

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

Via delle TERME di Caracalla 00100 ROME Tél.: 57971 Télex:
625852-625853 FAO | Câbles: Foodagri Rome Facsimile:

BUREAU CONJOINT:

(6)5797.4593

ALINORM 93/12A

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingtième session

Genève, 28 juin - 7 juillet 1993

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

La Haye, Pays-Bas, 22-26 mars 1993

Note: La lettre circulaire CL 1993/8-FAC est incluse dans le présent rapport.

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

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

OBJET: Distribution du rapport de la vingt-cinquième session du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 93/12A)

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

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

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

1. Avant-projet de préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à l'étape 5; ALINORM 93/12A, par. 27-50 et Annexe II.
2. Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires résultant de la trente-neuvième session du JECFA et recommandées en vue de leur adoption en tant que normes consultatives Codex, ALINORM 93/12A, par. 59-65 et Annexe V (Catégories I et II).
3. Amendements proposés au Système international de numérotation, ALINORM 93/12A, par. 66-74 et Annexe VI.
4. Avant-projet de teneur indicative provisoire pour l'aflatoxine B, dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier à l'étape 5, ALINORM 93/12A, par. 116-121 et Annexe VII.

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations concernant les questions mentionnées ci-dessus ou une quelconque de leurs dispositions sont invités à les faire parvenir par écrit conformément à la procédure d'élaboration des normes Codex mondiales (aux étapes 5 et/ou 8) (voir Manuel de procédures du Codex Alimentarius, septième édition) au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant le 20 juin 1993.

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

1. Méthodes d'analyse pour la détermination des additifs alimentaires dans les aliments, ALINORM 93/12A, par. 14

Le Comité est convenu de demander aux gouvernements des observations au sujet du besoin de méthodes d'analyse permettant de déterminer les additifs alimentaires dans les aliments faisant l'objet d'échanges internationaux en se

référant aux méthodes mentionnées dans le document CX/FA 87/11 - Add. 2 (document disponible sur demande au Secrétariat du Codex).

2. Catégories de denrées alimentaires et utilisation d'antioxygènes et d'agents de conservation - ALINORM 93/12A, par. 34, 49 et Annexe III

Le Comité a décidé de demander des observations sur le Système de classement des aliments par catégorie de la Norme générale, l'objectif étant que ce système soit fondé sur des modes d'alimentation et des catégories d'aliments valables à l'échelle mondiale. Le Comité est également convenu de demander des observations sur les catégories de denrées alimentaires dans lesquelles l'emploi d'antioxygènes ou d'agents de conservation n'est pas autorisé ou limité (voir Annexe III) en indiquant les concentrations qui devraient être autorisées et leur justification technologique.

3. Révision des limites maximales pour les additifs alimentaires - ALINORM 93/12A, par. 53-54 et Annexe IV

Le Comité est convenu de demander aux gouvernements de proposer des limites à respecter pour l'emploi des additifs alimentaires mentionnés à l'Annexe IV dans certaines catégories d'aliments, accompagnées des justifications technologiques et de l'ingestion dans le régime, ces propositions devant être examinées en vue de leur incorporation dans la Norme générale. Le Comité est également convenu que les gouvernements soient invités à faire savoir si les limites maximales pour les carotènes de synthèse et d'origine végétale, en tant que groupe, pourraient être applicables aux aliments.

4. Amendements proposés au Système international de numérotation -ALINORM 93/12A, par. 74

Le Comité a confirmé sa décision selon laquelle les amendements proposés aux SIN constitueront désormais un point permanent de l'ordre du jour du CCFAC.

5. Amendements proposés au Répertoire des auxiliaires technologiques - ALINORM 93/12A, par. 80

Le Comité est convenu de poursuivre la révision du répertoire en se fondant sur les observations des gouvernements.

6. Information et propositions concernant les limites maximales pour les aflatoxines dans certaines denrées alimentaires
- ALINORM 93/12A, par. 125

Le Comité a décidé d'inviter les gouvernements, particulièrement des pays exportateurs, à lui fournir des informations sur la présence d'aflatoxines dans certaines denrées alimentaires telles que les arachides, les pistaches et les figes sèches.

7. Information sur l'ochratoxine A et les trichothécènes
- ALINORM 93/12A, par. 133.

Le Comité est convenu de demander des informations particulières au sujet de l'ochratoxine A et des trichothécènes tel qu'indiqué au paragraphe 133.

8. Le cadmium et le plomb dans les aliments - ALINORM 93/12A, par. 140

Le Comité a décidé de réunir de nouvelles informations sur le cadmium et le plomb dans les aliments.

9. Information au sujet des PCB, des PBB et du tétrachloro-benzyltoluène dans les aliments - ALINORM 93/12A, par. 145

Le Comité a décidé de demander de nouvelles informations.

10. Information au sujet des dioxines dans les aliments - ALINORM 93/12A, par. 150

Le Comité, se déclarant en général favorable à des mesures orientées vers les sources, a décidé de réunir de nouvelles informations.

11. Informations concernant les hydrocarbures aromatiques polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phthalates et l'éthyl-carbamate dans les aliments - ALINORM 93/12A, par. 154, 155, 157 et 159.

Le Comité a décidé d'inviter les gouvernements à lui fournir de nouvelles informations.

12. Propositions concernant les additifs alimentaires et les contaminants à évaluer en priorité par le JECFA - ALINORM 93/12A, par. 173 et Annexe VIII

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

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations ou communiquer des renseignements au sujet des questions ci-dessus sont invités à les faire parvenir avant le 1er octobre 1993 à l'adresse suivante: Mme C. G. M. Klitsie, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des poches, P. O. Box 20401, 2500 E. K. La Haye (Pays-Bas) (télex N° 32040 LAVI NL, Téléfax N° 70.347.7552) et d'en adresser copie au chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

RESUME ET CONCLUSIONS

La vingt-cinquième session du Codex sur les additifs et les contaminants est parvenue aux conclusions ci-après à l'issue de ses délibérations:

QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DE LA COMMISSION:

- Transférer la responsabilité de l'établissement et de la confirmation des **méthodes d'analyse servant à déterminer les additifs alimentaires dans les aliments** au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (par. 14);
- Transmettre le **Préambule révisé de l'avant-projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires** à la Commission pour adoption à l'étape 5 (par. 49);
- Transmettre à la Commission les **normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires** découlant des travaux de la trente-neuvième réunion du JECFA pour adoption en tant que normes Codex consultatives (par. 62);
- Transmettre les amendements au **Système international de numérotation** à la Commission pour confirmation (par. 74);
- Préparer un avant-projet de **Norme générale Codex pour les contaminants** (par. 115);
- Transmettre à la Commission **l'avant-projet de teneur indicative provisoire pour l'aflatoxine B, dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier** pour adoption à l'étape 5 (par. 121).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION:

- Admission d'un **représentant de la presse** à la réunion (par. 9)
- Demande d'observations sur la nécessité de disposer de méthodes d'analyse pour déterminer les additifs alimentaires dans les aliments faisant l'objet d'échanges internationaux (par. 14)
- Demande d'observations au sujet du **Système de catégorie d'aliments de la Norme générale pour les additifs alimentaires** dans la perspective de tenir compte de modes d'alimentation et de catégories d'aliments valables à l'échelle mondiale (par. 34);
- Révision des **tableaux 1 et 2 ainsi que l'Annexe A de l'avant-projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires** sur la base des réponses concernant les catégories d'aliments dans lesquelles l'emploi d'antioxygènes et d'agents de conservation n'est pas autorisé ou limité (Annexe III) et distribution aux gouvernements pour observations (par. 48-49);
- L'examen des mesures découlant de **modifications apportées au statut de DJA ou à d'autres recommandations toxicologiques** fera l'objet d'un point permanent de l'ordre du jour du Comité; des propositions spécifiques relatives à l'établissement de limites pour les additifs seront demandées aux gouvernements (par. 54 et 102);
- Poursuite de la révision du **Répertoire des auxiliaires technologiques** à l'aide des observations communiquées par les gouvernements (par. 80)

- Les délégations des Pays-Bas et des Etats-Unis prépareront un document de travail sur l'élaboration éventuelle d'un **Registre/répertoire des additifs obtenu à l'aide des biotechnologies** qui fera l'objet d'observations de la part des gouvernements (par. 90);
- L'évaluation de l'innocuité des **additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies** continuera d'être effectuée cas par cas, selon les besoins par le JECFA (par, 93);
- La Suède préparera un avant-projet de code **d'usages sur les mesures à prendre à l'égard des sources de contamination pour diminuer la contamination des denrées alimentaires** (par. 113); la Suisse préparera un document sur l'inclusion d'un **contaminant** dans la Norme générale pour les contaminants (par. 112) pour examen par le Comité;
- Le Canada et d'autres délégations prépareront un avant-projet de **Code d'usages pour la réduction des aflatoxines** dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier (par. 119);
- Des informations continueront d'être sollicitées au sujet de la **contamination de différentes denrées alimentaires par les aflatoxines**; l'Allemagne préparera un rapport sur les **aflatoxines dans les pistaches et les figes sèches** pour la prochaine session du CCFAC (par. 125);
- Noté avec satisfaction la convocation par la FAO d'une **Consultation FAO sur les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines** (par. 128);
- La Suède préparera un document de travail sur les **aflatoxines, l'ochratoxine A et les trichothécènes** pour examen à la prochaine session (par. 133);
- Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche devrait continuer d'assumer la responsabilité de l'élaboration d'une liste de poissons auxquels s'applique la **teneur indicative plus élevée pour le mercure total** (par. 136);
- Des informations continueront d'être réunies au sujet du **cadmium et du plomb** et un document de travail sur le plomb sera préparé par les délégations du Danemark et de la Suède pour examen par le CCFAC à sa prochaine session (par. 140);
- Des informations sur les **PCB, les PBB, le tétrachlorobenzyltoluène et les dioxines** dans les aliments seront réunies et les Pays-Bas prépareront un **document de travail sur les PCB et les dioxines** avant la prochaine session du Comité (par. 145, 146, 150 et 151);
- De nouvelles informations seront réunies au sujet des **hydrocarbures aromatiques polycycliques, de l'acide cyanhydrique, des phthlates et de l'éthyl-carbamate** pour examen par le CCFA à sa prochaine session (par. 154, 155, 157 et 159);
- Une liste d'additifs alimentaires et de contaminants **prioritaires pour leur évaluation par le JECFA** a été proposée (par. 173);
- Une procédure devra être mise au point pour **l'inclusion d'additifs alimentaires dans la liste des substances prioritaires**, suite à la mise en oeuvre de la **Norme générale** (par. 171-172).

TABLE DES MATIERES

	Paragraphes
OUVERTURE DE LA SESSION	1-8
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	9
NOMINATION DU RAPPORTEUR	10
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DES TRAVAUX DES AUTRES COMITES DU CODEX	11 - 16
RAPPORT SUCCINCT DE LA QUARANTE ET UNIEME SESSION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES	17 - 26
AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	27 - 50
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX	51 - 54
NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE NON ADOPTÉES EN TANT QUE NORMES CONSULTATIVES CODEX	55 - 58
NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DECOULANT DE LA 39E SESSION DU JECFA	59 - 65
AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN)	66 - 74
AMENDEMENTS PROPOSES AU REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	75 - 80
EVALUATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES OBTENUS A L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES MODERNES	81 - 93
PROGRAMME MIXTE PNUE/FAO/OMS DE SURVEILLANCE DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES (GEMS/FOOD)	94 - 97
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES FIXÉES POUR LES CONTAMINANTS DANS LES NORMES ALIMENTAIRES	98 - 102
AVANT-PROJET DE PROCEDURE POUR L'ELABORATION D'UNE NORME GENERALE POUR LES CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	103 - 115
LES MYCOTOXINES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE:	
- AVANT-PROJET DE TENEURS INDICATIVES POUR L'AFLATOXINE B DANS LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAIL LAITIER	116 – 121
- AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES	122 – 125
- PLAN D'ECHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES	126 – 128
- AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'OCHRATOXINE A DANS LES ALIMENTS	129 - 133

IDENTIFICATION D'AUTRES ESPECES PREDATRICES DE POISSON EU EGARD AUX LIMITES INDICATIVES DU CODEX POUR LE MERCURE DANS LE POISSON	134 – 136
AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES POUR LE CADMIUM ET LE PLOMB DANS LES ALIMENTS	137 - 140
AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES POUR LES PCB, LES PBB ET LE TETRACHLOROBENZYL TOLUENE DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES	141 – 146
AVANT-PROJET DE TENEURS INDICATIVES POUR LES DIOXINES DANS LES ALIMENTS	147 - 151
LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (TEL QUE LE BENZO-A- PYRENE), L'ACIDE CYANHYDRIQUE, LES PHTHALATES (TELS QUE LE DEHP) ET L'ETHYLCARBAMATE DANS LES ALIMENTS	152 - 159
PROPOSITION CONCERNANT L'EVALUATION EN PRIORITE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS PAR LE JECFA	160 – 173
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	174
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	175

ANNEXES

	Pages
ANNEXE I: LISTE DE PARTICIPANTS	25 - 40
ANNEXE II: AVANT-PROJET DE PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	41 - 45
ANNEXE III: CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES DANS LESQUELS L'EMPLOI D'AGENTS DE CONSERVATION ET/OU D'ANTIOXYGENES EST OU N'EST PAS AUTORISE	46 - 51
ANNEXE IV: MESURES A PRENDRE A LA SUITE DES CHANGEMENTS APPORTES AU STATUT DES DJA ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES	52 - 58
ANNEXE V: NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES RESULTANT DE LA39EME REUNION DU JECFA	59
ANNEXE VI: MODIFICATIONS PROPOSEES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE UMEROTATION	60
ANNEXE VII: AVANT-PROJET DE TENEURS INDICATIVES POUR L'AFLATOXINE B, DANS LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAIL LAITIER	61
ANNEXE VIII: ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS PROPOSES PAR LE CCFÀC EN VUE DE LEUR EVALUATION PRIORITAIRE PAR LE JECFA	62

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1)

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a tenu sa vingt-cinquième session à La Haye (Pays-Bas), du 22 au 26 mars 1993, à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais. La réunion a été présidée par Mme C. G. M. Klitsie (Pays-Bas). Y ont assisté 210 participants, représentant 33 pays membres et 38 organisations internationales (la liste des participants figure à l'Annexe I).

2. M, J. D. Gabor, Secrétaire d'Etat au Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches a souhaité la bienvenue aux participants à la vingt-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants; il a brièvement rappelé l'histoire de ce comité et souligné l'importance que revêt la mise au point de normes générales pour les additifs alimentaires et pour les contaminants dans les denrées alimentaires.

3. Le Secrétaire d'Etat a souligné qu'il est important que les consommateurs collaborent à l'élaboration de la législation et de la politique alimentaires car une participation équilibrée de toutes les parties intéressées aura comme résultat d'augmenter le soutien aux activités du Comité,

4. A ce propos, M, Gabor a rappelé qu'il est essentiel que, dans le cadre du Codex, des dispositions destinées au contrôle des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments ne soient élaborées que lorsqu'il existe un avantage évident en ce qui concerne la suppression de barrières techniques aux échanges.

5. En conclusion, le Secrétaire d'Etat a souhaité aux participants plein succès dans leurs travaux et un séjour agréable à La Haye.

6. M. J. R. Lupien, Directeur de la Division de la nutrition et des politiques alimentaires de la FAO a remercié le Gouvernement des Pays-Bas pour le soutien qu'il apporte aux travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et pour avoir convoqué la vingt-cinquième session.

7. M. Lupien a déclaré que la FAO se félicitait de la participation mondiale aux travaux de ce comité qui représentent un élément important des activités du Codex qui ont pour objectif de faciliter les échanges internationaux de denrées alimentaires par la mise au point de normes Codex et autres textes reposant sur des principes scientifiques valables concernant la protection du consommateur* M. Lupien a également mentionné la Conférence internationale sur la nutrition qui représente une autre façon de promouvoir une amélioration de la qualité des aliments, de l'agriculture ainsi qu'une protection de l'environnement dans le monde.

8. M. Lupien a insisté sur l'importance croissante que revêtent les travaux de ce comité étant donné surtout que les Négociations commerciales multilatérales du GATT (Uruguay Round) comportent des dispositions selon lesquelles le GATT aura recours aux conseils et à l'assistance techniques d'organisations internationales telles que la FAO et le Codex.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2)

9. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire (CX/FAC 93/1) proposé. Afin de faciliter les délibérations concernant les composés à évaluer en priorité par le JECFA et les amendements au SIN, le Comité a désigné des groupes de travaux officieux pour examiner ces questions qui devaient se réunir respectivement sous la présidence de M. Top (Pays-Bas) et de M. L. Erwin (Australie). Le Comité a également autorisé un représentant de la presse (Food Chemical News) à assister à ses travaux.

NOMINATION DU RAPPORTEUR (Point 3)

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

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DES TRAVAUX DES AUTRES COMITES DU CODEX (Point 4)

11. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/2 où étaient résumées les questions pouvant l'intéresser découlant des travaux des autres comités du Codex. Il a noté que la plupart des points mentionnés dans ce document de travail étaient de caractère informatif ou devaient faire l'objet d'un débat au titre d'un autre point de l'ordre du jour; le Comité a par conséquent décidé de concentrer ses débats sur les questions suivantes.

Méthodes d'analyse pour la détermination des additifs alimentaires dans les aliments

12. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) avait examiné à sa dixième session la possibilité d'un double emploi entre le mandat du CCFAC et celui du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS). Ce Comité avait recommandé que dans le cas de la mise au point des méthodes d'analyse pour les additifs alimentaires, des accords soient pris pour éviter le chevauchement des activités (ALINORM 93/33, par, 62).

13. Conformément à cette recommandation, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a proposé à sa dix-huitième session une solution pratique selon laquelle le CCFAC désignerait un petit nombre d'additifs à propos desquels le CCMAS se prononcerait en priorité, étant donné qu'il s'agit d'un travail considérable (ALINORM 93/23, par. 31-33). Le CCMAS a recommandé que cette question soit portée à l'attention du CCFAC et de la Commission pour que soient précisées les responsabilités respectives des comités intéressés, particulièrement en ce qui concerne les questions de procédure.

