d'éliminer les ravageurs qui pourraient avoir fait leur apparition pendant le stockage et pour empêcher une infestation pendant l'expédition.

3. CONDITIONS PARTICULIÈRES POUR CERTAINES ESPÈCES DE FRUITS À COQUE

3.1 PISTACHES

49. Les pistaches sont exposées aux spores fongiques en suspension dans l'atmosphère aussi bien sur le terrain que pendant la récolte ou au cours de la transformation. Lorsque les fruits sont encore sur l'arbre, il arrive que l'enveloppe externe se fende lorsque l'écale s'ouvre (éclatement précoce) et qu'elle soit endommagée par le vent, les insectes ou autres ravageurs. Si l'écale est attaquée par des insectes ou autres ravageurs, il est alors possible que des spores d'*Aspergillus* atteignent l'amande interne et y prolifèrent, produisant des aflatoxines.

50. Pendant la période de végétation, les producteurs devraient irriguer les cultures avec soin et au moment voulu, pour limiter l'ouverture précoce de l'enveloppe externe et réduire ainsi les risques de contamination par les aflatoxines. Les pistaches mûres devraient être récoltées rapidement de façon à réduire les possibilités de contamination puisque l'enveloppe externe aura ainsi de plus grandes chances de rester intacte. Les pistaches devraient être livrées directement au site de production pour le décortiquage et le séchage dans les 24 heures suivant la récolte, pour éviter la coloration de l'écale.

3.2 NOIX DU BRÉSIL

51. Les mesures relatives à la prévention et à la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines sont jointes au présent Code d'usages sous forme d'annexe distincte, étant donné les conditions particulières liées à la cueillette et à la transformation de ce type de noix.

4. UN SYSTÈME DE GESTION COMPLÉMENTAIRE À ENVISAGER

52. L'Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) est un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments qui permet d'identifier et de maîtriser les risques au niveau de la production et de la transformation. Les principes généraux du système HACCP ont déjà été définis dans d'autres documents^{4, 5}.

53. Le HACCP est un système de gestion intégré et global. S'il est appliqué correctement dans l'industrie des fruits à coque, ce système devrait permettre de réduire les concentrations d'aflatoxines observées dans ces fruits. Le système HACCP utilisé comme moyen de gestion de la sécurité sanitaire des aliments présente de nombreux avantages par rapport à d'autres systèmes de contrôle employés dans certains secteurs de l'industrie alimentaire. Dans les vergers, bon nombre des facteurs qui ont une incidence sur la contamination des fruits à coque par les aflatoxines sont liés à l'environnement, comme les conditions climatiques et les insectes, et sont difficiles, voire impossibles à maîtriser. Après la récolte, des points critiques pour la maîtrise peuvent être déterminés pour les aflatoxines produites par les champignons durant le stockage. Par exemple, un point critique pourrait se situer à la fin du processus de séchage et une limite critique serait la teneur en eau ou l'activité de l'eau.

54. Les bonnes pratiques agricoles (BPA), les bonnes pratiques de fabrication (BPF) et les bonnes pratiques d'entreposage (BPE) sont autant de programmes à mettre en place avant d'essayer d'établir et d'appliquer un système HACCP. Un manuel sur l'application du système HACCP pour la prévention et le contrôle des mycotoxines, comprenant un plan mis au point pour lutter contre les aflatoxines dans les pistaches en Asie du Sud-Ouest⁶, a été récemment publié. Il est recommandé aux producteurs, aux transformateurs de fruits à coque et autres intervenants du secteur d'examiner ce plan, dont les concepts devraient pouvoir s'appliquer à tous les fruits à coque.

⁴ FAO. 1995. The use of hazard analysis critical control points (HACCP) principles in food control. FAO Food and nutrition No 58, Rome.

⁵ ILSI, 1997. A simple guide to understanding and applying the hazard analysis critical control point concept, ILSI Europe Concise Monograph Series, 2nd edition, ILSI Europe, Bruxelles.

⁶ FAO/IAEA training and reference center for food and pesticide control, 2002. Manuel on the Application of the HACCP System in Mycotoxin Prevention and Control, FAO Food and Nutrition No 73, Rome.

55. Lors de la troisième Conférence internationale sur les mycotoxines, qui s'est tenue en Tunisie en mars 1999, l'une des recommandations générales a été que les programmes intégrés de contrôle des mycotoxines devraient incorporer les principes HACCP dans le contrôle des risques associés à la contamination par les mycotoxines des produits destinés à l'alimentation humaine et animale⁷. L'application de ces principes permettra de limiter au maximum la contamination par les aflatoxines, grâce à la mise en oeuvre de contrôles préventifs, dans la mesure du possible, au stade de la production, de la manipulation et de l'entreposage de chaque récolte de fruits à coque. Tous les pays n'ayant pas les compétences techniques ni l'expérience nécessaires pour mettre en place des systèmes efficaces de gestion intégrée des mycotoxines, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a accordé un degré de priorité élevé à la mise à disposition, aux pays en développement, de spécialistes de la formation chargés de l'approche HACCP et de son application.

⁷ FAO. Preventing Mycotoxin Contamination. Food, Nutrition and Agriculture No. 23, 1999. Division de l'alimentation et de la nutrition, FAO, Rome.

ANNEXE

**MESURES SUPPLÉMENTAIRES RELATIVES À LA PRÉVENTION ET À LA RÉDUCTION DE
LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRÉSIL PAR LES AFLATOXINES**

(en cours d'élaboration)

Annexe XXII

**AVANT-PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR
LES AFLATOXINES TOTALES PRÉSENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET
PISTACHES, TRANSFORMÉES OU NON**

N° de Code	Denrée alimentaire	LM (µg/kg)	Étape	Remarques
	Amandes, noisettes et pistaches, non transformées	15 µg/kg	5	
	Amandes, noisettes et pistaches, transformées	15 µg/kg	3	

Annexe XXIII**PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE PLOMB
DANS LE POISSON****(À L'ETAPE 7 DE LA PROCEDURE)**

N° de Code	Denrée alimentaire	LM (mg/kg)	Étape	Remarques
	Poisson	0,2 mg/kg	7	

Annexe XXIV**AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ÉTAIN****(À L'ÉTAPE 3 DE LA PROCÉDURE)**

N° de Code	Denrée alimentaire	LM (mg/kg)	Étape	Remarques
	les boissons en boîte	150 mg/kg	3	
	les aliments en boîte autres que les boissons	250 mg/kg	3	

Annexe XXV**PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA
CONTAMINATION DES ALIMENTS EN CONSERVE PAR L'ÉTAIN****(À L'ÉTAPE 8 DE LA PROCÉDURE)****INTRODUCTION****HISTORIQUE DE L'EMPLOI DE L'ÉTAIN**

1. L'étain est un alliage doux, blanc et lustré d'un poids atomique de 118,7 et le symbole chimique Sn provient de son nom latin, Stannum. Il possède une température de fusion relativement basse (231,9 °C) et il est hautement résistant à la corrosion, ce qui en fait un élément idéal pour le revêtement de protection des métaux. Plus de 50 pour cent de la production mondiale d'étain est utilisée pour la métallisation de l'acier ou d'autres métaux.

