

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda item 19

CAC/42 CRD33
Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Forty-second Session

CICG, Geneva, Switzerland, 8 - 12 July 2019

ANY OTHER BUSINESS

SUPPORT FOR THE USE OF BASIC METHACRYLATE COPOLYMER (BMC, INS 205) IN FOOD FORTIFICATION PROGRAMS

Proposed by Senegal

Plaidoyer pour le soutien aux politiques de fortification des aliments par l'usage de véhicules efficaces comme le Copolymère de Méthacrylate basique (Basic Methacrylate Copolymer – BMC)

Monsieur le Président de la Commission du Codex Alimentarius, Chers Représentants de la FAO et de l'OMS, Chers Délégués des pays membres, Chers Observateurs, Chers participants

La malnutrition est une préoccupation mondiale. Elle est particulièrement répandue dans les pays en développement, qui ont souvent des ressources limitées pour lutter contre ce problème complexe.

Pour rappel, lors la conférence FAO/OMS de 1992, 159 pays ont adopté la déclaration mondiale sur la nutrition selon laquelle les pays membres devaient faire des efforts pour réduire les carences en micronutriments et notamment en fer, vitamine A et en iode

La fortification des aliments par des micronutriments, largement utilisée, n'a pas permis de prévenir ces carences à cause notamment de la forte dégradation de ces micronutriments (1) durant la cuisson et le stockage, (2) sous l'effet de la lumière ou (3) par suite de l'oxydation. Ainsi, même si certaines populations consomment des aliments enrichis, elles ne consomment pas suffisamment de micronutriments parce que ceux-ci sont souvent détruits pendant le stockage ou la cuisson.

Le Sénégal est engagé dans une expérimentation de l'utilisation du Copolymère de Méthacrylate basique (Basic Methacrylate Copolymere) BMC comme agent d'encapsulation et a proposé son introduction dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) pour discussion et ensuite son adoption.

Le BMC agit efficacement pour encapsuler un large éventail de micronutriments dans un revêtement protecteur qui les protège contre la dégradation pendant la cuisson et le stockage. Le BMC empêche également aux micronutriments d'interagir les uns avec les autres, cette interaction pouvant réduire leur efficacité.

Le BMC est consommé en toute sécurité depuis environ cinquante (50) ans comme revêtement pour les médicaments et, plus récemment, comme agent d'enrobage pour les compléments alimentaires.

Le JECFA a évalué le BMC (86e JECFA, juin 2018) et lui a attribué la DJA « Non spécifié ».

Le Sénégal estime que l'adoption du BMC dans les catégories d'aliments proposées de la NGAA permettra aux personnes souffrant de malnutrition, en particulier les enfants et les femmes enceintes les plus vulnérables aux carences en vitamine A et en fer, d'augmenter considérablement leur ingestion de ces micronutriments.

Il s'agit ici d'une raison hautement humanitaire d'utiliser en priorité le BMC pour soutenir les politiques nationales de fortification des pays en développement mais non de raisons purement mercantiles.

Monsieur le Président, Chers Délégués, Chers Participants, le Sénégal encourage tous les pays à soutenir notre proposition, afin de contribuer à l'amélioration de la santé publique dans les pays en développement, dont la population est la plus exposée à la malnutrition en général et aux carences en micronutriments en particulier.

Je vous remercie de votre aimable attention.