14. Le Comité a noté que la liste des méthodes d'analyse pour les additifs alimentaires (CX/FA 87/II-Add.2) préparée en vue des travaux de la vingtième session du CCFAC était particulièrement longue. Il a par conséquent décidé d'inviter les gouvernements à faire connaître leurs vues sur la nécessité de disposer de méthodes d'analyse pour déterminer les additifs alimentaires dans les aliments faisant l'objet d'échanges internationaux, en se référant au document précité. Il est en outre convenu de confier l'élaboration et la confirmation de ces méthodes au CCMAS.

Proposition visant à amender les principes généraux du Codex Alimentarius

15. Le Comité a été informé qu'à sa dixième session le Comité du Codex sur les principes généraux avait décidé de proposer des amendements aux principes généraux du Codex Alimentarius aux termes desquels la modalité de "libre distribution" s'appliquerait aux normes générales comme aux normes de produits du Codex. Le CCGP avait en outre estimé qu'actuellement cette modalité d'acceptation est utile car elle permettrait de mieux connaître les règlements nationaux (ALINORM 93/33, par. 28-34) .

16. En réponse à une question sur la compatibilité de la modalité de "libre distribution" et de la protection de la santé, le Comité a été informé que le texte des négociations d'Uruguay du GATT sur les mesures sanitaires et phytosanitaires précise que les pays disposent, sous certaines conditions, du droit d'établir toutes les mesures

qu'ils jugent nécessaires pour protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

RAPPORT SUCCINCT DE LA QUARANTE ET UNIEME SESSION DU COMITE MIXTE
FAQ/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 5)

17. Le Comité était saisi du rapport succinct de la quarante et unième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (PCS/93.8) tenue à Genève du 8 au 18 février 1993. Il a noté que le rapport complet sera publié par l'OMS fin 1993. Les co-secrétaires du JECFA, M. J. L. Herrman (OMS) et M. J. Paakkanen (FAO) ont présenté le rapport succinct.

18. La d-Limonène, le maltitol, le sirop de maltitol ainsi que la quinine avaient été ajoutés à l'ordre du jour du JECFA alors que les demandes de données avaient déjà été publiées. L'EDTA ferro-sodique avait également été ajouté à cet ordre du jour pour évaluation de sa sécurité en prévision de son utilisation dans des programmes d'enrichissement alimentaire contrôlés destinés aux populations où une anémie due à un manque de fer est endémique. L'acide alginique et ses sel, les carmins et l'érythrosine n'avaient été ajoutés qu'en vue de l'établissement de leur norme d'identité et de pureté. La Cyclodextrine-p a été évaluée sous l'appellation p-cyclodextrine tandis que le carbamide a été évalué en tant qu'urée.

19. Le JECFA avait demandé que les données lui soient soumises avant juillet 1992, Toutefois, la plupart des données lui sont parvenues après cette date, ce qui a été une source de difficultés. Le Secrétariat du JECFA a rappelé qu'il est important de faire parvenir les données dans les délais demandés, faute de quoi l'examen des substances par le JECFA risque d'être compromis.

20. Le JECFA a examiné les questions soulevées à la vingt-quatrième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, notamment une demande de réexamen de la quinine (ALINORM 93/12, par. 12-28). Le JECFA est parvenu à la conclusion que les doses d'emploi en vigueur qui ne dépassent pas 100 mg/1 (sur la base de la quinine) dans les boissons sans alcool ne présentent pas de risque sur le plan toxicologique.

21. Les contaminants que sont le cadmium et le plomb ont été réévalués. Pour le cadmium, on s'est référé au Critère d'hygiène de l'environnement de l'OMS N^o 134, récemment paru. Les modèles utilisés dans ce document sont semblables à celui employé par le JECFA à sa trente-troisième réunion pour confirmer l'ingestion hebdomadaire tolérable provisoire (IHTP) précédente de 7 µg/kg de poids corporel. A sa quarante et unième réunion, le JECFA a estimé que les données en sa possession étaient insuffisantes pour permettre une évaluation définitive. Des questions subsistaient notamment au sujet de l'importance toxicologique de l'excrétion de protéines à faible poids moléculaire et de la bio-disponibilité du cadmium provenant de différents aliments. Le JECFA est parvenu à la conclusion que les données transmises justifient l'IHTP de 7 µg de cadmium par kg de poids corporel; il a en outre recommandé que des recherches sur le cadmium soient entreprises pour que l'on dispose d'une base de données plus complète lors d'une prochaine réévaluation de ce contaminant*

22. Pour l'évaluation du plomb on s'est référé aux conclusions d'un groupe spécial constitué par le Programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISSC) qui s'était réuni peu de temps avant la session du JECFA. En se référant à la relation quantitative que l'on peut constater entre l'exposition au plomb et la concentration de plomb dans le sang chez les nourrissons et les enfants, le JECFA est

parvenu à la conclusion que l'IHTP antérieure de 25 µg de plomb par kg de poids corporel pour les nourrissons et les enfants entraînerait une concentration de plomb dans le sang de 5 à 6 µg par dl. Cette concentration est inférieure aux concentrations de plomb dont on a démontré qu'elles étaient associées à un effet sur les capacités intellectuelles. Le JECFA a par conséquent maintenu l'IHTP au niveau de 25 µg par kg de poids corporel pour les nourrissons et les enfants et l'a rendue applicable aux adultes, en tenant compte essentiellement des besoins des femmes enceintes et des femmes en âge de procréer, afin de limiter leur ingestion de plomb et de protéger le fœtus. L'IHTP précédent de 50 µg/kg pour les adultes a été supprimé.

23. Quarante-huit substances ont fait l'objet d'un examen aux fins de leur norme d'identité et de pureté. De nouvelles normes d'identité et de pureté, dont certaines de caractère temporaire, ont été préparées pour six substances évaluées pour la première fois. Vingt-cinq substances ont été étudiées uniquement en ce qui concerne leur norme d'identité et de pureté; huit d'entre elles avaient été placées dans la Catégorie III par le CCFAC à sa vingt-quatrième session (ALINORM 93/12, Annexe III). Plusieurs substances auxquelles des normes d'identité et de pureté provisoires avaient été attribuées antérieurement figuraient à l'ordre du jour; toutefois, aucune donnée n'avait été transmise à leur sujet. Le JECFA a recommandé la mise au point d'un mécanisme visant à encourager la soumission de données dans de telles situations.

24. On a noté qu'à sa trente-neuvième session le Comité exécutif s'était déclaré préoccupé par la nécessité d'accroître les ressources destinées aux réunions du JECFA (ALINORM 93/3, par. 14). La FAO et l'OMS ont tenu compte de ces préoccupations en inscrivant à leur budget respectif quatre réunions du JECFA pour la période biennale 1994/1995, alors que trois réunions avaient été prévues pour la période précédente. Etant donné le grand nombre de médicaments vétérinaires qui doivent être évalués, trois réunions seront consacrées à l'examen de ces substances en 1994 et en 1995; la prochaine réunion où des additifs alimentaires et des contaminants seront évalués a été provisoirement prévue pour février 1995. Il est prévu que la FAO et l'OMS seront en mesure de convoquer chaque année une réunion du JECFA sur les additifs alimentaires et les contaminants et une autre sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, après la période biennale 1994-1995.

25. Après la présentation du rapport par les co-secrétaires, on s'est demandé pourquoi le JECFA avait établi une dose d'emploi admissible pour la quinine dans les boissons sans alcool de préférence à une DJA, et pour quelles raisons l'affirmation "les concentrations normales de glucoalcaloïdes (solanine) dans les pommes de terre (20-100 mg/kg de pommes de terre) ne sont pas source de préoccupation sur le plan toxicologique" avait été préférée à une DJA ou à une DJT. On s'est demandé si cette recommandation du JECFA ne risquait pas d'être mal comprise et si des concentrations légèrement supérieures à ces "limites" ne seraient pas considérées comme dangereuses. Le Co-secrétaire OMS a fait valoir que ces recommandations ne devaient pas être vues comme une nouvelle politique, mais qu'elles avaient été formulées dans ces cas en raison de l'absence de données quantitatives permettant l'attribution d'une DJA et d'informations sur la consommation de ces produits par l'homme.

26. Le CCFAC a souligné qu'il était essentiel que le JECFA établisse des DJA et des IHTP chaque fois que cela est possible et accompagne ses recommandations d'explications claires,

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

27. Le Comité était saisi de la CL 1992/18-FAC contenant l'Avant-projet de norme générale Codex pour les additifs alimentaires, de la CL 1992/11-FAC demandant des observations précises sur le Système de classement par catégorie des aliments de la CIAA, du document CX/FAC 93/3 contenant les observations de la Tchécoslovaquie, d'Israël, de la Finlande, de la Nouvelle-Zélande, de la Suisse, du Royaume-Uni, de l'Association des producteurs d'enzymes alimentaires microbiennes et de la Commission des sels alimentaires, du document de séance N° 4 contenant les observations de l'Australie, du Canada, du Danemark, de la France, des Pays-Bas, de l'Espagne, de la CIAA, de la FIL, de l'Association nationale des fabricants de chewing-gums, de l'Association américaine des fabricants de produits d'épicerie, du document de séance N°15 contenant des observations conjointes de l'Islande, de la Norvège et de la Suède, du document de séance N° 16 contenant des observations conjointes des pays nordiques que sont le Danemark, la Finlande, l'Islande, la Norvège et la Suède au sujet du Système CIAA et de trois documents non numérotés où figuraient les observations du Japon, de la Thaïlande et de la Communauté européenne.

28. Le rapport du Groupe de travail qui s'était réuni à La Haye, le 19 mars 1993 constituait le document de séance N° 2. M. R. Ronk (Etats-Unis) et M. D. Dodgen (Etats-Unis) avaient assuré la présidence du Groupe de travail tandis que Mme Bente Fabech (Danemark) avait rempli les fonctions de rapporteur. Le Groupe de travail était constitué des délégations des pays et organisations ci-après: Australie, Belgique, Canada, Danemark, Finlande, France, Allemagne, Islande, Italie, Malaisie, Pays-Bas, Nouvelle-Zélande, Norvège, Philippines, Suisse, Suède, Thaïlande, Royaume-Uni, Etats-Unis, IOCU, CIAA, CE, ELC, ILSI, FIL, IFAC, IFG, BLL, CEFIC, MARINALG, GPMC, IGMFA, OMS et FAO.

29. Le Président a rappelé que le Comité avait décidé à sa vingt-quatrième session que la Norme générale pour les additifs alimentaires serait mise au point en fonction d'un certain nombre de principes mentionnés dans la CL 1992/18-FAC. Le Comité a décidé que ces principes seront repris (avec de légères modifications) dans le préambule de la Norme. Le Comité a examiné chaque section du préambule et approuvé les modifications ci-après:

SECTION 1. CHAMP D'APPLICATION

30. Section 1.1 - Additifs alimentaires autorisés; cette section a été révisée pour préciser que la Norme vise exclusivement les additifs alimentaires évalués par le JECFA.

31. Section 1.2 - Denrées alimentaires dans lesquelles des additifs peuvent être utilisés; cette section a été révisée pour préciser que la Norme sera applicable à tous les aliments "qu'ils aient ou non été antérieurement normalisés par le Codex ". Une phrase indiquant que "les dispositions pertinentes des normes de produits du Codex doivent être transférées dans la Norme dont les dispositions les remplaceront" (ancienne Section 4a)) a été ajoutée à cette section, ainsi que la phrase "Des directives à ce sujet sont énoncées à l'Appendice A" (ancienne Section 4c)).

32. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle section 1.3 - Denrées alimentaires dans lesquelles des additifs alimentaires ne peuvent pas être utilisés. Cette section précise que les catégories d'aliments où les aliments individuels dans lesquels l'emploi d'additifs alimentaires (antioxygènes et agents de conservation) n'est pas autorisé ou

limité, doivent être définies dans la Norme. Le Comité a examiné la liste de ces catégories d'aliments (Annexe III) qui avait été préparée par un petit groupe de rédaction sur la base des observations communiquées par les gouvernements en réponse à la CL 1992/11-FAC. Le Comité a décidé de distribuer cette liste pour obtenir de nouvelles observations étant entendu qu'elles serviront à compléter la section de la Norme réservée aux antioxygènes et aux agents de conservation avant la vingt-sixième session du Comité.

33. Une nouvelle section 1.4 - Doses d'emploi autorisées pour les additifs alimentaires a été ajoutée pour indiquer que les doses d'emploi sont fondées soit sur les dispositions existantes dans les normes Codex, soit sur les résultats d'un examen approprié visant à déterminer l'ingestion dans ce régime, ce qui permettra de vérifier si la dose maximale d'emploi proposée est compatible avec la DJA.

34. La délégation du Japon, appuyée par d'autres délégations d'Asie a fait part de ses craintes que la Norme ne soit applicable qu'aux régimes alimentaires de l'Occident et souhaité que le Système de classement des aliments par catégories soit révisé pour tenir compte d'autres traditions alimentaires. Le Comité est convenu que le Système de classement par catégorie des denrées alimentaires devra être modifié en vue de contenir des catégories d'aliments valables à l'échelle mondiale et que des informations sur ce point seront demandées aux gouvernements.

35. Les délégations du Japon et de la Malaisie ont été d'avis que la Méthode du budget danois (MBD) fondée sur les habitudes alimentaires occidentales ne saurait être appliquée aux pays d'Asie où les habitudes alimentaires sont extrêmement différentes; le Japon a proposé de supprimer toute référence à la MBD dans la Norme. Quelques délégations ainsi que l'observateur de la Communauté européenne ont fait valoir que la MBD conduit à une surestimation de l'ingestion; elles se sont en outre demandé si la Méthode du budget danois peut être utilisée car diverses méthodes d'évaluation sont utilisées dans d'autres pays. Le Président a rappelé au Comité qu'il avait décidé de recommander cette méthode pour un premier tri. Le Comité a décidé que des données sur la consommation de denrées alimentaires devraient être fournies lorsque c'est possible et que la MBD ne serait utilisée comme méthode de tri que dans les cas où aucune autre méthode n'est disponible. On a en outre précisé que les décisions du Comité pourront être révisées lorsque des données provenant d'une évaluation effective auront été obtenues. Le Comité a par conséquent décidé d'ajouter une phrase pour préciser que "la Méthode du budget danois peut être utilisée à titre de première étape et que la soumission de données sur la consommation alimentaire effective est également encouragée." Il a également été décidé d'introduire une note de bas de page dans le préambule faisant référence à la MBD.

Section 2. - Définition des termes utilisés dans la présente norme

36. Pas de modification.

Section 3. - Principes généraux régissant l'utilisation des additifs alimentaires.

37. Section 3.1 - Evaluation de l'innocuité; il a été décidé de se référer exclusivement aux évaluations du JECFA. La phrase "d'autres méthodes appropriées peuvent être utilisées pour estimer la DJMT et la DJE" a été ajoutée à la note de bas de page 5 relative à cette section.

38. Section 3.2 - Nécessité technologique et justification d'emploi. Le Comité a décidé d'indiquer dans cette section que l'emploi d'additifs alimentaires ne se justifie que

lorsque cet emploi comporte un avantage pour le consommateur, ne présente pas de risque pour sa santé et ne risque pas de l'induire en erreur.

39. Section 3.3 - Bonnes pratiques de fabrication; il a été décidé de réviser le paragraphe a) pour préciser que la quantité d'additifs ajoutée à la denrée alimentaire doit être "limitée à la dose la plus faible possible nécessaire pour obtenir l'effet voulu".

40. Paragraphe 3.3c). Ce paragraphe a été transformé en une nouvelle section 3.4 - Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires.

Section 4. - Base d'établissement des dispositions relatives aux additifs alimentaires en vue de la présente norme

41. Cette section a été supprimée, étant donné que les dispositions énoncées dans les paragraphes 4a) et c) ont été transférées dans la Section Champ d'application (voir par. 31) et que le paragraphe 4b) a été placé dans la nouvelle Section 6 (voir par. 46). Les sections suivantes ont été renumérotées conformément au projet révisé de préambule à la Norme qui figure à l'Annexe II.

Section 5. - Transfert des additifs alimentaires dans certains aliments

42. Quelques délégations ont estimé qu'il ne serait pas réaliste d'exiger une conformité aux dispositions de la Section 5 en ce qui concerne le principe du transfert, en raison surtout de l'existence d'un nombre toujours plus grand d'aliments composés. En outre, les additifs présents dans l'un des ingrédients d'un aliment composé exercent souvent un effet fonctionnel sur le produit fini. Ces délégations ont été d'avis que le paragraphe d) de la Section 5.1 devrait être supprimé. Le Comité a décidé de placer toute la section entre crochets pour obtenir de nouvelles observations sur le principe du transfert; cette section est devenue la Section 4.

Section 6. - Présentation de la Norme

43. Le Comité a décidé de supprimer la référence aux aliments non normalisés dans cette section et de préciser que les concentrations maximales pour les additifs alimentaires sont établies pour le produit tel qu'il sera consommé. Toutes les dispositions de cette section ont été renumérotées et constituent maintenant la Section 5.

44. Le Comité est convenu d'ajouter une nouvelle Section 6 - Examen et révision de la Norme pour préciser que les dispositions de la Norme seront régulièrement révisées, notamment en cas de révision des DJA et en fonction de besoins technologiques et de justifications d'emploi.

TABLEAUX

45. Le Comité a décidé que toutes les références à des aliments non normalisés devaient être supprimées dans les titres des tableaux 1 et 2, étant donné que la Norme est applicable pour tous les aliments. Il a également décidé que dans les observations relatives à la liste des aliments dans lesquels l'emploi d'antioxygènes et d'agents de conservation n'est pas autorisé ou limité (Annexe III) les gouvernements devront aussi indiquer les concentrations qui devraient être autorisées lorsque les additifs sont utilisés dans des groupes d'aliments ou des denrées spécifiques, en faisant connaître leur justification technologique. Les tableaux 1 et 2 seront révisés compte tenu de ces remarques et distribués pour observations à l'étape 3 avant la prochaine session du Comité.

46. Le Comité a également décidé de modifier la présentation des tableaux 1 et 2 et de remplacer les colonnes "Niveaux maximums et conditions d'emploi" par les colonnes "Catégories d'aliments", "Concentrations maximales" et "Conditions d'emploi".

Appendice A - Directives pour l'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires ne faisant pas l'objet de normes

47. Le Comité a décidé de supprimer la référence aux aliments non normalisés dans les Directives qui ont été conservées en tant que partie intégrante de la Norme; elles seront distribuées pour observations à l'étape 3. Il a en outre décidé d'inviter les gouvernements à faire connaître les besoins technologiques exigeant l'emploi des additifs proposés, ainsi que les bases de l'estimation de l'ingestion dans le régime alimentaire.

ETAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

48. Le Comité est convenu de réviser les tableaux 1 et 2 en utilisant les informations réunies à l'Annexe III et provenant des observations des gouvernements sur les catégories d'aliments pour lesquels les antioxygènes et les agents de conservation ne sont pas autorisés ou leur utilisation limitée. Les gouvernements seront également invités à indiquer les concentrations qui devraient être autorisées lorsque des additifs sont utilisés dans des groupes d'aliments ou des aliments individuels, ainsi que leur justification technologique.

49. Le Comité a décidé de soumettre le préambule révisé de l'Avant-projet de Norme pour les additifs alimentaires (Annexe II) à la vingtième session de la Commission pour adoption à l'étape 5. Les tableaux 1 et 2 ainsi que l'Appendice A (Directives) qui figurent dans la CL 1992/18-FAC seront révisés (voir par. 45-47) et distribués pour observations à l'étape 3 avant la prochaine session du Comité.

50. Le Comité a reconduit le Groupe de travail (auquel se sont jointes les délégations de l'Autriche et du Japon) qui sera placé sous la présidence des Etats- Unis; il a exprimé sa reconnaissance à la délégation de ce pays pour les travaux réalisés depuis la dernière session du Comité,

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

51. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/4 et du document de séance N°1 consacrés à la confirmation des limites maximales pour les additifs alimentaires mentionnés dans les normes Codex ainsi que les mesures qu'entraînent les modifications apportées par le JECFA au statut de DJA, à sa quarante et unième session.

52. Le Comité a noté que la nouvelle approche horizontale adoptée par le Codex avait entraîné une diminution notable des demandes de confirmation formulées par les comités de produits; par conséquent, le Comité n'a au cours de la présente session examiné aucune nouvelle demande de confirmation provenant de ces comités.

53. En examinant les mesures à prendre découlant de modifications du statut de DJA, le Secrétariat du JECFA a fait valoir qu'actuellement les trois catégories différentes de carotènes (de synthèse, végétales, et algae) faisaient chacune l'objet de spécifications et d'applications différentes. Dans ces circonstances, le Comité est convenu que les gouvernements seraient invités à faire savoir si des limites maximales pour les carotènes de synthèse et végétales, considérés comme un groupe, pourraient

être applicables aux aliments. Les carotènes dérivés des algues étant chimiquement différents et ne faisant pas l'objet d'une DJA.

54. Le Comité, approuvant les propositions du Secrétariat relatives aux mesures à prendre par suite de modifications apportées au statut de DJA (document de séance N° 1), a décidé de joindre ce document au présent rapport (voir Annexe IV) à l'intention du Secrétariat et des présidents des comités de produits compétents. En outre, le Comité a décidé d'inviter les gouvernements à proposer des doses d'emploi dans certaines catégories d'aliments, en indiquant les justifications technologiques et l'ingestion dans le régime pour les additifs mentionnés, afin de pouvoir envisager l'incorporation de ces propositions dans la Norme générale. Le Comité a enfin décidé que l'examen des mesures découlant de modifications apportées au statut de DJA sera un point permanent de son ordre du jour.

NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE NON ADOPTEES EN TANT QUE NORMES CONSULTATIVES CODEX (Point 8a))

55. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/5 ainsi que des documents de séance 14 et 22 qui contenaient les observations soumises par les pays suivants: Canada, Danemark, Finlande, France, Pays-Bas, Espagne, Thaïlande et Royaume-Uni, en réponse à la CL 1992/8-FAC. Le Comité a également examiné le rapport du Groupe de travail sur les normes d'identité et de pureté qui figurait dans le document de séance N° 3. Le Groupe de travail avait été présidé par M. D. F. Dodgen (Etats-Unis), M. H. Wallin ayant rempli les fonctions de rapporteur.

56. Le Comité a rappelé qu'à sa session précédente les gouvernements avaient été invités à faire savoir si les substances mentionnées à l'Annexe VII du document ALINORM 93/12 sont encore utilisées en tant qu'additifs alimentaires.

57. Le Comité est convenu de ne pas envisager l'adoption des normes d'identité et de pureté des substances ci-après en tant que normes Codex consultatives, aucune information sur leur éventuelle utilisation comme additifs alimentaires n'ayant été communiquée: thiodipropionate de distéaryle, dulcine, pepsine (aviaire) et chlorate de potassium* En outre, le caséinate de sodium étant généralement considéré comme un aliment par la plupart des gouvernements membres du Codex, la norme d'identité et de pureté de cette substance n'a pas été proposée pour adoption en tant que norme consultative Codex.

58. Etant donné qu'aucune nouvelle norme d'identité et de pureté du JECFA ne sera communiquée pour examen par le présent comité à sa vingt-septième session en 1995 (une réunion du JECFA consacrée à l'examen d'additifs alimentaires n'étant pas prévue pour 1994), l'examen des autres substances mentionnées à l'Annexe VII d'ALINORM 93/12 doit par conséquent être prévu pour 1995,

NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DECOULANT DE LA 39E SESSION PU JECFA (Point 8b))

59. Le Groupe de travail a examiné les normes d'identité et de pureté préparées par le JECFA à sa trente neuvième réunion et publiées dans l'Etude FAO: Alimentation et nutrition N° 52 (1992) en tant qu'Addendum 1 au Compendium des normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires du JECFA, à l'exception de celles qualifiées de "provisoires" par le JECFA et de celles réévaluées par le JECFA à sa quarante et unième réunion. Le Groupe de travail a également noté les observations se rapportant à ces normes transmises en réponse à la CL 1992/13-FAC*

60. Le Comité a exprimé sa satisfaction pour la publication en un seul recueil du Compendium des normes d'identité et de pureté du JECFA pour les additifs alimentaires, notant que les révisions communiquées au Secrétariat du JECFA seront examinées à l'occasion d'une prochaine révision du compendium.

61. Au cours de sa réunion, le Groupe de travail avait classé les normes d'identité et de pureté en cinq catégories: I - Recommandées pour adoption en tant que Normes d'identité et de pureté consultatives, sans modification; II - Recommandées pour adoption avec de petites modifications rédactionnelles ou autres; III - Retournées au JECFA pour examen des modifications de fond étant jugées nécessaires; IV - Substances figurant à l'ordre du jour de la dernière réunion du JECFA (41e) et V - Substances qualifiées de "provisoires" par le JECFA.

62. Le Comité a décidé que les 16 substances des catégories I et II (voir Annexe V) seront transmises à la Commission pour adoption en tant que normes d'identité et de pureté consultatives Codex. On a également noté que les observations transmises au sujet des normes des catégories IV et V seront transmises au JECFA avec celles de la catégorie III.

63. Le Comité a décidé de transmettre au JECFA/pour examen les observations générales communiquées par la Pologne et la Suède au sujet des limites pour les métaux lourds. Le Comité a en outre précisé que les demandes adressées au JECFA concernant la modification de certains critères des normes devaient être accompagnées d'une documentation appropriée justifiant les révisions proposées.

64. Le Comité a noté la proposition du représentant de la Fédération internationale des industries du glucose (IFG) selon laquelle le JECFA devrait faire connaître son ordre du jour et demander des données aux organisations internationales en mesure de contribuer à garantir que toutes les données existantes lui soient transmises.

65. Le Comité a exprimé sa reconnaissance au Groupe de travail pour ses travaux et l'a reconduit sous la présidence de M D. F. Dodgen (Etats-Unis). Les pays et organisations ci-après ont été invités à participer aux travaux du nouveau groupe de travail: AMFEB, CEFIC, Danemark, Finlande, Allemagne, IFAC, IFG, IPPA, Italie, Malaisie, MARINALG/BIOPOLYMER, Philippines, Suisse, Thaïlande, Royaume-Uni et Etats-Unis.

AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) (Point 9)

66. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/6 contenant les observations communiquées par les gouvernements de la Finlande, de la Malaisie et de l'Espagne en réponse à la CL 1992/8-FAC* Le rapport du Groupe de travail officieux qui s'était réuni pendant la session a été présenté par M. L. Erwin (Australie).

67. Le Comité est convenu de ne pas recommander pour incorporation dans le SIN les aromatisants que sont la caféine, l'hydrochlorure de quinine et le sulfate de quinine, étant donné que les aromatisants ne font pas l'objet d'une identification numérique.

68. Le Comité a examiné la recommandation du Groupe de travail visant à attribuer le numéro 307a à l'acétate de tocophérol (antioxygène) et de conserver le numéro 307 pour le tocophérol. On a fait valoir que cette décision, qui comporte une importante modification de la façon de numéroter les substances dans le SIN, se justifiait par le fait qu'un nouveau numéro d'identification pour le tocophérol entraînerait des complications pour l'industrie et serait mal comprise par les consommateurs. On a émis l'avis que

l'acétate de tocophérol n'est pas un antioxygène mais un élément nutritif (vitamine E). Le Président a rappelé que toute substance utilisée comme additif alimentaire par un ou plusieurs pays avait le droit de posséder un numéro dans le SIN, ce qui n'entraînait aucune obligation pour les autres pays d'utiliser cette substance comme additif alimentaire. Le Comité a décidé que des informations devront être transmises par la Finlande pour que l'acétate de tocophérol puisse figurer à l'avenir dans le SIN parmi les antioxygènes sous le N°307a.

69. Le Comité a décidé qu'il n'était pas nécessaire d'attribuer des numéros différents aux carotènes naturels et de synthèse car cela entraînerait une révision de tous les numéros attribués jusqu'à maintenant dans le SIN aux groupes d'additifs alimentaires similaires.

70. Le Comité a été informé que le Groupe de travail avait proposé d'attribuer le numéro 426 à l'algue marine traitée Euchemia (ATE), le JECFA ayant évalué cet additif à sa quarante et unième session. La délégation des Philippines a fait valoir que des données toxicologiques et technologiques avaient été soumises au JECFA au sujet de l'ATE et que le numéro qui lui sera attribué devrait tenir compte de sa similitude avec la carragénine. Plusieurs pays, ainsi que l'observateur de MARINALG International, ont rappelé que la DJA et les propriétés technologiques de l'ATE n'étaient pas les mêmes que celles de la carragénine. Répondant à une question de la délégation des Philippines au sujet des directives du JECFA relative à l'attribution de noms aux additifs alimentaires, le Secrétariat du JECFA a précisé que ces directives sont applicables lorsque des noms descriptifs sont déjà d'un usage courant pour un additif particulier, ce qui n'est pas le cas de l'ATE. Le Comité a décidé d'attribuer le numéro SIN 426 à l'ATE et noté que les gouvernements auront désormais la possibilité de faire connaître leurs observations sur ce point ainsi que sur d'autres additifs introduits dans le SIN, les amendements à ce système constituant désormais un point permanent de son ordre du jour.

71. Quelques délégations se sont demandé si l'utilisation comme agent de traitement des farines mentionnée pour le numéro 927b Urée (carbamide) était correcte, faisant valoir que cet additif n'est utilisé que comme agent texturant dans les chewing-gums; le Comité a décidé de supprimer la mention "agents de traitement des farines".

72. Le Comité a reconnu que l'EDTA ferro-sodique était considéré comme un élément nutritif et non comme un additif dans les pays où il est utilisé et qu'aucun numéro ne devrait lui être attribué. Le Comité a estimé inutile d'attribuer un numéro à la farine de konjac qui est considérée comme un ingrédient et non comme un additif alimentaire dans les pays où elle est utilisée..

73. Le Comité a également approuvé les amendements ci-après:

275	béhenate de calcium:	agent de conservation
468	croscarmellose:	stabilisant, liant
642	hydrochlorure de lysine:	exhausteur de goût
459	β -cyclodextrine:	stabilisant, liant

74. Le Comité a décidé de reconduire le Groupe de travail pour sa prochaine session et d'inscrire de manière permanente l'examen du SIN à son ordre du jour. Il a également décidé que les projets d'amendements précités seront soumis à la Commission à sa vingtième session pour adoption. Les projets d'amendements figurent à l'Annexe VI du présent rapport.

AMENDEMENTS PROPOSES AU REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 10)

75. La délégation des Etats-Unis a présenté les observations formulées par les gouvernements en réponse à la CL 1992/8-FAC, qui figuraient dans le document CX/FAC 93/7 (France, Malaisie, Espagne) et dans le document de séance N° 5 (Institut européen des industries de la gomme de caroube - INEC).

76. Le Comité s'est demandé s'il convenait ou non d'établir des listes distinctes pour les substances utilisées uniquement comme auxiliaires technologiques et les substances utilisées comme auxiliaires technologiques et comme additifs alimentaires. Il a décidé de ne pas modifier la présentation actuelle du répertoire qui figure dans le Volume I de la version révisée du Codex Alimentarius et sur laquelle il s'était prononcé à sa dernière session.

77. Le Comité a fait sienne la proposition selon laquelle les pays devraient faire connaître l'objectif précis visé par l'emploi de nouveaux auxiliaires technologiques dont ils proposent l'incorporation dans l'inventaire.

78. Le Comité a décidé de remplacer l'expression "alcools de sucre" par "polyols" et l'expression "syrop d'amidon" par "sirop de glucose". Il a également décidé de faire figurer l'acide sulfurique comme agent de pelage des graines de caroube; d'ajouter le glucono-delta-lactone pour la pré-acidification du lait lors de la préparation du caillé en fromagerie; d'ajouter la (B-cyclodextrine comme aromatisant et agent extracteur du cholestérol dans le beurre.

79. Le Comité a également décidé d'ajouter ce qui suit:

Agents clarificateurs

Charbon actif: sucres/huiles

Terre Fuller: huiles

Préparations d'origine végétale

Lipases: interestérisation des graisses et des huiles

Solvants, extraction et transformation

Acide citrique

Acide phosphorique graisses et huiles

Hydroxyde de sodium

Divers (agents humidifiants)

sulfate de magnésium: graisses et huiles

80. Le Comité a décidé de poursuivre la révision du répertoire sur la base des observations qui seront soumises par les gouvernements avant sa prochaine session, cette question faisant désormais l'objet d'un point permanent de son ordre du jour. La Présidente a remercié la délégation des Etats-Unis pour son travail et le Comité a accepté avec reconnaissance que la délégation de l'Allemagne assume désormais la responsabilité de la mise à jour et de la révision du répertoire des auxiliaires technologiques.

EVALUATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES OBTENUS A L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES MODERNES (Point 11)

81. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/8 et des documents de séance N° 19 et 23 contenant les observations relatives à la CL 1992/8-FAC communiquées par le Canada, le Royaume-Uni, les Pays-Bas et le Japon.

82. Le Comité a rappelé ses discussions antérieures sur cette question au cours desquelles il avait décidé de d'obtenir de nouvelles informations des gouvernements au sujet de l'évaluation des additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies modernes (ALINORM 93/12, par. 138-142). Le Comité a noté que cette discussion découlait d'une demande de la Commission pour que les comités s'occupant de questions générales examinent les questions qui, dans le cadre de leur mandat, se rapportent aux biotechnologies.

83. On a noté que les données nécessaires pour l'évaluation de l'innocuité de ces substances sont fonction du type de produit (substances chimiques pures, préparations enzymatiques ou organismes complets) et qu'elles comporteront des indications se rapportant à d'autres aspects tels que la biologie moléculaire, l'historique de l'organisme donneur et receveur, ainsi que les critères de pureté. On a également fait valoir que les additifs alimentaires obtenus au moyen des biotechnologies modernes devront faire l'objet d'essais cas par cas, qu'ils devront être mentionnés quelque part dans le Codex et être examinés en vue de l'établissement de normes d'identité et de pureté. On a souligné que ces substances ne sont pas en elles-mêmes moins sûres que les autres additifs alimentaires.

84. Le Comité est convenu de limiter ses travaux aux additifs alimentaires, aux auxiliaires technologiques et aux aromatisants et que le Codex devrait harmoniser les différentes méthodes utilisées par les pays pour évaluer la sécurité de ces produits.

85. La délégation du Japon a cependant fait valoir qu'une initiative du Codex visant à harmoniser les procédures d'évaluation était prématurée, et que les pays devraient pour le moment utiliser comme référence le rapport de la Consultation mixte FAO/OMS sur les stratégies relatives à l'évaluation de l'innocuité des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies (1991; ISBN 92-4-156145-9). Le représentant de l'OMS a également déclaré au Comité qu'à la suite de la consultation précitée, l'OMS envisage de convoquer, en collaboration avec l'Agence nationale danoise pour l'alimentation, un atelier sur les aspects sanitaires de l'emploi de gènes marqueurs dans les plantes et la possibilité de les utiliser pour identifier et contrôler les plantes ayant subi une modification génétique; cet atelier devrait se tenir du 21 au 24 septembre 1993 à Copenhague. On a noté que les aspects relatifs à la santé et à la sécurité ainsi que les instruments nécessaires pour un contrôle réglementaire feront l'objet de discussions.

86. La délégation des Etats-Unis a fait savoir au Comité qu'une déclaration politique concernant les nouvelles variétés de plantes, y compris la reproduction traditionnelle, avait été publiée par le Département responsable des denrées alimentaires et des produits pharmaceutiques des Etats-Unis. Ce document comporte des indications destinées à l'industrie au sujet des évaluations nécessaires de l'innocuité de ces variétés nouvelles et sur la façon et les conditions dans lesquelles les organismes gouvernementaux doivent être impliqués. Cette déclaration, fondée sur des principes énoncés par l'Organisation pour la coopération et le développement économique, a été mise au point par une Consultation mixte FAO/OMS. La délégation de la Norvège a fait

savoir que les Etats nordiques ont publié un document sur des aspects relatifs à la sécurité des aliments obtenus à l'aide des biotechnologies.

87. Le représentant de la Communauté européenne a déclaré qu'une Directive CE sur les aliments nouveaux était en préparation. Ce texte prévoit une procédure d'acceptation pour les aliments nouveaux ou les aliments préparés à l'aide de procédés nouveaux; les additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies modernes seront donc considérés comme de nouveaux additifs devant être pleinement évalués par le Comité scientifique sur les aliments de la Communauté européenne.

88. Le représentant de l'IOCU, tout en reconnaissant les avantages potentiels que comportent les biotechnologies, a fait savoir que l'IOCU examine individuellement les additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies. Il a également déclaré que les consommateurs peuvent avoir des opinions différentes sur les biotechnologies, fondées sur des considérations touchant l'éthique ou d'autres motifs; un étiquetage clair ainsi qu'un répertoire ou registre Codex des produits obtenus au moyen des biotechnologies sont donc absolument nécessaires. Ces deux éléments contribueront à améliorer l'acceptation des biotechnologies par les consommateurs.