2. Près de 15 millions de tonnes de fer blanc sont produites actuellement chaque année par des méthodes de production rapides et hautement sophistiquées. Ces méthodes permettent de contrôler l'épaisseur de l'acier et les masses de revêtement de l'étain à l'intérieur desquelles les tolérances extrêmement fines requises par les procédés modernes de fabrication des boîtes comme le soudage rapide.

L'ÉTAIN UTILISÉ POUR LE CONDITIONNEMENT DES ALIMENTS EN CONSERVE

3. L'étain sert à protéger la base en acier contre la corrosion, que celle-ci soit externe (conditions aérobies) ou interne, lorsqu'elle entre en contact avec les aliments (conditions anaérobies). Dans les conditions anaérobies que l'on s'attend à rencontrer dans une boîte de conserve de fabrication ordinaire à l'intérieur, l'étain réagit normalement comme une anode sacrificielle et se dissout très lentement en protégeant la base en acier contre la corrosion et en créant un environnement réduit dans la boîte. C'est le mécanisme qui a offert à la boîte en fer blanc nu sa longévité et ses réussites tangibles quant à la fourniture d'aliments conformes aux règles de salubrité, toute l'année durant, permettant un stockage sûr pour de longues périodes.

4. Le développement ultérieur des revêtements de boîtes (vernis) a permis de conditionner de façon satisfaisante plusieurs types de produits alimentaires. Par exemple, certains aliments fortement pigmentés (betteraves, baies) voient leurs couleurs blanchies par la dissolution de l'étain et les revêtements offrent la meilleure protection contre le contact avec l'étain. Un petit nombre de produits alimentaires (la choucroute pas exemple) ont un mécanisme de corrosion différent. L'étain ne s'y comporte pas de façon sacrificielle et il peut apparaître une corrosion directe à la base d'acier. Ces produits devraient également bénéficier d'une protection supplémentaire venant d'un système de vernis interne.

5. Les emplois de l'étain ont considérablement évolué au fil des ans. L'être humain a été cependant exposé à l'étain pendant des siècles, à travers sa nourriture, sans avoir souffert d'effets négatifs à long terme connus. On ne dispose que de données partielles sur les effets toxicologiques de l'étain non organique présent dans les aliments en boîtes et résultant de la dissolution du revêtement en étain. Le risque potentiel majeur couru par certains individus du fait d'une ingestion aiguë semble être une irritation gastrique.

6. D'où le désir exprimé de concert et dans le monde entier par les industries de la conserve et les organes de réglementation, que des mesures soient adoptées pour réduire au minimum les limites de l'étain dans les aliments en boîtes de conserve tout en continuant à l'autoriser pour les utilisations fonctionnelles des boîtes en fer blanc nu, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication.

IMPLICATIONS TECHNOLOGIQUES ET COMMERCIALES

7. Le conditionnement métallique est confronté à la forte concurrence du verre et des matières plastiques. Malgré des innovations comme le système à ouverture facile, la croissance des emballages métalliques reste inférieure à la croissance moyenne de la part de marché occupée par les produits d'emballage.

8. La meilleure solution pour éviter ou réduire le désétamage des boîtes au contact d'aliments agressifs est de les revêtir d'un vernis intérieur. L'utilisation de vernis a permis d'étendre l'utilisation des boîtes à d'autres produits, y compris des produits hautement agressifs.

9. L'épaisseur du revêtement influe grandement sur les performances des boîtes de conserves vernies. Le conditionnement de produits non agressifs comme les abricots ou les haricots nécessite une épaisseur de 4-6 μm alors que le concentré de tomates demande des couches de 8-12 μm pour empêcher l'interaction entre la boîte et son contenu.
10. Il faut de l'adhérence si l'on veut empêcher les réactions entre la boîte et son contenu. On teste à l'heure actuelle l'adhérence en effectuant un essai de pelage qui consiste à mesurer la force nécessaire pour soulever du métal un vernis de revêtement sec. Bien que ce test identifie facilement les films inaptes à l'utilisation, rien ne garantit que ceux ayant réussi le test donneront des résultats satisfaisants à long terme, dès qu'ils seront en contact avec des aliments particuliers.
11. D'un point de vue toxicologique, de mauvaises pratiques de fabrication et/ou un entreposage prolongé ou incorrect pourraient conduire à une contamination significative des aliments en conserves, à cause de la dissolution de l'étain.
12. Bien que le vernissage des boîtes réduise considérablement le risque de corrosion du fer blanc, l'utilisation de revêtements à base de vernis n'est pas toujours pratiquement réalisable ou économique.
13. On pourrait argumenter que « étant donné que les boîtes à revêtement sont facilement disponibles, pourquoi ne pas les utiliser pour tous les aliments en conserve et ainsi empêcher toute absorption d'étain? ». Il existe cependant des raisons techniques et commerciales très solides pour justifier le conditionnement de certains produits dans des boîtes nues.

GOÛT ET COULEUR

14. On sait depuis longtemps que la dissolution de l'étain permet de garder aux aliments comme les asperges, fruits clairs, jus de fruits clairs et produits à base de tomates, les caractéristiques de goût et couleur souhaités. On est convaincu que la présence de l'étain crée une atmosphère réductrice dans la boîte, empêchant ainsi des changements indésirables par oxydation des produits qui, sinon, présenteraient des taches brunes et des goûts inacceptables. Une telle perte de qualité affecterait gravement leurs possibilités de commercialisation et de vente qui, à leur tour, auraient des conséquences significatives pour le secteur des boîtes de conserve et ses fournisseurs.
15. Il est intéressant de noter que ce concept fonctionne aussi inversement – certains aliments fortement pigmentés, comme des betteraves et des baies acidifiées, doivent toujours être conditionnées dans des boîtes à revêtement complet non seulement parce qu'elles provoquent une réaction agressive au contact de l'étain, mais aussi parce que la dissolution de l'étain crée un gros problème de blanchiment de la couleur.