89. On s'est demandé si l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies était exclusivement de la compétence du JECFA; à ce propos, la délégation du Japon a estimé que le JECFA n'est peut être pas suffisamment équipé pour traiter de questions relatives aux biotechnologies. Le Secrétariat du JECFA a fait valoir que le JECFA possède suffisamment de souplesse et peut inviter les experts nécessaires pour de telles évaluations. Le Comité a instamment prié le JECFA d'inviter les experts jugés nécessaires pour s'occuper de tous les aspects relatifs à la sécurité des produits obtenus à l'aide des biotechnologies.

90. La délégation des Etats-Unis a demandé ce que l'on entendait par un registre ou un répertoire Codex, soulignant qu'il n'existe aucun registre dans le cadre du Codex. Le Comité a décidé que les Pays-Bas et les Etats-Unis seront chargés d'étudier ce que l'on entend par registre ou répertoire, étant entendu que le document qu'ils établiront sera distribué aux gouvernements pour observations avant la vingt-sixième session du CCFAC.

91. La délégation du Japon a vivement invité les Etats-Unis et les Pays-Bas à tenir compte du rapport de la Consultation mixte FAO/OMS ainsi que du rapport de l'OCDE.

92. Répondant à une question se rapportant à l'étiquetage des additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies, le Secrétariat a déclaré que l'étiquetage est du ressort exclusif du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

93. En conclusion, le Comité est convenu que l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies devrait être exécutée par le JECFA, cas par cas, conformément à l'ordre de priorité établi pour les substances qu'il doit examiner. Le Comité est également convenu d'informer la Commission de cette conclusion.

PROGRAMME MIXTE PNUE/FAO/OMS DE SURVEILLANCE DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES (GEMS/Food) (Point 12)

94. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/9 qui rendait compte des travaux réalisés par le GEMS/Food qui a pour objet de fournir à l'échelle mondiale des informations sur les concentrations de contaminants dans les denrées alimentaires, sur leurs tendances, sur le rôle de ces substances dans le régime total et leur signification

pour la santé publique. En 1992, le GEMS/Food a publié deux importants documents sur les données de surveillance réunies par ce programme en 1988: "La contamination des denrées alimentaires" (UNEP/GEMS Environmental Library N° 5, PNUE, Nairobi, 1992) pour distribution générale et "Evaluation de l'ingestion de contaminants chimiques dans le régime alimentaire" (WHO/HPP/FOS/92- 4), essentiellement destiné aux professionnels de la santé. En outre, un document consacré à l'évaluation des données sur l'aflatoxine réunies dans le cadre et en dehors du GEMS/food devrait paraître en 1993.

95. La coopération technique entre les institutions participant au GEMS/Food dans les pays en développement s'est poursuivie en 1992. Des travaux ont été consacrés à l'assurance de la qualité analytique (AQA) pour l'aflatoxine, les composés organochlorés et les métaux lourds (plomb, mercure et cadmium). Une aide sous forme de produits-étalons a été fournie aux pays participant. En outre, des cours de formation sub-régionaux à l'analyse des résidus de pesticides organochlorés dans les aliments ont bénéficié d'une assistance du GEMS/Food à Sao Paolo (Brésil) et au Guatemala.

96. En Europe, les activités du GEMS/Food ont été considérablement étendues par la création du GEMS/Food-EURO administré par le Centre européen de l'OMS pour l'environnement et la santé, à Rome, et coordonné par le Centre collaborateur du GEMS/Food pour la surveillance de la contamination des denrées alimentaires à Berlin. On prévoit que le GEMS/Food-EURO permettra d'augmenter dans des proportions importantes la quantité et la qualité des données qui seront transmises au GEMS/Food dans le futur.

97. Le Comité a exprimé sa reconnaissance au GEMS/Food pour lui avoir transmis ce rapport.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES FIXEES POUR LES CONTAMINANTS DANS LES NORMES ALIMENTAIRES (Point 13)

98. Le Comité devait examiner les documents CX/FAC 93/12 et le document de séance N° 1 consacrés à la confirmation des limites maximales pour les contaminants mentionnées dans les normes Codex ainsi que les mesures découlant des modifications apportées au statut des IHTP par le JECFA à sa quarante et unième session.

99. Le Comité a noté que la nouvelle approche horizontale adoptée par le Codex avait entraîné une diminution notable des demandes de confirmation formulées par les comités de produits; par conséquent, le Comité n'a examiné aucune nouvelle demande de confirmation provenant de ces comités au cours de la présente session.

100. En examinant les mesures découlant de modifications apportées à des IHTP, le Comité a approuvé les propositions du Secrétariat relatives aux mesures à prendre par suite de la modification du statut de l'IHTP du plomb et du cadmium. Le JECFA ayant maintenu l'IHTP de 7 ug/kg de poids corporel pour le cadmium, aucune mesure ne devait être prise. Cependant, l'IHTP pour le plomb a été ramenée de 50 à 25 ug/kg de poids corporel pour les adultes et maintenue au niveau de 25 ug/kg de poids corporel pour les nourrissons et les enfants. Tous les comités de produits intéressés seront informés des modifications apportées aux IHTP.

101. A propos des chloropropanols, du 3-chloro-1,2 propanédiol et du 1,3 dichloro-2-propanol, le Comité a noté que le JECFA avait recommandé de maintenir la concentration applicable à ce contaminant dans les protéines végétales hydrolysées au niveau le plus bas techniquement atteignable. En conséquence de cette recommandation, le Comité a décidé d'informer le Président et le Secrétariat du Comité

du Codex sur les potages et bouillons. L'observateur de l'AIBP a fait savoir que des données relatives à ce contaminant seront communiquées au CCFAC pour examen à sa prochaine session.

102 Le Comité a décidé de joindre le document de séance révisé au présent rapport (voir Annexe IV) à l'intention du Secrétariat et des présidents des comités de produits intéressés. Le Comité a également décidé que l'examen des modifications apportées à l'IHTP des contaminants sera un point permanent de son ordre du jour.

AVANT-PROJET DE PROCEDURE POUR L'ELABORATION D'UNE NORME GENERALE POUR LES CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES
(Point 14)

103. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/11-FAC préparé par les délégations du Danemark et des Pays-Bas contenant l'Avant-projet de procédure pour l'élaboration d'une Norme générale pour les contaminants dans les denrées alimentaires, L'observateur de la CE a fait état d'un texte récent contenant la description d'une procédure pour l'établissement de limites maximales pour les contaminants dans les aliments.

104. Le Président a énoncé encore une fois les principes à la base de cet avant-projet de procédure dont on était convenu à la dernière session du CCFAC (ALINORM 93/12, par. 64-78). Les auteurs de ce document ont présenté cet avant-projet de procédure, section par section.

105. Un débat général sur les principes à la base de cet avant-projet de procédure a fait apparaître un certain nombre de domaines au sujet desquels des explications et de nouvelles études seraient nécessaires.

106. A cet égard, le Comité a reconnu que ce document a pour objectif principal la protection du consommateur, mais qu'à l'avenir, les décisions à prendre en priorité par le Comité seront orientées vers la suppression des obstacles techniques au commerce.

107. Le Comité est convenu que les informations existantes sur l'ingestion de contaminants provenant d'autres sources que les produits alimentaires devront être prises en considération. Toutefois, à ce propos, le Comité a également décidé qu'il ne prendrait aucune mesure visant à réunir des informations sur l'ingestion de contaminants provenant de sources autres que les aliments.

108. Le Comité a décidé de mentionner également les aliments destinés aux animaux dans le champ d'application de la Norme générale pour les contaminants dans les produits alimentaires (NGC). Toutefois, il ne convient pas pour l'instant d'inclure les substances toxiques inhérentes, présentes naturellement dans l'Avant-projet de procédure d'une norme générale pour les contaminants. On est cependant convenu que le Comité pourrait prendre des mesures au sujet des substances toxiques inhérentes, présentes naturellement dans les aliments, cas par cas, selon les besoins. Le Comité a également décidé que la limite pour un contaminant alimentaire devra toujours être aussi basse qu'il est raisonnablement possible et qu'une déclaration sur ce point figurera au début de la NGC.

109. Pour obtenir une transparence maximale, le Comité est convenu de n'établir pour le moment des limites maximales que lorsque cela est possible. On a noté que des difficultés pourraient apparaître dans le cadre des contrôles exercés par les pays résultant de différences entre les limites nationales et les limites maximales Codex. Le

Comité a décidé que de nouvelles solutions pourront être prises en considération si de telles difficultés devaient se présenter dans l'avenir.

110. La délégation du Japon a souligné qu'il est nécessaire d'examiner avec soin si la Méthode du budget danois est applicable en raison des différentes habitudes alimentaires régionales. On a estimé que le Programme GEMS/Food et la Méthode PNUE/FAO/OMS pour le calcul prévisionnel des quantités de pesticides apportées par l'alimentation pourraient être incorporés à titre de premières méthodes de tri. On a fait valoir que le texte de la Norme générale devra faire référence à ces documents.

111. Le Comité a approuvé les principes généraux (Section V) du document CX/FAC 93/11 qui énoncent une procédure pour l'établissement d'une Norme générale pour les contaminants dans les denrées alimentaires, ainsi que les recommandations mentionnées aux par. 31 à 37.

112. Le Comité est convenu que des notes répondant aux quatre questions soulevées dans le document CX/FAC 93/11 devraient être préparées, par un gouvernement qui demande l'inclusion d'un contaminant dans la Norme générale:

1. Des informations toxicologiques, des données analytiques et sur l'ingestion peuvent-elles être obtenues sans difficultés ?
2. A-t-on connaissance de l'existence d'éventuels problèmes d'ordre sanitaire ?
3. Possède-t-on des informations au sujet d'obstacles aux échanges internationaux de denrées alimentaires ou des matières premières nécessaires à leur production ?
4. Possède-t-on des informations au sujet d'aspects technologiques ou de problèmes économiques pouvant résulter de toute mesure visant à diminuer l'exposition ?

La délégation de la Suisse préparera de telles notes pour un contaminant pris à titre d'exemple, de façon à illustrer cette procédure.

113. Le Comité a accepté que la Suède rédige un code d'usages recommandant des mesures pouvant être prises à l'égard des sources de contamination pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les métaux lourds, les composés organochlorés et autres contaminants, y compris les substances toxiques présentes naturellement.

114. Le Comité est convenu que les délégations du Danemark et des Pays-Bas prépareront un projet de Norme générale pour les contaminants dans les aliments conforme aux observations et recommandations précitées; ce document sera distribué dès que possible aux gouvernements pour observations à l'étape 3. Les gouvernements ont également été invités à faire parvenir des observations écrites au sujet du document CX/FAC 93/11 à la délégation du Danemark. Le Comité a été informé que la Commission sera mise au courant de cette procédure.

115. Le Comité a exprimé sa reconnaissance à M. Berg (Danemark) et à M. Kloet (Pays-Bas) pour leurs travaux considérables consacrés à la préparation des documents examinés.

LES MYCOTOXINES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE (Point 15)

AVANT-PROJET DE TENEURS INDICATIVES POUR L'AFLATOXINE B, DANS LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAIL LAITIER (Point 15a)

116. Le Comité était saisi des observations transmises par les gouvernements en réponse à la CL 1992/8-FAC qui figuraient dans le document CX/FAC 93/12-Partie 1 (Canada, Danemark, Espagne, Royaume-Uni) et dans les documents de séance N^o 6 (Norvège et Suède), N^o 20 (Italie), N^o 24 (Thaïlande) et N2 29 (Pays-Bas).

117. Les délégations de la Thaïlande et des Philippines ont fait savoir au Comité que des programmes étaient en cours dans leur pays pour diminuer la contamination par les aflatoxines des matières premières utilisées pour préparer des fourrages; toutefois, la limite proposée par le Comité est trop basse et ne peut être respectée en raison des conditions climatiques et géographiques, ainsi que des difficultés rencontrées pendant et après la récolte. Certains pays ont fait valoir qu'ils ne considéraient pas l'établissement de limites pour l'aflatoxine B, dans les fourrages d'appoint destinés au bétail laitier comme une question primordiale, la présence d'aflatoxine M₁ dans le lait constituant un problème de santé publique prioritaire. Quelques délégations ont déclaré que les méthodes actuellement utilisées pourraient ne pas être suffisamment fiables et qu'elles sont extrêmement variables lors de la détection de faibles concentrations d'aflatoxine. On s'est demandé si les fourrages d'appoint étaient effectivement présents dans le commerce en tant que tels et si l'établissement d'une limite pour ce produit était conseillé. La délégation de l'Egypte ainsi que d'autres délégations ont indiqué qu'elles importaient ou exportaient avant tout des matières premières qui étaient ensuite transformées dans les pays, en vue de la préparation, de fourrages d'appoint et que cette question pourrait être confiée aux autorités nationales, compte tenu de la protection des consommateurs.

118. Le Comité a été informé que deux méthodes officielles de la Communauté européenne pour le dosage de l'aflatoxine B₁ dans les fourrages ont été établies à la suite d'études interlaboratoires exécutées dans les pays membres.

119. On a estimé que la question de la contamination des denrées alimentaires pourrait être résolue de façon satisfaisante par des codes d'usages concernant la production et la fabrication des aliments destinés aux animaux, de préférence à l'établissement de limites dans le produit fini. Le Comité a décidé d'envisager la préparation d'un code d'usages pour diminuer la contamination des matières premières et des fourrages d'appoint destinés au bétail laitier. La délégation du Canada a accepté de préparer un projet de code d'usages en coopération avec les délégations des Pays-Bas, de la Suède, des Etats-Unis, ainsi que d'autres délégations intéressées.

120. Le Comité est convenu de placer entre crochets la limite provisoire de [5 µg/kg] pour l'aflatoxine B, dans les fourrages d'appoint destinés au bétail laitier à l'étape 5, étant entendu que cette limite ne s'applique pas individuellement aux constituants de ces fourrages. Les délégations de la Thaïlande, de la Malaisie et des Philippines ont réservé leur position au sujet de cette décision.

Etat d'avancement de l'Avant-projet de teneur indicative pour l'aflatoxine B, dans les fourrages d'appoint destinés au bétail laitier

121. Le Comité a décidé de transmettre l'Avant-projet de teneur indicative à la vingtième session de la Commission pour adoption à l'étape 5, étant entendu que la

procédure d'élaboration accélérée ne sera pas utilisée. Cette teneur indicative figure à l'Annexe VII du présent rapport.

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES (Point 15b))

122. Le Comité était saisi des observations des gouvernements en réponse à la CL 1992/8-FAC qui figuraient dans le document CX/FAC 93/12-Partie 2 (Canada, Danemark, Finlande, Pologne, Royaume-Uni) et dans les documents de séance N^o 7 (France, Allemagne, Norvège, Suède), N^o 20 (Italie), N^o 25 (Thaïlande) et N^o 29 (Pays-Bas). Le Comité a également été informé des discussions de la dixième session du Comité de coordination pour l'Afrique qui avait exprimé des préoccupations à l'égard de la décision du CCFAC d'interrompre l'étude d'une limite pour l'aflatoxine M, dans le lait destiné aux enfants en bas âge (ALINORM 93/28, par. 11).

123. Plusieurs délégations ont décrit les enquêtes conduites dans leur pays sur la contamination de divers produits par les aflatoxines. Quelques délégations ont également indiqué que les législations de leur pays comportaient des limites maximales pour les aflatoxines dans les aliments consommés directement et, dans certains cas, des limites indicatives pour les produits destinés à subir une transformation ultérieure. D'autres délégations ont déclaré que l'établissement de telles limites était à l'étude dans leur pays.

124. La délégation de l'Egypte a déclaré que quelques pays exportateurs ou importateurs se heurtaient à des difficultés dans leurs échanges internationaux de denrées alimentaires, ne disposant pas de ressources suffisantes pour procéder aux échantillonnages et aux analyses.

125. Le Comité a décidé d'inviter encore les gouvernements, particulièrement des pays exportateurs, à lui fournir des informations sur la contamination des arachides, des pistaches et des figes sèches, soulignant que dans ces informations une distinction précise devrait être faite entre la surveillance de routine et un échantillonnage plus spécifique destiné à faire face à une situation d'urgence ou résoudre un problème de conformité. La délégation de l'Allemagne s'est proposée pour préparer un rapport sur les questions relatives aux pistaches et aux figes sèches, pour examen à la prochaine session.

PLAN D'ECHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES (Point 15c))

126. Le représentant de la FAO, M. Paakkanen, a informé le Comité de la prochaine tenue d'une consultation technique sur les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines du 3 au 6 mai 1993 au siège de la FAO à Rome. Il a rappelé qu'à sa vingt-quatrième session le CCFAC avait exprimé son soutien à une telle consultation dont il a établi le mandat (ALINORM 93/12, par. 98). A sa trente-neuvième session, le Comité exécutif a également approuvé cette initiative (ALINORM 93/3, par. 70-71). Il a indiqué que les produits visés ne comprenaient que les arachides et les céréales et que le mandat de la consultation, fondé sur la recommandation du CCFAC, était le suivant:

- Identification du type d'arachide et de produits céréaliers faisant l'objet d'un commerce international et risquant le plus d'être contaminés par les aflatoxines; indication de leurs caractéristiques.
- Etablissement de modèles mathématiques pour la distribution des aflatoxines dans ces produits.

- Etablissement de directives pour la mise au point de plans d'échantillonnage en vue de l'analyse des aflatoxines.
- Recommandation de plans d'échantillonnage destinés au contrôle des exportations et des importations.
- Evaluation des effets du prélèvement et de la préparation des échantillons sur les résultats de l'analyse.
- Indication du pourcentage des produits qui seraient rejetés par suite de l'application du plan d'échantillonnage proposé.

127. Le Comité a été informé qu'environ 15 experts internationaux avaient été conviés, qu'ils seraient invités à donner à la FAO un avis indépendant en tant qu'experts techniques et scientifiques et qu'ils ne représenteraient pas leur gouvernement ou leur institution.

128. Le Comité s'est félicité de l'initiative prise par la FAO de convoquer la consultation et examinera son rapport à sa vingt-sixième session.

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'OCRATOXINE A DANS LES ALIMENTS (Point 15 d))

129. Le Comité était saisi des observations transmises par les gouvernements en réponse à la CL 1992/8-FAC qui figuraient dans le document CX/FAC 93/12-Partie III (Canada, Danemark, Royaume-Uni) et dans les documents de séance N° 8 (Norvège, Suède), N° 20 (Italie) et N° 29 (Pays-Bas).

130. Le représentant de l'OMS a fait savoir au Comité qu'il a été récemment décidé que le Programme GEMS/Food sera chargé de réunir des informations sur l'ochratoxine A et que de nouvelles informations seront probablement disponibles à la prochaine session du Comité.

131. Le Secrétariat du JECFA a fait valoir que l'ochratoxine A figurait sur la liste des substances prioritaires de la prochaine session du JECFA qui se tiendra en février 1995.

132. Le Comité a été informé qu'une méthode AOAC pour le dosage de l'ochratoxine A faisait actuellement l'objet d'essais en collaboration avec des laboratoires des pays nordiques.

133. Le Comité a également appris que les pays nordiques avaient procédé à une évaluation de ce contaminant et qu'il proposait de réunir des données en vue de préparer un document sur l'ochratoxine A. La contamination par les trichothécènes sera également examinée dans ce document. Le Comité s'est félicité de cette proposition et a décidé que les pays intéressés communiqueront à la Suède des informations pertinentes sur l'ochratoxine A et les trichothécènes, pour examen à la prochaine session du CCFAC.

IDENTIFICATION D'AUTRES ESPECES PREDATRICES DE POISSON EU EGARD AUX LIMITES INDICATIVES DU CODEX POUR LE MERCURE DANS LE POISSON (Point 16 a))

134. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/13-Partie 1 et des documents de séance N° 9 et 26 contenant les observations du Canada, du Danemark, de la Malaisie, de la Norvège, de la Pologne, de la Suède, de l'Espagne, du Royaume-Uni et de la Thaïlande, communiquées en réponse à la CL 1992/8-FAC.

135. On a rappelé au Comité que les limites adoptées à l'étape 8 pour le méthylmercure dans le poisson à sa dix-neuvième session s'appliquent effectivement au mercure total. A sa vingt-quatrième session., le CCFAC avait décidé d'obtenir de nouvelles informations concernant l'identification de nouvelles espèces de poisson auxquelles la teneur indicative plus élevée de 1 mg/kg de mercure total est applicable (c'est-à-dire en plus du requin, de l'espadon, du thon et du brochet).

136. Le Comité est convenu que le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) continuera d'assumer la responsabilité de la mise au point d'une liste de poissons source de difficultés dans le commerce international en utilisant leurs noms scientifiques et usuels. On a également noté que les modes d'alimentation et autres facteurs devront aussi être pris en considération.

AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES POUR LE CADMIUM ET LE PLOMB DANS LES ALIMENTS (Point 16 b))

137. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/13-Partie 2 et des documents de séance N° 10, N° 17 et N° 27 contenant les observations du Canada, du Danemark, de la Finlande, de l'Espagne, du Royaume-Uni, de la Norvège, de la Suède, de l'Allemagne, de la Thaïlande et du Japon, communiquées en réponse à la CL 1992/8-FAC.

138. Le Secrétariat a informé le Comité des progrès réalisés par le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses (Partie H de CX/FAC 93/2) sur cette question et sur l'évaluation du plomb et du cadmium effectuée par le JECFA à sa quarante et unième session. Le Secrétariat du JECFA a déclaré que ces évaluations se fondaient sur le Critère d'hygiène de l'environnement N° 134 pour le cadmium et sur le rapport du Groupe spécial du PISSC sur le plomb.

139. Quelques délégations ont fait part de leurs préoccupations au sujet de l'ingestion élevée de plomb et de cadmium et du danger qu'elle s'approche de l'IHTP. D'autres délégations ont estimé que des mesures devraient être prises à l'égard des sources et que les limites devraient être établies pour les catégories de denrées alimentaires et non individuellement, pour des aliments spécifiques. La délégation des Etats-Unis et l'observateur de la Communauté européenne ont mentionné les progrès réalisés dans l'élimination des sources de contamination par le plomb présent dans les capsules des bouteilles de vin. Le représentant de l'IOCU a souligné qu'il est urgent d'établir des limites maximales pour le cadmium et le plomb.

140. Le Comité, reconnaissant que l'établissement de limites maximales pour le cadmium et le plomb est une tâche importante a également déclaré que la contamination devait être réduite dans toute la mesure du possible au moyen de mesures orientées vers les sources. Le Comité a décidé qu'un document de situation sur le plomb sera préparé par le Danemark et la Suède pour examen à la vingt- sixième session du CCFAC. De nouvelles informations sur le cadmium et le plomb seront également réunies.

AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES POUR LES PCB, LES PBB ET LE TETRACHLORO-BENZYL TOLUENE DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES

(Point 16 C))

141. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/3-Partie III et des documents de séance N° 11 et 18 contenant les observations transmises par les gouvernements du Canada, du Danemark, du Royaume-Uni, de la France, de la Norvège, de la Suède et de l'Allemagne en réponse à la CL 1992/8-FAC.

142. Plusieurs délégations ont fait part de leurs préoccupations au sujet de l'établissement de limites pour les PCB, l'analyse des différents congénères des PCB étant difficile et coûteuse. On a également fait valoir qu'il était difficile d'établir des limites maximales pour ces contaminants pour lesquels le JECFA n'a pas établi d'ingestion journalière ou hebdomadaire tolérable provisoire.

143. La délégation des Pays-Bas a fait savoir au Comité qu'une réunion, organisée par le Bureau régional pour l'Europe de l'OMS et les Pays-Bas, se tiendra en août-septembre 1993, pour étudier les facteurs d'équivalence des dioxines, des furans et des PCB apparentés aux dioxines. La délégation du Danemark a mis le Comité au courant du rapport du Conseil des Ministres nordiques sur l'évaluation des risques que présentent les PCB où se trouvent des informations utiles pour les travaux qui seront exécutés dans l'avenir sur cette question. Le représentant de l'OMS a fait savoir au Comité que le Critère d'hygiène de l'environnement de l'OMS N° 88, consacré aux dioxines, paraîtra prochainement.

144. Plusieurs délégations se sont déclarées en faveur de mesures orientées vers les sources pour réduire la contamination des aliments par les PCB, les PBB et le tétrachlorobenzyltoluène, de préférence à l'établissement pour le moment de limites maximales pour ces contaminants. On a également noté que certains congénères des PCB étaient semblables aux dioxines par leur structure chimique et leurs propriétés toxicologiques et que, par conséquent, ces deux groupes de contaminants devront être évalués simultanément.

145. Le Comité a noté la présence d'un consensus en faveur de mesures orientées vers les sources pour réduire la contamination par les PCB, les PBB et le tétrachlorobenzyltoluène dans les denrées alimentaires; de nouvelles informations seront demandées avant la prochaine session.

146. Le Comité est en outre convenu que la délégation des Pays-Bas préparera un document de situation sur les PCB avant la prochaine session du CCFAC. Les gouvernements ont été invités à faire parvenir de nouvelles informations aux Pays-Bas.

AVANT-PROJET DE TENEURS INDICATIVES POUR LES DIOXINES DANS LES ALIMENTS (Point 16 d))

147. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/13-Partie IV ainsi que des documents de séance N° 12 et 21 contenant des observations transmises par le Canada, la Finlande, le Royaume-Uni, la Norvège, la Suède et l'Allemagne, en réponse à la CL 1992/8-FAC.

148. Plusieurs délégations se sont déclarées en faveur de mesures orientées vers les sources pour diminuer la contamination des denrées alimentaires par les dioxines. On a noté que dans le cas de difficultés locales et régionales, une limitation de la vente des produits contaminés provenant des zones touchées pouvait être utilisée pour diminuer l'ingestion de dioxines. Toutefois, on a également noté que la contamination par les dioxines ne semblait pas créer de difficultés dans le commerce international.

149. L'observateur de l'IOCU a fait valoir qu'à l'instar des congénères des PCB apparentés aux dioxines, les dioxines contenant du bromure font apparaître des effets toxicologiques semblables à ceux des dioxines et devront par conséquent être soumis à une évaluation toxicologique dans l'avenir.

150. Le Comité a noté la présence d'un consensus en faveur de mesures orientées vers les sources pour diminuer la contamination par les dioxines dans les denrées alimentaires; de nouvelles informations seront demandées avant la prochaine session.

151. Le Comité est en outre convenu que les Pays-Bas prépareront un document de situation sur les dioxines et les PCB semblables aux dioxines avant la prochaine session du CCFAC. Les gouvernements ont été invités à faire parvenir de nouvelles informations à la délégation des Pays-Bas.

LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (TEL QUE LE BENZO-A-PYRENE). L'ACIDE CYANHYDRIQUE. LES PHTHALATES (TELS QUE LE DEHP) ET L'ETHYLCARBAMATE DANS LES ALIMENTS (Point 16 e))

152. Le Comité était saisi du document CX/FAC 93/13-Partie V ainsi que des documents de séance N° 13 et 28 contenant les observations transmises par les pays suivants: Canada, Danemark, Malaisie, Pologne, Espagne, Royaume-Uni, France, Norvège, Suède et Thaïlande, en réponse à la CL 1992/8-FAC.

Hydrocarbures aromatiques polycycliques

153. Les délégations de la Suède et de la France ont insisté sur la nécessité de prendre des mesures orientées vers les sources pour diminuer la contamination des denrées alimentaires par les hydrocarbures aromatiques polycycliques. L'observateur de la Communauté européenne a fait savoir au Comité qu'il existe une directive contenant des limites maximales pour le benzo-a-pyrène.

154. Le Comité a constaté la présence d'un consensus en faveur de mesures orientées vers les sources pour diminuer la contamination par les hydrocarbures aromatiques polycycliques des denrées alimentaires; de nouvelles informations seront demandées avant la prochaine session dans la perspective éventuelle de l'élaboration, dans l'avenir, d'un code d'usages sur les mesures orientées vers les sources.

Acide cyanhydrique

155. Le Comité est convenu qu'aucune mesure ne pouvait être prise cette année au sujet de l'acide cyanhydrique et que de nouvelles informations seront demandées pour permettre de décider quelles mesures pourraient être prises par le Comité au sujet de ce contaminant.

Phthalates

156. La délégation de la Suisse a fait savoir au Comité qu'une évaluation toxicologique avait été exécutée par un Groupe d'experts du Conseil de l'Europe sur les matériaux d'emballage en contact avec les denrées alimentaires. La délégation du Danemark et l'observateur de la Communauté européenne ont également indiqué qu'une évaluation toxicologique du DEHP était disponible.

157. Le Comité a décidé de continuer à réunir des informations sur les phthalates.

Ethylcarbamate

158. La délégation du Danemark a fait savoir au Comité qu'il existe un rapport établi par le Conseil des Ministres nordiques sur l'éthylcarbamate dans les boissons alcoolisées et les denrées alimentaires.

159. Le Comité est convenu que de nouvelles informations sur la contamination des denrées alimentaires par l'éthylcarbamate seront demandées pour permettre de décider à la prochaine session du CCFAC si un document de situation sur ce contaminant devra

être préparé. La délégation du Danemark a fait savoir qu'elle serait disposée à préparer un tel document dans l'avenir.

PROPOSITION CONCERNANT L'EVALUATION EN PRIORITE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS PAR LE JECFA (Point 17)

160. Le Comité était saisi du document de séance N° 30 contenant le rapport du Groupe de travail officieux sur les priorités. Le Groupe de travail s'était réuni pour examiner le statut des substances proposées pour examen prioritaire par le CCFAC à sa vingt-quatrième session, (voir ALINORM 93/12, Annexe VI) et envisager l'addition de nouvelles substances à cette liste. M. R. Top (Pays-Bas) a présidé les travaux du Groupe de travail.

161. Le Comité a maintenu les nitrites, nitrates, nitrosamines et l'ochratoxine A sur la liste des substances prioritaires, de nouvelles données importantes sur chacune de ces substances devant être disponibles mi-1994.

162. Le Comité a maintenu les dioxines sur la liste des substances prioritaires en attendant de connaître le résultat du projet du Bureau régional pour l'Europe de l'OMS et du PISSC sur les facteurs d'équivalence toxique (FET) qui devrait permettre une meilleure interprétation de l'ingestion journalière tolérable de 10 mg/kg de poids corporel pour le 2,3,7,8-TCDD, établie par une consultation OMS en 1990.

163. Le Comité a maintenu l'éthylcarbamate sur la liste des substances prioritaires en attendant de connaître les résultats d'études sur sa cancérogénicité actuellement conduites avec l'aide du Programme national de toxicologie des Etats-Unis.

164. La délégation de la République de Tchécoslovaquie a fait valoir que de nouvelles informations sur la toxicité de certains phthalates étaient disponibles et qu'elles seront communiquées. Le Comité a par conséquent maintenu ces substances sur la liste et les délégations ont été invitées à faire savoir à la prochaine session du CCFAC qu'elles sont celles de ces substances qui pour eux présentent un intérêt particulier.

165. Le Comité a maintenu les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) sur la liste des substances prioritaires en attendant de connaître les résultats d'un projet du PISSC visant à la préparation d'un Critère d'hygiène de l'environnement consacré aux HAP.

166. Le Comité a supprimé les toxines paralysantes des fruits de mer de la liste des substances prioritaires et décidé de ne pas demander au JECFA de procéder à l'évaluation de la sécurité d'emploi des aliments et des fourrages traités à l'ammoniac pour réduire les niveaux d'aflatoxines, les informations étant insuffisantes.

167. Le Comité a maintenu les trichothécènes sur la liste des substances prioritaires, de nouvelles informations toxicologiques devant être communiquées par le Canada qui conduit une étude sur les vomitoxines.

168. La délégation du Royaume-Uni a demandé que l'on inscrive la patuline sur la liste des substances prioritaires pour réévaluation par le JECFA, d'importantes informations sur sa toxicité ayant été obtenues depuis son évaluation précédente. La délégation des Etats-Unis a demandé que le 4-hexyl resorcinol figure sur la liste des substances prioritaires tandis que la Nouvelle-Zélande a demandé que l'alitame soit également ajouté à la liste. Le Comité a décidé d'ajouter ces substances. On a noté que ces délégations feront en sorte que des données pertinentes soient transmises au sujet de chacune de ces substances en vue de leur examen par le JECFA.

169. La délégation de l'Égypte a demandé que le JECFA procède à la réévaluation des substances suivantes: tartrazine, bleu brillant, noir brillant, thaumatin, aspartame et sorbitol, ainsi qu'à l'évaluation de la monelline et de la miraculine. Le Comité ne sachant pas si des données permettant l'évaluation de ces substances sont actuellement disponibles, elles n'ont pas été ajoutées à la liste des priorités. La délégation de l'Égypte fera savoir au Secrétariat du JECFA quelles sont les informations en sa possession sur les aspects toxicologiques, et à la Présidente du Comité quelles sont les informations disponibles sur l'ingestion pouvant permettre de décider si ces substances pourront être ajoutées à la liste des priorités à une prochaine session.

170 On s'est demandé ce que représentait une exposition de brève durée à de hautes concentrations de ces substances. On a noté que le rapport de la trente-troisième réunion du JECFA (Série de rapports techniques de l'OMS, N° 776) contenait une section consacrée à cette question qui comporte différents aspects, notamment l'exposition des différents groupes d'âge que sont les nourrissons, les enfants en bas âge et les femmes enceintes. Le Secrétariat du JECFA a été invité à fournir des informations à la prochaine session du CCFAC sur les activités de l'OMS et du PISSC dans ce domaine.

171. Le Comité s'est demandé quelles seraient les conséquences pour le JECFA de la mise en application de la Norme générale pour les additifs alimentaires et si cela n'entraînerait pas la nécessité d'évaluer un grand nombre d'additifs alimentaires. Les additifs alimentaires qui figurent dans le SIN mais qui n'ont pas encore fait l'objet d'une évaluation par le JECFA devront vraisemblablement être évalués et les additifs auxquels une DJA "non-spécifiée" a été attribuée devront vraisemblablement être réexaminés s'ils sont autorisés d'emploi par la Norme générale sur la base de bonnes pratiques de fabrication (BPF). On a fait valoir qu'un système prévoyant l'inclusion systématique des additifs alimentaires dans la liste des substances prioritaires par suite de la mise en oeuvre de la Norme générale, devrait être introduit.

172 Le Comité est convenu que pour les raisons précitées, un plus grand nombre de substances devront être considérées comme prioritaires pour leur évaluation ou leur réévaluation. Toutefois, il est encore trop tôt pour se demander quelles seront ces substances alors qu'elles n'ont pas encore été incorporées dans la Norme générale. Le Comité a par conséquent décidé d'inscrire cette question dans ses travaux futurs.

173. Le Comité a approuvé la liste des substances prioritaires qui se trouve à l'Annexe VIII du présent rapport.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 18)

174. Le Comité a décidé d'examiner les questions ci-après à sa vingt-sixième session:

- Avant-projet de norme générale Codex pour les additifs alimentaires
- Avant-projet de norme générale Codex pour les contaminants dans les denrées alimentaires
- Confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires et les contaminants figurant dans les normes Codex
- Mesures découlant de modifications apportées au statut de DJA et d'autres recommandations toxicologiques
- Norme d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires

- Méthodes d'analyse pour les additifs alimentaires pouvant être à l'origine de difficultés dans le commerce international
- Amendements proposés au Système international de numérotation (SIN)
- Amendements proposés au Répertoire des auxiliaires technologiques
- Projet de limite maximale pour les aflatoxines M1 dans le lait et projet de teneur indicative provisoire pour l'aflatoxine B, dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier
- Avant-projets de limites maximales pour les aflatoxines dans certaines denrées alimentaires
- Avant-projets de limites maximales pour l'ochratoxine A et les trichothécènes dans les denrées alimentaires
- Avant-projets de teneurs indicatives pour le cadmium et le plomb dans les denrées alimentaires
- Avant-projets de teneurs indicatives pour les PCB, les PBB et le tétrachlorobenzyltoluène dans certaines denrées alimentaires
- Avant-projets de teneurs indicatives pour les dioxines dans les denrées alimentaires
- Besoin d'un document de situation sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phtalates et l'éthylcarbamate
- Propositions concernant l'évaluation en priorité d'additifs alimentaires et de contaminants par le JECFA

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 19)

175. Le Comité a été informé que sa vingt-sixième session se tiendra du 7 au 11 mars 1994 aux Pays-Bas, étant entendu que le Groupe de travail sur la Norme générale pour les additifs alimentaires se réunira le vendredi 4 mars et le Groupe de travail sur les normes d'identité et de pureté le samedi 5 mars.