FACTEURS DE CORROSION

16. La plupart des produits que l'on conditionne normalement dans des boîtes nues sont des produits à acidité relativement élevée. En plus des considérations organoleptiques, le fait de conditionner ces produits dans des boîtes à revêtement devrait aboutir à un changement du mécanisme de corrosion. Des produits plus agressifs, en particulier à base de tomates, auraient plus fortement tendance à provoquer une corrosion sous le film ou un décollement et une corrosion perforante de la base d'acier, ce qui pourrait provoquer par la suite des perforations.
17. La teneur en étain dépend d'un grand nombre de facteurs souvent liés à des variations naturelles ou apparaissant pour certains dans la boîte après le contrôle du fabricant:

MÉCANISMES DE CORROSION

18. En ce qui concerne la surface en fer blanc interne des boîtes, il existe quatre mécanismes de corrosion principaux:
- (i) désétamage normal;
 - (ii) désétamage rapide;
 - (iii) désétamage partiel;
 - (iv) corrosion par piqûres.

19. **Le désétamage normal** est une corrosion lente du revêtement en étain, et il forme un procédé essentiel pour offrir une protection électrochimique à toutes les zones exposées de l'acier de base des boîtes nues. Ce procédé conduit, à l'origine, à l'usinage du fer blanc et beaucoup plus tard, au désétamage de la surface. Normalement, l'usinage devrait apparaître de façon uniforme sur la surface interne mouillée de la boîte; au cours du premier mois environ, la surface polie devrait se couvrir de cristaux individuels d'étain visibles à l'oeil nu. Des zones de désétamage grises ne devraient pas être évidentes dans des boîtes entreposées depuis moins de 18 mois à 2 ans. Dans des conditions de désétamage normales, l'étain est anodique à l'acier et offre une protection anodique complète. L'étain dissout entre dans des complexes non obstruant avec des éléments servant à la formation du produit. L'hydrogène est oxydé par des dépolarisateurs ou se diffuse à travers le mur d'acier. Cette situation corrosive caractérise certains produits citriques, des produits à base de fruits à noyau et la plupart des produits à basse teneur en acide.

20. **Le désétamage rapide** est causé par l'utilisation de fer dont la masse de revêtement à l'étain est trop légère, ou par un produit intrinsèquement trop corrosif ou bien contenant des accélérateurs corrosifs. Alors que l'étain est suffisamment anodique pour protéger l'acier, le flux électrochimique est élevé, ce qui aboutit souvent à une évolution d'hydrogène et une ruine précoce du produit. Le nitrate présent dans les produits dont la valeur pH est inférieure à 6 a été impliqué dans des incidents de désétamage rapide. Il s'agit d'un type de mécanisme de désétamage rapide, l'autre étant une « attaque directe de l'étain ». Lors du désétamage il n'y a pas de formation d'hydrogène ni de modification du vide dans la boîte. Certains colorants azoïques, anthocyanes, phosphates et l'acide déhydroascorbique ont également été impliqués dans le désétamage rapide.

21. **Le désétamage partiel** et la corrosion par piqûres sont deux formes de corrosion rares. L'étain est anodique à l'acier mais des anodes localisées se multiplient sur l'acier exposé, causant la dissolution du fer (piqûres). Il se produit une ruine précoce causée par la dilatation de l'hydrogène ou par la perforation à l'endroit des piqûres. Ce mode de corrosion apparaît lorsqu'on utilise du fer blanc de qualité inférieure ou certains produits posant des problèmes comme les prunes ou le nectar de poires.

22. **La corrosion par piqûres** apparaît lorsque le fer blanc normal, couple étain/fer, est inversé et que le fer devient anodique à l'étain. Le fer blanc à forte teneur en arsenic peut entraîner une corrosion par piqûre lorsque les produits en boîte contiennent des accélérateurs de corrosion. L'absorption préférentielle d'une substance protectrice sur la surface de l'étain, comme c'est le cas dans la choucroute, entraîne des piqûres. Les produits formulés avec des acides acétique ou phosphorique ont aussi subi des altérations dues aux piqûres. Les perforations et les dilatations d'hydrogène apparaissent dans ce type de produits en moins d'un an. Les produits contenant des résidus de cuivre et de nickel peuvent favoriser la corrosion par piqûres. Les produits contenant des protéines et des acides aminés associés produisent des composés de soufre pendant le chauffage, y compris des mercaptans, des ions de sulfure et des ions d'hydrosulfate qui réagissent facilement à l'étain et couvrent la surface de fines couches de sulfures d'étain. Les films de sulfure d'étain réduisent la passivité de la surface en fer blanc et peuvent favoriser la corrosion par piqûres de la base d'acier.

INHIBITEURS DE CORROSION

23. On entend par **passivation** le traitement chimique appliqué après le dépôt d'étain qui stabilise les caractéristiques de surface du fer blanc en contrôlant la formation et la croissance du bioxyde d'étain; deux niveaux de passivation sont généralement disponibles – la chromatation cathodique (CDC) représente le niveau supérieur et le traitement habituellement appliqué.

CHIMIE ALIMENTAIRE

24. L'influence la plus manifeste de la corrosion interne des boîtes en fer blanc nu est la chimie créée sur le produit alimentaire. Il serait bon de noter que les fruits, légumes et tomates varient naturellement de façon significative de valeur pH, de type et de concentration d'acide par exemple. Ces variations proviennent de la variété, de la maturité, du moment, de l'endroit et des conditions de la récolte, de la composition chimique du sol et des pratiques agricoles. La conserverie peut difficilement contrôler ces éléments qui, au bout du compte, peuvent avoir un impact sur la limite d'absorption d'étain du produit.

ACCÉLÉRATEURS DE CORROSION

25. La présence d'espèces chimiques capables d'accepter les électrons va augmenter la vitesse de corrosion. Quelques produits peuvent contenir des « dépolarisants » qui vont accélérer la dissolution de l'étain. Un bon contrôle du processus assuré par les conserveries aide à réduire au minimum la présence de d'oxygène et celle d'agents oxydants, comme les nitrates et les sulfites, pouvant accélérer la dissolution de l'étain.

TEMPÉRATURE D'ENTREPOSAGE

26. La durée et la température de l'entreposage des boîtes, faisant suite au conditionnement, représentent un autre facteur influençant les concentrations d'étain. L'absorption d'étain va augmenter au fil du temps et la plupart des produits présentent des vitesses de réaction de premier ordre lorsque la vitesse de dissolution double à chaque fois que la température monte de 10 °C.

1. CHAMP D'APPLICATION

27. Alors qu'il existe d'autres sources d'exposition à l'étain chez l'homme, la voie la plus communément suivie est celle de l'ingestion d'étain inorganique présent dans les aliments en conserves.