Appendice 1**COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS****Etats d'avancement des travaux**

Objet	Etape	Suite à donner	Document
Avant-projet de préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	5	20ème CCA	Annexe II, ALINORM 93/12A
Avant-projet de limite maximale pour l'aflatoxine M, dans le lait	5	20ème CCA	Annexe V ALINORM 93/12A
Avant-projet de teneur indicative provisoire pour l'aflatoxine B, dans les aliments de complément destinés au bétail laitier	5	20ème CCA	Appendice VII, ALINORM 93/12A
Normes d'identité et de pureté recommandées pour adoption par la Commission en tant que normes Codex consultatives	3	20ème CCA	Annexe V, ALINORM 93/12A Annexe III ALINORM 93/12A
Amendements au Système international de numérotation	8	20ème CCA	Annexe VI ALINORM 93/12A Annexe IV ALINORM 93/12A
Avant-projet de Norme générale Codex pour les contaminants dans les aliments	1, 2 et 3	20ème CCA Gouvernements des Pays-Bas et du Danemark 26ème CCFAC	par. 103-115 ALINORM 93/12A
Procédure pour l'introduction d'un contaminant dans la Norme générale Codex pour les contaminants	2,3	Suisse Gouvernement s 26ème CCFAC	par. 103-115 ALINORM 93/12A
Catégories d'aliments pour lesquels les antioxygènes ou les agents de conservation ne sont pas autorisés ou limités	3	Gouvernement s Secrétariat	par. 27-50 et Annexe III ALINORM 93/12A
Tableaux révisés 1, 2 et Annexe A de l'avant-projet de Norme générale	2,3	Etats-Unis/ Secrétariat Gouvernement s	par. 25-50 ALINORM 93/12A

pour les additifs alimentaires		26ème CCFAC	
Procédure pour l'introduction d'un additif alimentaire dans la Liste des substances prioritaires suite à la mise en oeuvre de la Norme générale pour les additifs alimentaires	--	26ème CCFAC	par. 160-173 ALINORM 93/12A
Méthodes d'analyses pour la détermination des additifs alimentaires dans les aliments	3	Gouvernement s 26ème CCFAC 19ème CCMAS	par. 12-14 ALINORM 93/12A
Registre/Répertoire pour les additifs produits à l'aide des biotechnologies	1,2 et 3	20ème CCA Gouvernements des Etats-Unis/ Pays-Bas 26ème CCFAC	par. 81-93, ALINORM 93/12A
Avant-projet de Code d'usages sur les mesures à prendre à l'égard des sources pour réduire la contamination des aliments	1,2 et 3	20ème CCA Suède Gouvernement s 26ème CCFAC	par. 103-115 ALINORM 93/12A
Avant-projet de Code d'usages pour la diminution des aflatoxines dans les matières premières et les aliments de complément destinés au bétail laitier	1,2 et 3	20ème CCA Canada Gouvernement s 26ème CCFAC	par. 116-121, ALINORM 93/12A
Information sur les aflatoxines dans certaines denrées alimentaires	3	Gouvernement s 26ème CCFAC	par. 122-125 ALINORM 93/12A
Rapport sur les aflatoxines dans les pistaches et les figues sèches	--	Allemagne 26ème CCFAC	par, 122-125 ALINORM 93/12A
Document de travail sur l'ochratoxine A et le trichothécène	2,3	Gouvernement s Suède 26ème CCFAC	par. 129-133 ALINORM 93/12A
Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines	--	Consultation technique FAO sur les plans d'échantillonnag	par. 126-128 ALINORM 93/12A

		e 26ème CCFAC	
Information sur le cadmium et le plomb - Document de travail sur le plomb	2,3	Gouvernements Danemark/Suède 26ème CCFAC	par. 137-140, ALINORM 93/12A
Information sur les PCB, les PBB, le tétrachlorobenzyltoluène et les dioxines dans les aliments; Document de situation au sujet des PCB et des dioxines	2,3	Gouvernements Pays-Bas 26ème CCFAC	par. 141-151 ALINORM 93/12A
Information sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phthalates et l'éthyl-carbamate	3	Gouvernements 26ème CCFAC	par. 152-159 ALINORM 93/12A
Amendements au Répertoire des auxiliaires technologiques	3	Gouvernements 26ème CCFAC	par. 75-80 ALINORM 93/12A
Additifs alimentaires et contaminants proposés pour évaluation prioritaire par le JECFA	3	Gouvernements 26ème CCFAC	Annexe VIII ALINORM 93/12A

ALINORM 93/12A
ANNEXE I

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

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

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

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

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

Mrs. G. G. de Palma
Embassy of Argentina
Catsheuvel 85
The Hague
The Netherlands

AUSTRALIA
AUSTRALIE

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

Dr. S. Brooke-Taylor
Acting Director
Food Safety Section
National Food Authority
G. P. O. Box 7186
Canberra Mail Centre
ACT 2610
Australia

Dr. C. Hudson
Group Executive, Research and
Scientific Affairs
Goodman Fielder Wattie Ltd.
P. O. Box 396
Gladesville N. S. W. 2111
Australia

Dr. J. Pitt
Chief Research Scientist
Division of Food Science and
Technology
CSIRO
P. O. Box 52
North Ryde N. S. W. 2113
Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

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

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

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

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

Dr. G. Kayaert
European Regulatory and
Environmental Affairs Manager
Nestlé Coordination Centre
Birminghamstraat 221
B-1070 Brussels
Belgium

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

Mrs. H. van Gerwen
Advisor Food Law
FIA/LVN
Kortenberglaan 172 B 7
B-1040 Brussels
Belgium

Mrs. S. Pelsser
Inspecteur des Denrées Alimentaires
Ministère de la Santé Publique
Cité Administrative de l'Etat
Quartier Vésale
B-1010 Brussels
Belgium

CAMEROUN
CAMEROUN
CAMERUN

F. T. Tabapssi
Amaliastraat 14
2514 JC The Hague
The Netherlands

CANADA

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

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

CHINA
CHINE

Zhang Yibing
Biochemistry Engineer
No. 15 Fang Cao West Road
Beijing 100020
P. R. China

Tang Danzhou
Chemistry Engineer
No. 15 Fang Cao West Road
Beijing 100020
P. R. China

**CZECH REP.
REP. TCHEQUE
REP. CHECA**

B. Turek
Chief National Reference
Centrum for Toxic Substances in Food
National Institute of Public Health
Srobarova 48
100 42 Praha 10
Czech Republic

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

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

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

S. Clemmensen
Head of Department
Confederation of Danish Industries
DK-1787 Copenhagen
Denmark

Mrs. U. Hansen Telcs
Head of Department M. Sc.
Confederation of Danish Industries
H. C. Andersens Boulevard 18
DK 1787 Copenhagen
Denmark

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

Mrs. G. Rasmussen
Scientific Adviser, M. Sc.
National Food Agency of Denmark
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Kopenhagen
Denmark

**EGYPT
EGYPTE
EGIPTO**

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

Dr. M. S. Dogheim
Chief Researcher
Central Agricultural Pesticides
Laboratory
Ministry of Agriculture
Dokki, Cairo
Egypt

Dr. Y. S. El-Atawy
First Researcher
Food Science and Techn.
Food Techn. Res. Inst.
Hort. Res. Institute
Agriculture Research Center Post
Ganuna St. Giza
Cairo
Egypt

**FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA**

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

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

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

FRANCE
FRANCIA

Mrs. C. Servoz
Inspecteur
D. G. C. C. R. F.
Bureau H2, Télédéc 051-59
59, Boulevard Vincent Aurive
75013 Paris Cedex 13
France

B. André
D. G. C. C. R. F.
59, Boulevard Vincent Aurive
75703 Paris Cedex 13
France

Mrs. A. Pasternak
Vétérinaire Inspecteur
Ministère de l'Agriculture et de la Forêt
D. G. A1.
175 Rue de Chevaleret
75646 Paris Cedex 13
France

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

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

Mrs N. Josien
Roquette Frères
62136 Lestrera
France

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

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

Mrs. C. Ribière
EUROSUCRE
11-13 Av. de Friedland
75008 Paris
France

M. Rouge
Ministère de la Santé, de la Solidarité et
de la Protection Sociale
DGS/VS3
1 Place de Fontenoy
75350 Paris 07 SP
France

Mrs. Koc'h
BSN
7 Rue de Téhéran
75008 Paris
France

P. Verge
Ministère de le Défense-SCERCAT
Laboratoire de Nutrition
1 Boulevard Louche
92211 Saint Cloud Cedex
France

P. M. Vincent
Chairman
General Commission for Analytical
Methods
c/o AFNOR
Tour Europe Cedex 7
F-92049 Paris La Défense
France

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

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

Mrs B. Grothe
Sudzucker AG
Mannheim/Ochsenfurt
Winkelsweg 2
D-5300 Bonn 2
Germany

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

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

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

Mrs. B. Muermann
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e. V.
Godesberger Allee 157
D-5300 Bonn 2
Germany

Mrs. M. Römerscheidt
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Postfach 140270
D-5300 Bonn 1
Germany

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

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

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

GREECE
GRECE
GRECIA

I. Hadzidaki
Chef de la Direction de Control des
Denrées Alimentaires
Laboratoire Général de Chimie d'Etat
Anastassiou Tscha 16,
11521 Athens
Greece

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

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

ISRAEL

Abraham Ziv
Food Toxicologist
Food Control Administration
Ministry of Health
14, Haharbaha St.
Tel Aviv 61070
Israel

ITALIA
ITALIE
ITALIA

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

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

Dr. F. Filippini
Food Technologist
Federchimica-assochemica
Via Accademia 33
20131 Milano, Italy

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

JAPAN
JAPON

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

K. Chikazawa
Technical Official
Food Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100
Japan

T. Jo
Food Standard Specialist
Consumers Economy Division
Food and Marketing Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2 -1, Kasumigaseki
Chiyodi-Ku, Tokyo 100
Japan

N. Tanaka
Deputy Director
Crop Production Division
Agricultural Production Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo 100
Japan

E. Tawara
Technical Official
Food Chemistry Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-Ku
Tokyo 100
Japan

T. Akiyama
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Japan

K. Ishii
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
Food Hygiene Center
2-6-1, Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Japan

N. Fukue
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
2 - 6 -1, Jingumae, Shibuya-ku
Tokyo 150
Japan

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

LESOTHO

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

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

Siew Wai Lin
Research Officer
Palm Oil Research Institute
P. O. Box 10620
50120 Kuala Lumpur
Malaysia

Akma Ngah Hamid
Veterinary Officer
Veterinary Public Health Laboratory
Department of Veterinary Services
Persiaran Barat 46300 Petalang Jaya
Selangor
Malaysia

Mary Ngu Tho Ing
Research Officer
Standards and Industrial Research
Institute of Malaysia (SIRIM)
Persiaran Dato' Menteri
Section 2, P. O. Box 7035
40911 Shah Alam Selangor Darul
Ehsan
Malaysia

THE NETHERLANDS

PAYS-BAS

PAISES-BAJOS

R. Top
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
Nutrition and Product Safety Affairs
P. O. Box 3008
2280 MK Rijswijk (ZH)
The Netherlands

Mrs. M. A. M. de Schutter
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
Nutrition and Product Safety Affairs
P. O. Box 3008
2280 MK Rijswijk
The Netherlands

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

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

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

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

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

Dr. C. A. L. Bercht
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Organization for the Dutch Private Dairy
Industry
Laan van Meerdervoort 20
2517 AK The Hague
The Netherlands

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

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

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mrs. M. J. Riordan
Senior Advisor
Food Administration Section
Department of Health
P. O. Box 5013
Wellington
New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

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

Ms. Anne Lysaker
Norwegian Food Control Authority
P. O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Norway

PHILIPPINES
FILIPINAS

N. A. Zaldivar
Chargé d'Affaires, a. i.
Philippine Embassy
Laan Copes van Cattenburgh 125
2585 EZ The Hague
The Netherlands

Dr. H. J. Bixler
Managing Director
Shemberg USA
P. O. Box 252
Searsport, ME 04974
U. S. A.

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

POLAND
POLOGNE
POLONIA

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

A. Patkowska
Specialist
Ministry of Agriculture and Food
Industry
30, Wspolna Str.
Warsaw
Poland

A. Skrzynska
Chief of Section
Quality Inspection Office
Ministry of Foreign Economic
Relations
32/34 Zurawia Str.
00950 Warsaw
Poland

PORTUGAL

M. B. Dias
Head, Food Quality Control Laboratory
Av. Conde Valdom 96
Lisboa
Portugal

M. do Rosario Nogueira
Assessor
Instituto Nacional Saude
Av. Padre Cruz 1699
Lisboa Cedex
Portugal

**SLOVENIA, REP. OF
SLOVAQUE, REP. DE
ESLOVAKA, REP DE**

Dr. Marusa Adamic
Hygiene Specialist
Chief of the Nutritional Laboratory
Institute of Public Health of the Republic
of Slovenia
Trubarjeva 2,
61000 Ljubljana
Slovenia

**SPAIN
ESPAGNE
ESPANA**

Dr. A. Piedrabuena
Subdirector General de Planificaci3n
Alimentaria y Relaciones con la CEE
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentaci3n
Paseo Infanta Isabel 1
28014 Madrid
Spain

A. Carbajo
T3cnico
Ministerio de Sanidad y Consumo
Subdirecci3n de Higiene de los
Alimentos
Pas3o del Prado 18-20
Madrid 28014
Spain

**SWEDEN
SUEDA
SUECIA**

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

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

Mrs. E. Jansson-Elfberg
Principal Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75125 Uppsala, Sweden

A. Grundstrom
Food Technologist
Semper AB
Box 23142
10548 Stockholm, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. Rossier
Chief of International Standards
Federal Office of Public Health
CH-3000 Berne 14
Switzerland

A. Gubler
Vice President
Givaudan-Roure
Veberlandstr.
CH-8600 Dubendorf
Switzerland

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

Dr. G. Kiss
Migros-Genossenschafts-Bund,
Postfach 266
CH-8031 Zurich
Switzerland

Dr. M. Lützwow
Regulatory Affairs Manager
Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel, Switzerland

Mrs. D. Magnolato
Regulatory Affairs Manager
Nestec Ltd.
55 Av. Nestle
CH-1800 Vevey
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. Sakprayoon Deema
Inspector-General
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajdamneon Nok Rd.
Bangkok 10200
Thailand

V. Chiravatcharatikul
Scientific Regulatory Affairs Manager
The Coca-Cola Corporation
20th Floor Regent House,
183 Rajdamri Road
Pathumwan
Bangkok 10330
Thailand

Miss C. Keawkungwal
Second Secretary
Royal Thai Embassy
Buitenweg 1
2517 KD The Hague
The Netherlands

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

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

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

T. J. Davis
Head of Chemical Food Contamination
Branch
Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U. K.

Dr. M. Briggs
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U. K.

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

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

Mrs. A. J. Hardinge
Regulatory Affairs Manager
Quest International
Ashford Kent TN24 OLT, U. K.

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

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

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

D. F. Dodgen
Office of Premarket Approval
U. S. Food and Drug Administration
200 C Street S. W. (HFS-200)
Washington D. C. 20204, U. S. A.

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

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

Ms. E. J. Campbell
Director
Division of Programs and Enforcement
Policy Office of Food Labelling
U. S. Food and Drug Administration
(HFS-155)
200 C Street, S. W.
Washington, D. C. 20204
U. S. A.

Ms. J. A. Springer
Chief, Division of Mathematics
Office of Toxicological Sciences
U. S. Food and Drug Administration
(HFF-705)
200 C Street, S. W.
Washington D. C. 20204
U. S. A.

Dr. T. C. Troxell
Director
Div. of Programs & Enforcement Policy
Office of Plant and Dairy Foods and
Beverages (HFS-305)
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
U. S. Food and Drug Administration
200 C Street, S. W.
Washington D. C. 20204
U. S. A.

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

Dr. S. W. Bigelow
Pfizer, Inc.
235 E. 42nd Street
New York, NY 10017
U. S. A.

K. Brenner
Corn Refiners Association
Vice-President
1100 Connecticut Ave, NW
Washington DC 20036
U. S. A.

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

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

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

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

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

Mrs. J. C. Howell
Manager, Regulatory Submissions
The Coca Cola Company
310 North Avenue
Atlanta, Georgia 30301,
U. S. A..

Dr. F. N. Johnson
Director, Food Chemicals Codex
National Academy of Sciences
2101 Constitution Ave., N. W.
Washington, D. C. 20418
U. S. A..

Dr. M. E. Klaus
Nutrasweet Co.
P. O. Box 730
1751 Lake Cook Rd.
Deerfield IL 60015-5239
U. S. A..

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

Dr. J. P. Modderman
Senior Scientist
Keller and Heckman
1001. G Street, NW
Suite 500 West
Washington D. C. 20001
U. S. A..

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

(ABIA) BRAZILIAN ASSOCIATION OF
FOOD INDUSTRY

M. R. Nutti
Av. Brigadeiro Faria Lima 2003
11 Andar
Sao Paulo 01451-001
Brazil

(AFCA) SPANISH ASSOCIATION OF
FOOD ADDITIVES MANUFACTURERS

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

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

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

(AMFEP) ASSOCIATION OF
MICROBIAL FOOD ENZYME
PRODUCERS

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

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

(AOAC INTERNATIONAL)
ASSOCIATION
OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS

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

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

Miss. A. Hadjiyiani
Regulatory Affairs Manager
FMC Corporation
Food Ingrédients Division
480 Av. Louise
Brussels
Belgium

(OEFIC) EUROPEAN COUNCIL OF
CHEMICAL MANUFACTURERS'
FEDERATION

Dr. U. J. Salzer
Haarmann and Reimer GmbH
Postfach 1253
D-3450 Holzminden
Germany

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

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

(CIMSCEE) COMITÉ DES
MAYONNAISES ET SAUCES
CONDIMENTAIRES DE LA
COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE
EUROPÉENNE

J. Hallaert
Scientific and Technological Adviser
CIMSCEE
Av. de Cortenbergh 172
B-1040 Bruxelles
Belgium

(COFAG) COMITÉ DES FABRICANTS
D'ACIDE GLUTAMIQUE DE LA CEE

Yannick Yuichi O'Hara
Scientific Representative
16, Rue Ballu
F-75009 Paris
France

COUNCIL OF EUROPE

L. Sivonen
Council of Europe
Secretariat of the Partial Agreement in
the Social and Public Health Field
F-67075 Strasbourg Cedex
France

COUNCIL OF THE EUROPEAN
COMMUNITIES

P. Culley
Principal Administrator
Secretariat of the Council of the
European Communities
170 Rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium

(EC) COMMISSION OF THE
EUROPEAN
COMMUNITIES

Dr. W. Penning
Principal Administrator
Directorate General for Internal Market
and Industrial Affairs
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

J. Howlett
Principal Administrator
Director General for Internal Market and
Industrial Affairs
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

G. Verardi
Principal Administrator
Directorate General Agriculture
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium

(EFEMA) EUROPEAN FOOD
EMULSIFIER
MANUFACTURERS' ASSOCIATION

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

(EFFA) EUROPEAN FLAVOUR
AND FRAGRANCE ASSOCIATION

R. F. van Croonenborgh
Product Safety Officer Flavourings
Quest International
Borneolaan 29
1217 GX Hilversum

(ELC) EUROPEAN INDUSTRIAL FOOD
ADDITIVES AND FOOD ENZYMES

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

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

M. Anastasio
Secretary General of C. S. A.
Via San Secondo No. 67
Torino
Italy

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

(FCN) FOOD CHEMICAL NEWS

P. Wilson
Contributing Editor
1101 Pennsylvania Ave. S. E.
Washington D. C. 20003
U. S. A..

(ICC) INTERNATIONAL ASSOCIATION
FOR CEREAL SCIENCE AND
TECHNOLOGY

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

(IDF) INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION

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

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

(IDF) INTERNATIONAL DIABETIC
FEDERATION

J. Byrne
1 Allée du Hérisson
1070 Brussels
Belgium

(IEIP) INSTITUT EUROPÉEN
DES INDUSTRIES DE LA PECTINE

Dr. C. May
Chief Scientist
H. P. Bulmer Pectin
Pectin Division
The Cider Mills
Plough Lane
Hereford HR4 OLE, U. K.

(IFAC) INTERNATIONAL FOOD
ADDITIVES COUNCIL

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

J. T. Elfstrum
Manager Regulatory Affairs
Rhone Poulenc, Inc.
Cranbury, N. J. 08512-7500
U. S. A..

Dr. R. J. H. Gray
Manager Regulatory Affairs
Hercules Incorporated
Wilmington de 19894
U. S. A..

S. Kneiss
Director of Federal and Regulatory
Affairs
Hercules Incorporated
1800 K St. NW Suite 710
Washington D. C. 20006
U. S. A..

(IFG) INTERNATIONAL FEDERATION
OF GLUCOSE INDUSTRIES

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

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

Ms. A. Jung
International Federation of
Glucose Industries (IFG)
Avenue de la Joyeuse Entrée 1
B-1040 Brussels
Belgium

J. Lichtenbelt
Avebe
Avebe-Weg 1
9607 PT Foxhol
The Netherlands

G. Morelle
R&D Expert
Amycor N. V.
Burchtstraat 10
B-9300 Aalst
Belgium

(IFGMA) INTERNATIONAL ASSEMBLY
OF GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATIONS

Ms. G. Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs and
Nutritional Sciences
CPC International, Inc.
Box 8000, International Plaza
Englewood Cliffs, N. J. 07632
U. S. A..

S. Gardner
Senior Vice Président
Grocery Manufacturers of America
1010 Wisconsin Avenue, N. W.
Suite 900
Washington D. C. 20007
U. S. A..

(ILSI) INTERNATIONAL LIFE
SCIENCES INSTITUTE

F. J. van der Meer
ILSI
Chaussée de Mons 1424
1070 Brussels
Belgium

(INECV INSTITUT EUROPEEN DES
INDUSTRIES DE LA GOMME DE
CAROUBE

Prof. Dr. Z. Puhan
Dept. of Food Science
ETH-Zentrum, LFO F 18
Schmelzbergstr. 9
CH-8092 Zurich
Switzerland

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

(IOCU) INTERNATIONAL
ORGANIZATION
OF CONSUMERS UNIONS

M Schuttelaar
Coordinator Food and Environment
Consumers Union
Leeghwaterplein 26
2521 CV Den Haag
The Netherlands

Ms. C. Toussaint
AGV
Heilsbachstrasse 20
5300 Bonn 1
Germany

(IOFI) INTERNATIONAL
ORGANIZATION
OF THE FLAVOUR INDUSTRY

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

Dr. K. Schrankel
Vice President
Corporate Safety Assurance
International Flavors and Fragrances
R+D/CSA
1515 Highway 36
Union Beach
N. J. 07735-3597
U. S. A..

(IPF) INTERNATIONAL PEANUT
FORUM

Mrs. J. G. Adams
Director European Operations
National Peanut Council of America
Regent Arcade House
19-25 Argyll Street
London W1V 1AA
U. K.

(IPPA) INTERNATIONAL PECTIN
PRODUCERS ASSOCIATION

Dr. Colin May
Chief Scientist
H. P. Bulmer Pectin
Pectin Division
The Cider Mills
Plough Lane
Hereford HR4 OLE
U. K.

Dr. R. Gray
Hercules Food and Functional Products
Company
P. O. Box 8470
Wilmington, DE 19899-8740
U. S. A..

(ISA) INTERNATIONAL SWEETENERS
ASSOCIATION

A. Corti
Secretary General
Avenue du Four à Briques 1/3
B-1140 Brussels
Belgium

(ITIC) INTERNATIONAL TOXICOLOGY
INFORMATION CENTRE

Dr. G. Vettorazzi
International Toxicological
Information Centre
(ITIC) and "Vettorazzi Associates"
Paseo Ramon Maria de Lili, 1,4-D
E-20002 San Sebastian
Spain

(MARINALG INTERNATIONAL)
WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED
PROCESORS

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

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

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

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

UNESDA/CESDA

R. Langlais
CESDA/UNESDA
35, Bvd. Louis Schmidt,
B-1040 Bruxelles
Belgium

FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

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

WORLD HEALTH ORGANIZATION

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

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

Yong-Moon Kim
Technical Officer
Food Safety Unit
Division of Health Protection and
Protection
World Health Organization
1211 Genève 27
Switzerland

FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAQ/OMS
SECRETARIA FAO/OMS

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

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

DUTCH SECRETARIAT

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

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

Dr. D. A. Toet
Hercules B. V.
Postbus 5822
2280 HV Rijswijk
The Netherlands

Mrs. A. B. Mortensen-van der Veen
Executive Officer for Codex Alimentarius
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Nutrition
P. O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

**AVANT-PROJET DE PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES
ADDITIFS ALIMENTAIRES**
(A l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 Additifs alimentaires autorisés

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après sont autorisés pour emploi dans les aliments conformément aux conditions énoncées dans la présente norme¹. La présente norme ne vise que les additifs alimentaires évalués par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et jugés acceptables pour emploi dans les aliments.

¹ La présente disposition ne s'applique pas aux catégories d'additifs alimentaires qui ne sont pas mentionnées dans la version actuelle de la Norme générale. Elle ne vise que les antioxygènes et les agents de conservation.

1.2 Denrées alimentaires dans lesquelles des additifs alimentaires peuvent être utilisés

La présente norme énonce les conditions dans lesquelles les additifs alimentaires autorisés peuvent être utilisés dans tous les aliments, qu'ils aient ou non été normalisés par le Codex. Les dispositions pertinentes des normes de produits du Codex doivent être transférées dans la présente norme dont les dispositions les remplaceront. Des directives à ce sujet sont énoncées à l'Appendice A.

1.3 Denrées alimentaires dans lesquelles des additifs alimentaires ne peuvent pas être utilisés

Les catégories d'aliments ou les aliments individuels dans lesquels l'emploi d'additifs alimentaires n'est pas autorisé ou limité doivent être définis dans la présente norme.

1.4 Doses d'emploi autorisées pour les additifs alimentaires

L'établissement de doses d'emploi autorisées pour les additifs alimentaires dans les différents groupes d'aliments a comme objectif essentiel de s'assurer que la quantité d'additifs ingérée ne dépasse pas la dose journalière admissible.

Les additifs alimentaires visés par la présente norme et leur dose d'emploi maximale proviennent en partie des dispositions pertinentes des normes de produits du Codex qui avaient été établies antérieurement, ou ont fait l'objet d'un examen approprié exécuté à la demande des gouvernements, visant à vérifier si la dose maximale d'emploi proposée est compatible avec la DJA. La Méthode du budget danois peut être utilisée à titre de première étape². La soumission de données sur la consommation alimentaire effective est également encouragée.

² "Document de consensus sur la méthode du budget danois", Groupe de travail nordique sur la toxicologie alimentaire et l'évaluation des risques, Rapport N° 4/90.

2. DEFINITIONS DES TERMES UTILISES DANS LA PRESENTE NORME

- a) Additif alimentaire s'entend de toute substance qui normalement n'est pas elle-même consommée en tant que denrée alimentaire ni utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle possède ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à une denrée

alimentaire dans un but technologique (ou organoleptique) à une étape quelconque de sa fabrication, de sa transformation, de sa préparation, de son traitement, de son conditionnement, de son emballage, de son transport ou de son stockage, entraîne ou peut 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 dans le but d'en maintenir ou d'en améliorer les propriétés nutritionnelles.³

³ Codex Alimentarius, deuxième édition (1992), Volume I (Recommandations générales).

- 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 santé (poids standard = 60 kg)⁴

⁴ Principes pour l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaires et des contaminants dans les aliments, OMS, Critères d'hygiène de l'environnement, N° 70 (1987).

- c) L'expression dose journalière admissible "non spécifiée" (NS) utilisée dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque, sur la base des données disponibles (chimiques, biochimiques, toxicologiques et autres), l'ingestion totale dans le régime alimentaire de la substance résultant de son emploi à la concentration nécessaire pour obtenir l'effet souhaité et sa présence 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 différentes 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 à l'alinéa 3.3 ci-dessous.

3. **PRINCIPES GÉNÉRAUX REGISSANT L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES**⁵

⁵ Les Principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires ont été adoptés à l'origine par la neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius à titre de texte consultatif du Codex (ALINORM 72/35, par. 295) et ont été réimprimés dans la seconde édition du Codex Alimentarius, Vol. 1 (Prescriptions générales), 1992. Les passages pertinentes de ce texte font désormais partie intégrante de la présente norme, une fois apportées les modifications rendues nécessaires par le présent contexte.

3.1 Evaluation d'innocuité

- a) Seuls seront approuvés pour inclusion dans la présente norme les additifs alimentaires qui, pour autant que l'on puisse en déduire des résultats obtenus actuellement par le JECFA, ne présentent aucun risque pour la santé du consommateur aux concentrations envisagées.
- b) Un additif alimentaire n'est inclus dans la présente norme qu'après avoir tenu compte de la dose journalière admissible, ou de toute autre estimation équivalente, éventuellement établie pour cet additif et de son ingestion journalière probable⁶ à partir de toutes les sources. Lorsqu'un additif alimentaire est destiné à être employé dans des denrées alimentaires qui seront consommées par des groupes spéciaux de consommateurs, on tiendra compte de l'ingestion journalière probable de cet additif par les consommateurs appartenant à ces groupes.

⁶ Les "Directives pour l'évaluation simplifiée de l'ingestion d'additifs alimentaires", CAC/Vol., XIV Ed. I, Supplément 2 (1989) indiquent la marche à suivre pour calculer l'ingestion journalière maximale théorique (IJMT) ainsi que l'ingestion journalière estimée (IJE) des additifs alimentaires.

3.2 Nécessité technologique et justification d'emploi

L'emploi d'additifs alimentaires ne se justifie que lorsque cet emploi comporte un avantage, ne présente pas de risque pour la santé du consommateur et répond à un ou plusieurs des objectifs et des besoins exposés aux alinéas a) à d) ci-après, et seulement si ces objectifs ne peuvent pas être atteints par d'autres méthodes technologiquement et économiquement applicables:

- a) Préserver la qualité nutritionnelle de l'aliment; une réduction délibérée de la qualité nutritionnelle de l'aliment se justifie dans les circonstances exposées à l'alinéa b) ainsi que dans certains autres cas, lorsque l'aliment ne constitue pas un élément majeur du régime alimentaire ordinaire;
- b) Introduire des ingrédients ou des composants dans les aliments nécessaires à certains groupes de consommateurs ayant des besoins diététiques spécifiques;
- c) Améliorer la capacité de 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 manière 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 dus à des matières premières de mauvaise qualité ou à des méthodes ou techniques indésirables (y compris le manque d'hygiène).

3.3 Bonnes pratiques de fabrication (BPF) ⁷

⁷ Commission du Codex Alimentarius, Manuel de procédure, 7e édition (1989), p. 131.

Tous les additifs alimentaires qui répondent aux dispositions de la présente norme doivent être utilisés conformément à de bonnes pratiques de fabrication, à savoir:

- a) La quantité d'additif ajoutée à l'aliment doit être limitée à la dose la plus faible possible nécessaire pour obtenir l'effet voulu;
- b) La quantité d'un additif qui, en conséquence de son utilisation au cours de la fabrication ou de l'emballage, devient un constituant de l'aliment et qui n'est pas destinée à produire un effet physique ou d'autre nature technologique dans l'aliment lui-même, est réduite dans la mesure où cela est raisonnablement possible;
- c) L'additif doit être préparé et utilisé comme un ingrédient alimentaire.

3.4 Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires

Les additifs alimentaires utilisés conformément aux dispositions de la présente norme doivent être de qualité alimentaire appropriée et répondre en toutes circonstances aux spécifications d'identité et de pureté applicables, recommandées par la Commission du Codex Alimentarius ou, à défaut, aux spécifications appropriées élaborées par des organismes nationaux ou internationaux compétents. Pour être de qualité alimentaire, l'additif doit être conforme à l'ensemble des spécifications établies, et pas seulement à tel ou tel critère d'innocuité.

⁸ Les normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires approuvées par la Commission figurent dans le "Compendium of Food Additives Specifications" du JECFA, Volumes 1 et 2 (1992), ainsi que dans les addendas publiés par la FAO.

4. **TRANSFERT DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES**⁹

⁹ Le principe relatif au transfert des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires vise la présence dans les aliments d'additifs résultant de l'emploi de matières premières ou autres ingrédients dans lesquels les additifs considérés ont été utilisés. La Commission du Codex Alimentarius à sa 17^e session (1987) a adopté une version révisée de ce principe, en tant que texte consultatif du Codex. Le texte intégral de ce principe figure dans le Codex Alimentarius, Seconde édition, Vol. I (Dispositions générales), 1992. Le principe du transfert s'applique à toutes les denrées alimentaires visées par des normes Codex, sauf dispositions **contraires** figurant dans ces normes.

4.1 Conformité au principe du transfert

Outre le cas d'une addition directe, la présence d'un additif peut être autorisée dans une denrée alimentaire par suite d'un transfert à partir d'un ingrédient alimentaire dans les conditions suivantes:

- a) La présence de l'additif est autorisée dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) conformément à la présente Norme générale,
- b) La quantité d'additif présente dans les matières premières ou autres ingrédients (y compris les additifs alimentaires) ne dépasse pas la dose maximale ainsi autorisée;
- c) La denrée alimentaire dans laquelle l'additif est transféré ne contient pas l'additif alimentaire en plus grande quantité que cela ne serait le cas s'il était introduit par l'emploi des ingrédients conformément à des conditions technologiques ou des pratiques de fabrication appropriées; et
- d) L'additif alimentaire transféré est présent à une concentration non fonctionnelle, c'est-à-dire sensiblement inférieure à celle normalement requise pour réaliser à elle seule dans la denrée alimentaire une fonction technologique efficace.

4.2 Non-conformité au principe de transfert

Un additif transféré dans une denrée alimentaire donnée en quantité importante ou suffisante pour réaliser une fonction technologique dans cette denrée alimentaire, par suite de l'emploi de matières premières ou d'autres ingrédients dans lesquels cet additif a été utilisé, sera traité et considéré comme additif de la denrée alimentaire en cause et pris en considération conformément aux Principes généraux de la présente norme.

5. PRESENTATION DE LA NORME

Les additifs alimentaires mentionnés ci-après ont été classés en 23 catégories fonctionnelles principales du Système international de numérotation Codex (SIN) pour les additifs alimentaires¹⁰. Le Tableau 1 de la présente norme précise, pour chaque additif alimentaire (ou groupe d'additifs alimentaires) appartenant à chaque catégorie fonctionnelle principale, les denrées alimentaires ou les catégories de denrées alimentaires dans lesquelles les additifs peuvent être utilisés, avec les concentrations maximales.

¹⁰ Bien que la version actuelle de la Norme générale ne vise que les antioxygènes et les agents de conservation, une fois complète la norme visera les utilisations des additifs alimentaires relevant de l'ensemble des 23 catégories

fonctionnelles du SIN; voir Codex Alimentarius, Deuxième édition (1992), Vol. 1 (Recommandations générales), Section 5.1.

Le Tableau 2 de la présente norme reprend pour l'essentiel les mêmes informations que le tableau 1 mais classées selon les catégories de denrées alimentaires de la CIAA ¹¹; il est en outre précisé quels sont les additifs qui peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires appartenant à chaque catégorie, ainsi que les limites maximales et les conditions d'emploi de chacun.

¹¹ Chaque norme Codex de produit a été initialement affectée à l'une des catégories ou sous-catégories de denrées alimentaires du système élaboré par la Confédération des industries agro-alimentaires de la CEE (CIAA). Il est prévu que le système de classement de la CIAA servira de base à un nouveau système de classification des denrées alimentaires qui sera un jour soumis à l'adoption de la Commission du Codex Alimentarius. On trouvera à l'Appendice B les numéros des normes Codex (CXSN) ainsi que les titres correspondants des normes Codex de produits et des catégories et sous-catégories des denrées alimentaires de la CIAA auxquelles les CXSN ont été affectées.

Sauf disposition contraire, les limites maximales pour les additifs alimentaires sont fixées pour le produit fini, tel qu'il est consommé.

6. EXAMEN ET REVISION DE LA NORME

Les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la présente norme doivent faire l'objet d'un examen régulier et seront révisées au besoin, compte tenu des modifications apportées par le JECFA aux doses journalières admissibles ou de nouveaux besoins technologiques ou justification d'emploi.