28. Ce code d'usages se rapporte strictement à la migration de l'étain inorganique dans les aliments, partant du revêtement en étain interne nu (par exemple non vernis) des boîtes en fer blanc.

29. Ce code d'usages n'est pas destiné à s'appliquer à l'exposition à l'étain issue de toute autre source et est spécifique à l'étain inorganique.

30. Ce code d'usages se rapporte à des produits en conserve destinés à l'alimentation de l'homme, fabriqués thermiquement (y compris des jus de fruits et de légumes) et conditionnés dans des boîtes en fer blanc nu. On considère que cette description concerne à la fois:

- (i) les produits avec un traitement thermique nécessitant un remplissage à chaud;
- (ii) les produits nécessitant un remplissage à chaud ou à froid et produits distillés.

31. Les produits secs et les produits 100 pour cent oléagineux ne sont pas compris parce qu'il ne s'y passe pas de migration d'étain.

2. USAGES RECOMMANDÉS POUR RÉDUIRE AU MINIMUM L'ABSORPTION DE L'ETAIN PAR LES ALIMENTS CONDITIONNÉS DANS DES BOITES EN FER BLANC NU

32. De nombreux facteurs peuvent jouer sur le degré d'absorption d'étain des produits conditionnés dans des boîtes en fer blanc nu. Certains sont insignifiants et d'autres, habituellement spécifiques à la chimie de la préparation, peuvent avoir un effet majeur sur la corrosion interne de la boîte et la dissolution de l'étain du produit. Les recommandations énumérées ci-dessous reposent sur la volonté d'identifier tous ces facteurs, aussi insignifiants soient-ils, et de suggérer des domaines particuliers nécessitant une surveillance ou d'autres sortes de contrôles.

33. En résumé, les facteurs qui ont été identifiés peuvent être regroupés comme suit:

- (i) choix de la masse de revêtement en étain et du niveau de passivation;
- (ii) dommage subi par le revêtement en étain ou passivation;
- (iii) type de produit alimentaire, valeur pH et teneur en acide;
- (iv) présence dans les ingrédients crus d'accélérateurs de corrosion tels que les nitrates;
- (v) présence dans les aliments de composés du soufre;
- (vi) présence d'oxygène dans la boîte operculée;
- (vii) durée et températures de la transformation;
- (viii) délais et températures d'entreposage;
- (ix) humidité de l'entreposage.

2.1 FABRICANT D'EMBALLAGES

2.1.1 Fournisseur de fer blanc

34. Le consommateur devrait indiquer l'utilisation finale du fer blanc lors de la commande. Le fournisseur de fer blanc devrait être suffisamment compétent pour faire en sorte que les spécifications conviennent à l'utilisation finale déclarée et il devrait informer le consommateur de problèmes éventuels (par exemple le niveau de passivation ou la masse de revêtement à l'étain voulue).

35. Le fabricant de fer blanc devrait mettre en place des procédures de qualité pour garantir que chaque commande de fer blanc est conforme à la norme requise (par exemple, ASTM; ISO etc.). Des masses de revêtement d'étain ou des limites de passivation incorrectes pourraient déboucher sur une corrosion anormale et accroître les concentrations d'étain des produits. De basses concentrations d'huile peuvent conduire à un dommage abrasif du revêtement à l'étain pendant le transport et la fabrication des boîtes.

2.1.2 Producteur de boîtes

36. Les fabricants de boîtes ne devraient agréer que les fournisseurs de fer blanc ayant montré qu'ils étaient aptes à se conformer aux exigences de normes et de passation de commandes.

37. Le fabricant de boîte devait avoir les compétences nécessaires pour assurer que les spécifications de commande du consommateur (passivation et masse du revêtement de l'étain) conviennent à l'utilisation finale et devrait informer le consommateur de toute inquiétude.

38. Le fabricant de boîte devrait aider le consommateur à déterminer la spécification adaptée à tout nouveau produit ou tout changement de recette. De tels changements devraient être testés pour faire en sorte que les absorptions d'étain du produit ne soient pas excessives.

39. Les réglages de machine nécessaires en cas de travail des métaux (par exemple, machine à baguetter) devraient être effectués de façon à réduire au minimum l'altération du revêtement d'étain.

40. Si une agrafe latérale était appliquée à une boîte trois pièces, cela éviterait une chaleur excessive produite lors du durcissement de l'agrafe.

2.2 CONSERVERIE

2.2.1 Matières premières

41. La conserverie devrait collaborer avec le fournisseur de boîtes pour faire en sorte de fournir une boîte convenablement spécifiée et convenant à toute application donnée. Des procédures devraient être mises en place pour garantir la fourniture de boîtes conformes au cahier des charges.

42. La conserverie devrait consulter le fournisseur de boîtes afin de déterminer la bonne spécification relative à la boîte et convenant à tout nouveau produit ou changement de formule d'un produit existant. Il est extrêmement important de tester les conserves de façon à acquérir la maîtrise de l'ensemble du mécanisme de la corrosion, comme l'absorption d'étain par le produit et l'aptitude générale du cahier des charges du produit.

43. En ce qui concerne l'absorption probable d'étain, les conserveries devraient être informées de la durée limite de stockage de tous leurs produits. Il faut constater que la chimie des fruits et les légumes en particulier, peut connaître une variation significative, en fonction de la variété, de la maturité, moment/endroit/conditions de la récolte, de la composition chimique du sol et des pratiques agricoles. La conserverie peut difficilement contrôler ces éléments qui, au bout du compte, peuvent influencer sur la concentration d'étain absorbée par le produit.

44. Des procédures de qualité devraient être mises en place pour faire en sorte que les lots de produits respectent la description de la recette.

45. Il faudrait accorder une attention particulière à la valeur pH de l'aliment et à l'adjonction d'acides alimentaires. Il faudrait reconnaître que la corrosion dépend de la valeur pH et qu'une trop grande chute de la valeur pH peut occasionner un changement important dans le comportement corrosif et l'absorption d'étain.

Différents acides alimentaires (par exemple, citrique, malique, fumarique et acétique) agissent différemment en ce qui concerne la corrosion interne et tout changement d'ingrédient, tout passage d'un acide à un autre, devrait être testé minutieusement. L'acide acétique est particulièrement agressif au contact de l'étain.

46. La présence d'espèces chimiques capables d'accepter les électrons va augmenter la vitesse de la réaction corrosive. Le nitrate est un accélérateur de corrosion et sa présence provoque un désétamage rapide, même à basse concentration (1 mg de NO_3^- va donner près de 8 mg de Sn^{2+}). Dans une boîte de 400 g, 10 mg de NO_3^- va rapidement réagir pour donner approximativement 80 mg de Sn^{2+} ou bien, en d'autres termes, une concentration d'étain dans le produit de 200 ppm. Sur une période d'un an environ, 100 ppm de nitrate aura complètement désétamé une boîte n° 303 avec un revêtement intérieur d'un poids de 11,2 g/m². L'emploi fanatique d'engrais et certains fruits et légumes peuvent causer l'accumulation de fortes concentrations de nitrates (par exemple, tomates et ananas). Lorsqu'il est probable que les nitrates posent un problème, il est essentiel que le producteur d'aliments en conserves et ses fournisseurs disposent d'un système de mesures garantissant que les fruits, légumes et autres ingrédients, peuvent être utilisés en conserverie.

47. Il est établi également que les résidus de soufre causent des problèmes de corrosion dans les boîtes en fer blanc nu. L'origine de ces résidus peut être agricole, ou liée à des agents de blanchiment ou de conservation utilisés dans certains ingrédients. Le producteur d'aliments en conserves et ses fournisseurs devraient alors faire les tests nécessaires pour s'assurer que les matières premières conviennent à l'utilisation prévue.

48. Certains aliments, en particulier la viande et le poisson qui sont riches en protéines et, dans une moindre mesure, les légumes (par exemple, les pois, haricots, le maïs etc.) contiennent par nature des composés de soufre. Ceux-ci peuvent réagir avec une surface en fer blanc nu et donner une coloration violette noire de sulfure d'étain. Bien que la coloration ne présente aucun danger, elle peut amener un changement de la passivation de la surface en fer blanc, altérant éventuellement à son tour, la vitesse d'absorption de l'étain. Les zones où apparaissent les taches colorées peuvent aussi se situer dans des zones de contrainte telles que les nervures des boîtes; les points de contact avec un produit solide dans un milieu liquide; headspace/zone de transition de la ligne de produits. Alors qu'une augmentation généralisée de la passivation aurait de fortes chances de ralentir l'absorption d'étain, les zones localisées de coloration pourraient avoir un effet délétère, surtout en présence d'un accélérateur de corrosion comme l'oxygène. Le degré de coloration sulfurée est également influencé par la valeur pH, la durée et la température de la transformation et la présence de certains cations. Les ions Al^{3+} , Fe^{3+} et Fe^{2+} , trouvés dans certaines eaux potables traitées, agissent comme des catalyseurs pour la dégradation des composés de soufre apparus naturellement. Par la suite, la présence de ces ions accroît la vitesse et l'ampleur de la coloration par les sulfures. Il est clair que les conserveries devraient avoir une connaissance approfondie de leurs produits, des variations qui pourraient apparaître dans les matières premières et leur transformation, de l'éventail d'effets que ces variations pourraient produire à l'intérieur de la boîte. Cette connaissance devrait servir mettre en place les contrôles nécessaires et à déterminer un approvisionnement solide.

49. Il faudrait conserver une documentation détaillée sur tous les matières premières provenant de tous les fournisseurs, en particulier si l'on change de fournisseur ou si les matières premières viennent d'une autre source ou d'un autre endroit. Dans le cas improbable d'une concentration élevée d'étain dans les produits, la documentation permettrait de retracer tout changement particulier et de prendre les mesures qui s'imposent.

50. La qualité de l'eau devrait être surveillée car certains systèmes d'alimentation en eau pourraient contenir des accélérateurs de corrosion comme les nitrates.

2.2.2 Transformation

51. Le producteur d'aliments en conserve devrait prendre toutes les mesures nécessaires pour éliminer l'oxygène de la boîte, avant sa fermeture et faire en sorte de créer un vide approprié dans la boîte. L'oxygène est un accélérateur de corrosion dont la présence dans une boîte après fermeture peut conduire à une dissolution précoce de l'étain, surtout depuis la zone d'espace vide. L'oxygène peut se trouver dans les interstices du produit. Un échappement de vapeur et une haute température de remplissage contribueront à la faire disparaître. Réduire au minimum l'espace vide, alors qu'on l'autorise toujours pour favoriser l'expansion du produit, contribue aussi à éliminer l'oxygène. Une autre méthode de contrôle revient à fermer les boîtes sous vide. L'injection de vapeur dans le headspace doit être cohérente et contrôlée. Il faut éviter qu'il y ait des arrêts de ligne ou des retards entre le remplissage et la fermeture.

52. La fermeture sous vide est la principale méthode utilisée pour ôter l'oxygène, l'échappement de vapeur étant moins courant.

53. Les augmentations de température accélèrent les réactions chimiques telles que la corrosion. Les conserveries devraient comprendre que si le processus de transformation dure trop longtemps et si la température est élevée, cela peut provoquer un accroissement de l'absorption d'étain.

54. Il faudrait éviter de mauvaises conditions de refroidissement et de séchage car cela revient à garder une grande quantité de boîtes, beaucoup trop longtemps à une température élevée. Les boîtes devraient être refroidies à 35-40 °C. Les boîtes refroidies à une température inférieure risquent de ne pas sécher correctement ce qui pourraient entraîner une rouille extérieure. Les boîtes qui ne sont pas refroidies comme il convient peuvent être sujette à une altération par des bactéries thermophiles ou les produits peuvent subir une perte de qualité.

2.2.3 Entreposage des produits finis

55. La corrosion interne de la boîte dépend, comme toute réaction chimique, de la température. Généralement, chaque fois que la température augmente de 10 °C, la vitesse de réaction double. La concentration d'étain absorbé que l'on s'attend à trouver dans une boîte stockée à une température élevée (40 °C) devrait être sensiblement plus élevée que celle d'une boîte stockée à une température inférieure (10 °C) pendant la même période. Lorsque les producteurs de conserves d'aliments fixent les durées maximales d'entreposage, ils devraient prendre en considération l'endroit où se trouvent les zones de stockage de leurs produits finis. Par exemple: Quelle est la température maximale probable? Certaines zones subissent-elles plus que d'autres la chaleur du soleil? Combien de jours par an les températures sont-elles relativement élevées? Etc.

56. Il est nécessaire de contrôler les stocks pour s'assurer que des produits en conserve aux dates de production antérieures seront utilisés les premiers.

57. L'entreposage devrait être effectué dans des conditions permettant le contrôle de la température. Des écarts importants de température peuvent provoquer la formation de condensation sur la paroi extérieure des boîtes qui risquent alors de rouiller.

2.2.4 Autres considérations

58. La détérioration des boîtes devrait être réduite au minimum car elle risque de provoquer le désétamage de certaines zones. C'est pourquoi il est préférable d'utiliser la codification par jet d'encre plutôt qu'une machine à marquer.

2.3 TRANSPORT ET ENTREPOSAGE DES MARCHANDISES

59. Se reporter aux paragraphes 56 et 57, section 2.2.3 Entreposage des produits finis.

60. Les températures enregistrées pendant le transport doivent être prises en compte lorsque les aliments en conserve risquent de rester à de telles températures pour des durées indéterminées (par exemple, transport maritime). Au cas où les températures devaient rester élevées pendant le transport ou à la destination finale, alors il serait préférable, dans la mesure du possible, d'exporter un stock dont la date de production est plus récente.

2.4 DÉTAILLANT

61. Le détaillant devrait veiller à la rotation de ses stocks afin d'assurer un approvisionnement des rayons par séquences de dates de production.

2.5 CONSOMMATEUR

62. Le consommateur devrait choisir un endroit pas trop exposé à la chaleur pour entreposer ses conserves d'aliments. Les placards devraient être éloignés des fours et des appareils de chauffage et de préférence, ne pas être exposés aux rayons du soleil.

63. Les aliments ou le jus non utilisés et laissés dans des boîtes en fer blanc nu peuvent rapidement accumuler de l'étain au contact de l'air. Il est préférable de les transférer immédiatement dans un récipient en plastique ou en verre propre et de les mettre au réfrigérateur.

GLOSSAIRE

64. Ce glossaire définit les principaux termes techniques employés dans le code précédent et se rapporte particulièrement au fer blanc, à la fabrication des boîtes et aux conserveries.

AÉROBIE	Présence d'oxygène
ANAÉROBIE	Absence d'oxygène
RECUIT	Processus de chauffage utilisé dans la fabrication du fer blanc destiné à adoucir la bande en acier après laminage à froid et à lui donner la dureté requise; le processus peut s'effectuer soit en continu (recuit en continu ou CA) soit par lots (recuit par lots ou BA)
BA	Voir RECUIT
NERVURES; MOULURE	Ondulations de la paroi de la boîte destinées à renforcer le corps de la boîte
CA	Voir RECUIT
REVÊTEMENT DE BOÎTE	Voir VERNIS
SERTISSEUR	Machine servant à fixer hermétiquement un couvercle sur la boîte
SERTISSAGE SOUS VIDE	Lors du sertissage du couvercle, appliquer un vide à la chambre de fermeture du sertisseur de boîte lors du sertissage du couvercle
CORROSION	Action chimique de dissolution de la surface d'un métal (par exemple, l'étain dans le véhicule alimentaire)
ACCÉLÉRATEUR DE CORROSION	Substances chimiques capables d'accepter les électrons qui vont accroître la vitesse de la réaction corrosive
MÉCHANISME DE CORROSION	Chimie particulière à toute réaction corrosive; spécialement pour le fer blanc lorsque deux métaux (étain et fer) sont associés et lorsque l'un des deux ou tous deux ont la potentialité de se dissoudre
DÉSÉTAMAGE	Descriptif du processus de corrosion au cours duquel le revêtement en étain nu, intérieur est lentement dissous par le véhicule alimentaire; un désétamage rapide est attribué à une dissolution de l'étain anormalement rapide, causée par la présence d'accélérateurs de corrosion
FER BLANC DR	Fer blanc « doublement réduit » lorsqu'on utilise un second laminage pour réduire l'épaisseur de l'acier afin de fabriquer un produit plus mince mais plus résistant
ÉLECTROLYTE	Substance qui se dissocie en ions lorsqu'elle est dissoute dans un véhicule approprié; d'où l'utilisation d'un électrolyte riche en étain dans la fabrication du fer blanc (voir ÉLECTROTYPIE); l'aliment en contact avec une boîte nue à l'intérieur peut également être décrit comme un électrolyte
FER BLANC ÉLECTROLYTIQUE	Bande en acier doux à bas carbone dont le fond et le couvercle sont revêtus d'un dépôt électrolytique d'étain; l'étain déposé est un étain allié et libre et il a une surface passivée ainsi qu'un revêtement d'huile
ÉLECTROTYPIE	Métallisation par l'étain d'une bande d'acier continue à partir d'un électrolyte riche en étain afin de produire un fer blanc électrolytique
ÉLECTRO- MÉTALLISATION	Voir ÉLECTROTYPIE

GRAVURE	Utilisation d'une matrice pour estamper un code de produit ou pour graver une date dans un fond de boîte
ENVIRONNEMENT	Voir ENVIRONNEMENT RÉDUCTEUR
REMP LISSEUSE	Machine utilisée pour remplir automatiquement une boîte avec le poids ou le volume d'aliments désirés
TEMPÉRATURE DE REMPLISSAGE	Température à laquelle l'aliment est versé dans la boîte
ACIDES ALIMENTAIRES	Acides organiques, présents naturellement dans les aliments, particulièrement dans les fruits et les légumes; ils servent aussi à transporter les arômes et à modifier l'indice pH des aliments
HEADSPACE	Espace restant au sommet de la boîte après remplissage et sertissage, permettant la dilatation du produit pendant le processus thermique
REMP LISSAGE À CHAUD ET MAINTIEN	Processus par lequel un produit alimentaire à haute acidité (généralement un jus ou un liquide) est rempli à haute température, le fond est serti et les boîtes sont maintenues pour un laps de temps avant refroidissement; la stérilité commerciale est obtenue sans production par cornue
CODAGE PAR JET D'ENCRE	Utilisation d'un jet d'encre pour imprimer un code de produit ou une date de production sur un fond de boîte
CORROSION INTÉRIEURE	Corrosion se formant à l'intérieur d'une boîte de conserve (voir CORROSION)
ION	Atome ou molécule chargés électriquement (positif ou négatif) formés par la perte ou le gain d'un ou de plusieurs électrons ou par la dissolution d'un électrolyte dans un solvant
FER BLANC VERNIS	Voir VERNIS
VERNIS	Enduits organiques inertes utilisés pour donner une protection supplémentaire au fer blanc; appliqués généralement sous forme liquide et « durcis » à de hautes températures
REVÊTEMENTS	Voir VERNIS
ESSAIS D'EMBALLAGE	Stockage et échantillonnage régulier d'aliments en conserve à des conditions de température contrôlées afin de déterminer les caractéristiques de corrosion intérieure et la durée de conservation potentielle
VALEUR pH	Mesure de l'acidité
BOÎTES SIMPLES	Boîtes fabriquées à partir de fer blanc nu
FER BLANC NU	Fer blanc brillant sans aucun vernis de revêtement supplémentaire
TEMPÉRATURE DE TRAITEMENT	Voir TEMPS DE TRAITEMENT
TEMPS DE TRAITEMENT	Le temps calculé à une température particulière (température de traitement) auquel un format spécifique de boîte et un produit alimentaire doivent être chauffés pour atteindre la stérilité commerciale
LIGNE DE PRODUITS	Niveau ou hauteur maximum de produit dans la boîte; le headspace est au-dessus de la ligne de produits
DÉSÉTAMAGE RAPIDE	Voir DÉSÉTAMAGE

ENVIRONNEMENT RÉDUCTEUR	Conditions escomptées à l'intérieur d'une boîte de conserve nue finie, protégeant les contenus contre les réactions oxydatives comme un changement de couleur
DISTILLATION	Méthode de chauffage des boîtes, généralement sous pression, afin de créer des températures qui, à l'intérieur de la boîte, dépassent largement les 100°C ce qui permet d'atteindre la stérilité commerciale dans un laps de temps raccourci; les cornues sont, en fait, de très grosses cocottes-minute
TRANSFORMATION DANS DES CORNUES	Voir DISTILLATION
ANODE SACRIFICIELLE	Fait référence à un métal qui se dissout lentement dans une réaction de corrosion et, de ce fait, protège un second métal contre la corrosion (par exemple, l'étain qui réagit comme une anode sacrificielle afin de protéger le couple de base d'acier); voir aussi MÉCANISME DE CORROSION
DURÉE DE CONSERVATION	La durée de vie escomptée et acceptable de tout aliment en conserve
ESSAI DE DURÉE DE CONSERVATION	Voir ESSAIS D'EMBALLAGE
BANDE LATÉRALE	Mince bande de vernis destinée à protéger la soudure du corps de la boîte contre la corrosion
ÉCHAPPEMENT DE LA VAPEUR	Faisant passer les boîtes remplies dans un tunnel de vapeur, avant le sertissage, pour aider à éliminer l'oxygène du produit et de l'headspace
BASE D'ACIER	Bande en acier doux à bas carbone à laquelle on a appliqué un revêtement d'étain électrolytiquement
ROTATION DES STOCKS	Méthode pour faire en sorte que les produits en boîte les plus anciens soient identifiés, disparaissent les premiers des entrepôts et apparaissent les premiers dans les rayons des détaillants
COLORATION PAR LES SULFURES	Lorsque des composés de soufre, naturellement présents dans les aliments réagissent avec une surface de fer blanc nu pour former un mordant pourpre-noir de sulfures d'étain
TRAITEMENT THERMIQUE	Utilisation de tout procédé de chaleur pour obtenir la stérilité commerciale des boîtes remplies (voir aussi REMPLISSAGE À CHAUD ET MAINTIEN et DISTILLATION)
REVÊTEMENT EN ÉTAIN	Voir FER BLANC ELECTROLYTIQUE
MASSE DE REVÊTEMENT EN ÉTAIN	Masse d'étain exprimée en g/m ² , appliquée à chaque côté de la base d'acier; les masses de revêtement standard varient généralement de 2,8 à 11,2 g/m ² avec une différentielle de 2,8 g/m ² ; la masse de revêtement intérieur en étain des boîtes nues est généralement soit de 8,4 soit de 11,2 g/m ²
MIGRATION DE L'ÉTAİN	Voir CORROSION et DÉSÉTAMAGE
FER BLANC	Voir FER BLANC ELECTROLYTIQUE

Annexe XXVI**PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE CADMIUM****(A L'ETAPE 8 DE LA PROCEDURE)**

N° de Code	Denrée alimentaire	LM (mg/kg)	Étape	Remarques
GC 0654	Blé	0,2	8	
VR 0589	Pomme de terre	0,1	8	Pelée
VR 0075 VS 0078	Légumes racine et légumes vivaces	0,1	8	Sauf céleri-rave et pomme de terre
VL 0053	Légumes feuillus	0,2	8	
VA 0035 VB 0040 VC 0045 VO 0050	Autres légumes	0,05	8	Sauf champignons et tomates

AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR LE CADMIUM**(A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE)**

N° de Code	Denrée alimentaire	LM (mg/kg)	Étape	Remarques
CM 0649	Riz, poli	0,4	5	
IM 0150 IM 0152	Mollusques marins bivalve Céphalopodes	1,0	5	à l'exception des huîtres et des coquilles Saint-Jacques sans viscères

Annexe XXVII**Descriptif de projet****PROPOSITION D'UNE NOUVELLE ACTIVITE CONCERNANT L'ELABORATION D'UN
« CODE D'USAGES POUR LA DIMINUTION DE LA TENEUR EN CHLOROPROPANOLS
LORS DE LA PRODUCTION DE PROTEINES VEGETALES HYDROLYSEES PAR
HYDROLYSE ACIDE (PVHA) ET DE PRODUITS CONTENANT CES PROTÉINES****Objectif et champ d'application de la norme**

Élaboration d'un projet de Code d'usages pour la réduction de la teneur en chloropropanols lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ces protéines, dans l'objectif de diminuer les teneurs en chloropropanols, comme le 3-MCPD, dans les protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide et dans les produits contenant ces protéines. Une première version du Code d'usages sera rédigée par le Royaume-Uni, en consultation avec d'autres États Membres.

Pertinence et actualité

Lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide, les paramètres pouvant être contrôlés, comme le pH, la température et les processus de neutralisation, ont des répercussions sur la teneur en 3-MCPD et sur les concentrations d'autres chloropropanols dans le produit final. Ce Code d'usages permettra de réduire les teneurs des contaminants produits lors de ces processus, à savoir les chloropropanols, qui sont dangereux pour la santé humaine. Il reprendra les informations présentées dans des documents de travail antérieurs portant sur les chloropropanols.

Principales questions à traiter

Le Projet de code d'usages traitera des paramètres devant être contrôlés lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide et de produits contenant ces protéines et des conditions devant être adoptées concernant ces paramètres. De plus, il renfermera des informations scientifiques prouvant la réduction de la concentration en 3-MCPD obtenue grâce à l'adoption des recommandations figurant dans le Code d'usages.

Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux

La présente proposition est conforme au Critère régissant l'établissement des priorités des travaux suivant:

- a) Protection du consommateur contre les risques pour la santé et contre les pratiques frauduleuses (grâce à la réduction de l'exposition alimentaire des consommateurs aux chloropropanols contenus dans les protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide et dans les produits qui y sont liés).

Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La présente proposition est conforme à la Vision stratégique énoncée dans le Cadre stratégique 2003-2007.

Informations sur la relation entre la proposition et les documents du Codex

Cette nouvelle activité est recommandée dans le Document de travail sur les chloropropanols (CX/FAC 05/37/25).

Identification du besoin ou non d'avis scientifiques d'experts et de la disponibilité de ces avis

À sa trente-septième session, le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants a recommandé qu'il soit demandé au Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) d'effectuer une évaluation de l'exposition portant sur tous les produits d'origine.

Identification du besoin ou non de contributions techniques à la norme de la part d'organismes extérieur, afin que ces contributions puissent être programmées

Néant.

Calendrier proposé pour la réalisation de cette nouvelle activité, y compris la date de mise en œuvre, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; en principe, le délai d'élaboration ne devrait pas dépasser cinq ans

Si la Commission approuve la présente proposition de nouvelle activité en 2005, le Projet de code d'usages sera distribué pour examen à l'étape 3 par le Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants à sa trente-huitième session. L'avancement à l'étape 5 est prévu en 2007 et il pourrait s'avérer nécessaire de convoquer une session supplémentaire du Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, en vue d'établir la version définitive de la révision, pour adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius, à sa session suivante.

Annexe XXVIII**AVANT-PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR LE 3-MCDP
DANS LES CONDIMENTS LIQUIDES CONTENANT DES PVHA
(À L'EXCEPTION DE LA SAUCE DE SOJA FERMENTEE)****(N08-2004)****(A L'ETAPE 3 DE LA PROCEDURE)**

N° de Code	Denrée alimentaire	LM (mg/kg)	Étape	Remarques
	condiments liquides contenant des PVHA (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturelle)	0,4	3	

Annexe XXIX**LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, CONTAMINANTS ET SUBSTANCES TOXIQUES D'ORIGINE NATURELLE A EVALUER EN PRIORITE PAR LE JCEFA**

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
A. Additifs alimentaires			
Aromatisants: environ 285 composés ¹	Évaluation des risques dans les conditions d'utilisation actuelles et établissement de spécifications; composés ajoutés à des groupes ayant déjà fait l'objet d'une évaluation. Tous les détails doivent être communiqués au Secrétariat du JCEFA.	Disponibles	États-Unis
Aluminium provenant de toutes les sources ¹	Toxicité et absorption d'aluminium découlant de son utilisation dans les additifs alimentaires et d'autres sources, y compris le phosphate d'aluminium et de sodium. Évaluation de l'exposition pour tous les composés inclus dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (les États-Unis communiqueront la liste de tous les additifs figurant dans la Norme). Il n'est pas sûr que de nouvelles données toxicologiques pour la révision des doses hebdomadaires tolérables provisoires en vigueur soient disponibles.	Inconnue	CCFAC
Extraits de rocou ¹	Réévaluation de la sécurité sanitaire; révision des spécifications	2006 ou 2007	JCEFA
Pimaricine ¹	Évaluation de l'exposition, y compris des nouvelles utilisations proposées	Utiliser les données communiquées par les États-Unis	CCMMP (Comité sur le lait et les produits laitiers)
Anhydride titanique ¹	Révision de la spécification	États-Unis	CCFAC
Zéaxanthine (de synthèse) ¹	Révision de la spécification	Disponibles	CCFAC
Solution acidifiée de chlorite de sodium	Évaluation des risques pour les utilisations en contact alimentaire (en tant qu'auxiliaire technologique)	Communiquées par les États-Unis	États-Unis
Carraghénane	Réévaluation toxicologique et révision des spécifications	Évaluation du Comité scientifique de l'alimentation humaine et nouvelles données toxicologiques disponibles	CE
Cyclotétraose	Évaluation de la sécurité sanitaire (utilisé comme support et stabilisant)	Novembre 2005	Suisse

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
Lycopène issu de <i>Blakeslea trispora</i>	Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification	Communiquées par l'Espagne	Espagne
Lycopène (de synthèse)	Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification	Communiquées par la Suisse	Suisse
Isoamylase issue de <i>Pseudomonas amyloclavata</i>	Évaluation de la sécurité sanitaire et spécification	Communiquées par la Suisse	Suisse
Eucheuma transformée (PES)	Réévaluation toxicologique et révision de la spécification. (même numéro SIN que le carraghénane)	Évaluation du Comité scientifique de l'alimentation humaine et nouvelles données toxicologiques disponibles	CE
Propylparaben	Réévaluation toxicologique (la DJA temporaire fixée antérieurement par le Comité scientifique de l'alimentation humaine a été retirée et la Communauté européenne envisage le retrait de l'utilisation en tant qu'additif en raison de risques de nature toxicologique)	Données issues de l'examen de l'AESA disponibles	CE
Férédate de sodium trihydraté	Évaluation de la sécurité sanitaire Utilisé pour l'enrichissement en fer (approuvé au États-Unis, en Chine, au Brésil, etc.)	Communiquées par les États-Unis	États-Unis
<i>B. Contaminants et substances toxiques d'origine naturelle</i>			
Chloropropanols ¹	Formation et cooccurrence de 3-MCPD et de 1,3-DCP Évaluation de l'exposition pour toutes les sources	Septembre 2004 Données d'occurrence: Rapport SCOOP (coopération scientifique - CE) et Thaïlande	Royaume-Uni CCFAC
Méthylmercure ¹	Clarification de la DHTP en vigueur pour les sous-groupes de population Évaluation des preuves scientifiques relatives à l'incidence de l'exposition directe des nourrissons et des jeunes enfants (exposition prénatale par rapport à exposition postnatale, y compris allaitement) Impact des limites maximales actuelles sur l'exposition au méthylmercure et risques y afférents.	Issues de la dernière évaluation du JCEFA	CCFAC

	<i>Question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
Ochratoxine A ¹	Réévaluation toxicologique, évaluation de l'exposition (accent particulier sur les pays en développement), effets de la transformation sur les niveaux résiduels dans les denrées alimentaires	Fin 2004 pas avant fin 2005	Royaume-Uni et CE
Désoxynivalénol (DON)	Données de contrôle communiquées par le Japon Évaluation de l'exposition à une échelle plus globale, en tenant compte des nouvelles données, plus révision des données toxicologiques et prise en compte de la nécessité d'établir une dose aiguë de référence (en intégrant également les données sur les produits finis, mais également celles liées au blé brut et à d'autres produits, car ils font l'objet d'échanges internationaux et prise en compte des facteurs de traitement)	Quelques nouvelles données sont disponibles En principe 2007	CCFAC
Alcaloïdes de l'ergot	Évaluation complète	Pas encore disponibles	Canada
Patuline	Évaluation de l'exposition (questions à traiter lors de sessions ultérieures, en s'appuyant sur les données disponibles)	2007	CCFAC
Phénylhydrazines (notamment agaritine)	Évaluation complète, évaluées récemment par le Conseil nordique	2004 (disponibles)	Danemark

¹ En tête des priorités du JCEFA.