ALINORM 93/12A
ANNEXE III

CATEGORIES DE DENREES ALIMENTAIRES DANS LESQUELS L'EMPLOI D'AGENTS DE CONSERVATION ET/OU D'ANTIOXYGENES EST OU N'EST PAS AUTORISE

	Antioxygènes	Agents de conservation
1. Produits laitiers, à l'exclusion des produits de la catégorie 2	-	-
1.1 Lait et boissons à base de lait		
1.1.1 Lait et babeurre		
1.1.1.1 Lait		
1.1.1.2 Lait stérilisé et lait de chèvre UHT		
1.1.1.3 Babeurre (entier)		
1.1.2 Boissons à base de lait, aromatisées et/ou fermentées	-	+
1.2 Produits laitiers (complets) fermentés et presurés, sauf les boissons		
1.2.1 Lait (complets) fermentés		
1.2.1.1 Non traités thermiquement après fermentation	-	-
1.2.1.2 Traités thermiquement après fermentation	-	+
1.2.2 Lait emprésuré		
1.3 Lait (entier) concentré et produits analogues		
1.3.1 Lait (entier) concentré	-	-
1.3.2 Produits pour blanchir les boissons	+	+
1.4 Crème (complète) et produits analogues		
1.4.1 Crème pasteurisée	-	-
1.4.2 Crèmes stérilisée, UHT, à fouetter ou fouettée et grasse	-	-
1.4.3 Crème en caillots	-	+
1.4.4 Produits analogues à la crème	+	+
1.5 Lait en poudre et crème en poudre (complet)		
1.5.1 Lait et crème en poudre	+	-

	1.5.2	Produits analogues en poudre	+	-
1.6		Fromages		
	1.6.1	Fromages non affinés	-	+
	1.6.2	Fromages affinés	-	+
		1.6.2.1 Fromages complets		
		1.6.2.2 Croûtes de fromage		
	1.6.3	Fromages fondus	+	+
	1.6.4	Produits analogues au fromage	+	+
1.7		Desserts à base de fromage y compris les produits aromatisés et composés sur la base des produits de 1.2, 1.3, 1.4 et 1.6	+	+
2.		Graisses et huiles, émulsions grasses (du type eau dans huile)		
2.1		Graisses et huiles essentielles anhydres	+	-
	2.1.1	Graisse de beurre, matières grasses laitières anhydres, ghee		
	2.1.2	Huiles et graisses végétales		
	2.1.3	Saindoux, suif comestible et huile de poisson		
2.2		Emulsions grasses principalement du type eau dans huile		
	2.2.1	Emulsions contenant pas moins de 80 % de matière grasse		
		2.2.1.1 Beurre et beurre concentré	-	-
		2.2.1.2 Margarine	+	+
	2.2.2	Emulsions contenant moins de 80 % de matière grasse		
		2.2.2.1 Emulsions à teneur en matière grasse réduite	+	+
		2.2.2.2 Emulsions pauvres en matière grasse	+	+
		2.2.2.3 Emulsions très pauvres en matière grasse (moins de 20 % de matière grasse)	+	+
2.3		Produits mélangés et/ou aromatisés à base d'émulsions grasses	+	+
2.4		Desserts à base de matière grasse	+	+
3.		Glaces de consommation	+	+

4.	Fruits et légumes		
4.1	Fruits et légumes frais		
	4.1.1	Fruits et légumes non traités	- -
	4.1.2	Fruits et légumes traités en superficie	+ +
	4.1.3	Fruits et légumes épeluchés et/ou cuits	+ +
4.2	Fruits et légumes congelés		+ -
4.3	Fruits et légumes traités		+ +
5.	Confiserie		
5.1	Produits cacaotés et à base de chocolat (sauf produits pour remplissage)		
5.2	Confiserie au sucre, confiserie au cacao et aux fruits à coque		- -
5.3	Chewing gum		+ +
6.	Céréales et produits céréaliers, sauf la pâtisserie		+ +
6.1	Graines céréalières entières, cassées ou en flocons, y compris le riz	+ (rix précuit)	-
6.2	Farines et amidons		- -
6.3	Céréales pour petit déjeuner, y compris orge roulée		+ +
6.4	Produits à base de pâte (produits pour le remplissage seulement)		+ +
6.5	Desserts à base de céréales et d'amidon		+ +
7.	Produits de boulangerie		
	7.1	Pain et produits de boulangerie ordinaires	+ +
	7.2	Produits spéciaux de boulangerie	+ +
8.	Viande et produits à base de viande, y compris chair de volaille et gibier		
8.1	Viande, chair de volaille et gibier frais		- -
8.2	Produits carnés en morceaux entiers on en coupes		+ +
	8.2.1	No cuits	
		8.2.1.1	Non salés
		8.2.1.2	Salés

	8.2.1.3	Salés et séchés		
	8.2.2	Cuits		
8.3		Produits à base de viande coupée fin	+	+
	8.3.1	Non cuits		
	8.3.1.1	Non Salés		
	8.3.1.2	Salés		
	8.3.1.3	Salés et séchés		
	8.3.2	Cuits		
9.		Poissons et produits de la pêche		
9.1		Poissons et produits de la pêche	+	+
	9.1.1	Poissons frais		
	9.1.2	Crustacés, mollusques et échinodermes frais		
9.2		Poissons et produits de la pêche frais	+	+
	9.2.1	Poissons, filets de poisson et produits de la pêche congelés		
	9.2.2	Poisson et produits de la pêche enrobés de pate à frire et/ou frits, congelés		
	9.2.3	Produits de la pêche éminés et à la creme congelés		
9.3		Poissons et produits de la pêche cuits et/ou frits	+	-
	9.3.1	Poissons et produits de la pêche cuits		
	9.3.1.1	Poissons et produits de la pêche cuits		
	9.3.1.2	Crustacés cuits à frire et/ou frits, congelés		
	9.3.2	Poissons et produits de la pêche frits		
9.4		Semi-conserves de poissons et de produits de la pêche	+	+
	9.4.1	Poissons et produits de la pêche fumés, séchés et/ou salés		
	9.4.2	Produits et poissons de la pêche en marinade et/ou en gelée		
	9.4.3	Poissons et produits de la pêche au vinaigre et/ou en saumure		
	9.4.4	Semi-conserves de poissons et de produits de la pêche durée autres que 9.4.1 à 9.4.4		

9.5	Poissons et produits de la pêche en conserve	+	+
10.	Oeufs et produits à base d'oeufs		
10.1	Oeufs frais	-	-
10.2	Produits liquides à base d'oeufs	-	+
10.3	Produits congelés à base d'oeufs	-	-
10.4	Produits à base d'oeufs séchés ou coagulés à chaud	+	-
10.5	Desserts à base d'oeufs	+	+
11.	Sucre et miel		
11.1	Sucre (sucrose)	-	-
	11.1.1 Sucre blanc et mi-blanc		
	11.1.2 Sucres spéciaux		
	11.1.3 Sucre brun		
	11.1.4 Solutions sucrées et sucres, également (partiellement) invertis		
11.2	Autres sucres et sirops	-	+
11.3	Miel	-	-
12.	Sels et épices, potages, sauces et salades, produits protéinés, etc.		
12.1	Sel	-	-
12.2	Herbes aromatiques, épices, assaisonnements et condiments	+	-
12.3	Vinaigres	+	+
12.4	Moutardes	+	+
12.5	Potages et bouillons	+	+
12.6	Sauces et produits analogues, y compris le ketchup	+	+
12.7	Sauces pour salades et pâtes à tartiner	+	+
12.8	Moisissure	+	-
12.9	Produits protéines	-	-
13.	Aliments à objectif nutritionnel particulier		
13.1	Préparations pour nourrisson et préparations de suite	+	-
13.2	Aliments de sevrage	+	-

13.3	Aliments diététiques ou de régime	+	-
13.4	Aliments pour régime amaigrissant	Evaluation pour chaque produit	
13.5	Aliments de complément à fin diététique		
	13.5.1 Aliments de complément pour diabétiques, solides		“
	13.5.2 Aliments de complément pour diabétiques, liquides		“
13.6	Succédané du sel pour diabétique		“
13.7	Aliments de complément		“
14.	Boissons, sauf les produits laitiers		
14.1	Non alcoolisées		
	14.1.1 Eaux	-	-
	14.1.2 Jus de fruits et de légumes	+	+
	14.1.3 Nectares de fruits et de légumes	+	+
	14.1.4 Boissons aromatisées à base d'eau	+	+
	14.1.5 Autres concentrés que 14.1, 14.2	+	+
	14.1.6 Café, succédanés du café, thé, tisanes pour infusion et boissons chaudes à base de céréales	-	-
14.2	Boissons alcoolisées (y compris les boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool de contrepartie)	+	+
14.3	Boissons rafraîchissantes ressemblant à de la bière	+	+
15.	Amuse-gueule prêts à la consommation	+	+
15.1	Snacks, pommes de terre, céréales ou aliments à base d'amidon	+	+
15.2	Fruits à coque traités, fruits à coque enrobés, seuls ou en mélange	+	+
16.	Aliment qui ne peuvent être placés dans aucun des groupes ci-dessus	+	+

ALINORM 93/12A
ANNEXE IV

MESURES A PRENDRE A LA SUITE DES CHANGEMENTS APPORTES AU STATUT DES DJA
ET AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES

Substance	Dose journalière admissible précédente en mg/kg de poids corporel et autres recommandations toxicologiques	Dose journalière admissible actuelle (DJA) en mg/kg de poids corporel et autres recommandations toxicologiques	Emplois Codex actuels	Recommandation du Secrétariat concernant les mesures à prendre
<u>Antioxydants</u>				
Galate de dodécyle	Pas de DJA (30e JECFA)	0-0,05 (temporaire)	Aucun)	Le Comité devrait envisager de rétablir les usages Codex confirmés jusqu'à la trentième réunion du JECFA
Gallate d'octyle	Pas de DJA (30e JECFA)	0-0,1 (temporaire)	Aucun)	
)	
Gallate de propyle	0-2,5 (30e JECFA)	0-1,4	Produits spécifiés à base de graisse végétale, de graisse animale ou d'un mélange de graisses végétale et animale	Informers le Président/ Secrétariat du Comité du Codex sur les graisses et les huiles que la DJA a été abaissée - Il faut peut-être revoir les dispositions concernant les additifs alimentaires.

Aromatisants

Acétate de benzyle	0-5 [temporaire (35e JECFA)]	0-5 (DJA de groupe avec l'alcool de benzyle, le benzaldéhyde, l'acide benzoïque et les sels de benzoate)	Aucun emploi spécifié	Aucune mesure requise – aucun emploi Codex spécifié actuellement
2-Ethyle-1-hexanol	Aucune	0-0,5	Aucun emploi spécifié	Aucune mesure requise – nouvelle évaluation – aucun emploi Codex spécifié actuellement
d-Limonène	0-1,5 (39e JECFA)	Non spécifiée	Aucun emploi spécifié	Aucune mesure requise – aucun emploi Codex spécifié actuellement
Alcool d'a-méthylbenzyle	Aucune	0-0,1	Aucun	Aucune mesure requise – nouvelle évaluation
Hydrochlorure de quinine Sulfate de quinine	Jusqu'à 75 mg/1 (en base quinine) cette substance ne pose pas de problème toxicologique (39e JECFA)	Jusqu'à 100 mg/1 (en base quinine) cette substance ne pose pas de problème toxicologique	Aucun	Aucune mesure requise – aucun emploi Codex spécifié actuellement

Exaltateurs d'arôme

5'-Guanylate disodique	Non spécifiée (29e JECFA)	Non spécifiée	"Luncheon meat", épaule de porc cuite en conserve, viande hachée cuite en conserve. bouillons et consommés	Aucune mesure requise - les DJA antérieures sont maintenues
------------------------	---------------------------	---------------	--	---

5'-Inosinate disodique Non spécifiée (29e JECFA) Non spécifiée

Colorants alimentaires

Carotènes (algues)

	Pas de DJA (35e JECFA)	Pas de DJA	Aucun	Aucune mesure requise - l'ancienne DJA "non fixée" est maintenue
Carotènes (d'origine végétale)	Pas de DJA (35e JECFA)	Admissible (à condition que la concentration d'emploi ne dépasse pas la concentration normale dans les légumes)	Aucun	Le Comité devrait envisager d'établir des emplois Codex étant donné la confirmation de l'emploi des carotènes de synthèse
<u>Edulcorants</u>				
Maltitol	Non spécifiée (33e JECFA)	Non spécifiée	Aucun	Aucune mesure requise - les DJA antérieures ont été maintenues
Sirop de maltitol	Non spécifiée (33e JECFA)	Non spécifiée	Aucun	Aucune mesure requise - les DJA antérieures ont été maintenues
Saccharine	0-2,5 [DJA temporaire de groupe pour la saccharine et ses sels de calcium, de potassium et de sodium (28e JECFA)]	0-5	Aucun	Aucune mesure requise - la DJA antérieure a été augmentée
<u>Epaississants</u>				
Farine de konjac	Aucune	Non spécifiée (temporaire)	Aucun) Le CCFAC devrait demander à d'autres comités du Codex d'envisager de fixer des concentrations d'emploi et des justifications pour ces composés le cas échéant
Algues marines traitées (Eucheuma)	Pas de DJA (39e JECFA)	0-20 (temporaire)	Aucun	

Alginate de propylène glycol	0-25 (17e JECFA)	0-70	Légumes en boîte, poissons en boîte, produits laitiers, yaourts, fromages et minarine	Aucune mesure requise - la DJA antérieure a été augmentée
------------------------------	------------------	------	---	---

Substances diverses

B-Cyclodextrine	Aucune	0-6 (temporaire)	Aucun	Aucune mesure requise - nouvelle évaluation
-----------------	--------	------------------	-------	---

EDTA sodium fer	Aucune	Considéré provisoirement comme sans danger dans les programmes de renforcement des aliments	Aucun	Devrait être soumis au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
-----------------	--------	---	-------	--

Acétate-isobutyrate de saccharose	Pas de DJA (26e JECFA)	0-10 (temporaire)	Aucun	Aucune mesure requise - aucune DJA n'a été fixée antérieurement
-----------------------------------	------------------------	-------------------	-------	---

Urée	Aucune	Jusqu'à 3% dans le chewing gum, il n'y a pas de problème toxicologique	Aucun	Aucune mesure requise - nouvelle évaluation
------	--------	--	-------	---

Contaminants

Cadmium	0,007 mg/kg de poids corporel (33e JECFA)	7 ug/kg de poids corporel	Aucun	Aucune mesure requise - l'ancienne DHTP a été maintenue
---------	---	---------------------------	-------	---

Plomb	25 ug/kg de poids corporel – enfants et nourrissons - (30e JECFA) 50 pg/kg de poids corporel – adultes (22e ECFA)	25 ug/kg de poids corporel	Huiles comestibles, jus et nectars de fruits, produits chocolatés, sucres, bouillons et consommés	Informez le Président/ Secrétaire des Comités du Codex sur les graisses et huiles, les sucres, les bouillons et consommés, les produits cacao et le chocolat et les jus de fruits que la DHTP pour le plomb (adultes) a été abaissée - les concentrations maximales pour le plomb doivent être révisées
Chloropropanols (3-chloro-1,2- propanediol et 1,3-dichloro-2-propanol)	Aucune	Les concentrations dans les protéines végétales hydrolysées devraient être les plus faibles qu'il est techniquement possible d'atteindre	Aucun	Aucune mesure requise – nouvelle évaluation

NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES
RESULTANT DE LA TRENTE-NEUVIEME REUNION DU JECFA

Catégorie I (recommandée à la Commission pour adoption)

Cire d'abeilles
 Cire de Candelilla
 Cellulase dérivée de *Trichoderma longibrachiatum*
 Gomme Dammar
 Ether monoéthylique de diéthylène glycol
 β - Glucanase dérivé de *Trichoderma harzianum*
 Tristéarate de sorbitan
 Huile de soja oxydée thermiquement
 Huile de soja oxydée thermiquement ayant subi une interaction avec des mono & diglycérides
 Dioxyde de titanium

Catégorie II (recommandée pour adoption après quelques changements rédactionnels, y compris révisions typographiques)

Vanilline d'éthyle
 Isomalt
 Hydrochlorure de lysozyme
 Cire de paraffine
 Pectines
 Acide titanique

Catégorie III (renvoyée au JECFA, changements de fond requis)

Lactylate de stéaroyl- lactique	Question concernant la méthode pour calcium l'acide
Cire de carnauba	Question concernant le point de fusion ainsi que les indices d'acide, d'ester et de saponification
Gomme de caroube	Question relative aux besoins de critère microbiologique, etc
Curcumim	Question relative à la limite pour les solvants résiduels (50 mg/kg proposés pour chacun pour être cohérent avec d'autres produits analogues)
Cire microcristalline	Question concernant la couleur
Azote	Questions relatives à la concentration, aux limites pour l'oxygène, l'humidité, l'aldéhyde carbonique, l'argon, l'hélium et autres composés du carbone
Lactilate de stéaroyl	Question relative aux méthodes de sodium détermination du sodium et de l'acide lactique

Catégorie IV (substances révisées à une récente réunion du JECFA)

Acide alginique, alginate d'ammonium, alginate de calcium, carotènes (algues), carotènes (végétales), d-Limonène, alginate de potassium, hydrochlorure de quinine et alginate de sodium.

Catégorie V (normes qualifiées de provisoires)

Poudre d'aluminium, rouge de carthame, dichlorométhane, furfural, bromate de potassium, algues marines traitées (Eucheuma), Shellac, monolaurate de sorbitan et talc.

ALINORM 93/12A**ANNEXE VI****MODIFICATIONS PROPOSEES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE
NUMEROTATION**

Les amendements ci-après ont été apporté par la vingt-cinquième session du CFAC au Système international de numérotation des additifs alimentaires en vue de leur adoption par la vingtième session de la Commission du Codex Alimentarius.

<u>Numéro</u>	<u>Additifs alimentaires</u>	<u>ADDITIONS Fonctions</u>
275	béhénate de calcium	agent de conservation
426	algue marine traitée (Eucheimia)	épaississant;, stabilisant
459	bêta-cyclodextrine	stabilisant/ agent; d'entraînement
468	croscaramellose	stabiliant, liant
642	hydrochlorure de lysine	exhausteur de gout
927b	urée (carbamide)	texturisant

AVANT-PROJET DE TENEURS INDICATIVES¹
POUR L'AFLATOÏNE B, DANS LES ALIMENTS D'APPOINT
DESTINES AU BETAIL LAITIER
(A l'étape 5)

[5 µ/kg] Aflatbxine B,

¹ Les teneurs indicatives ont pour objet d'être applicables aux denrées alimentaires dans les échanges internationaux. Lorsqu'une teneur indicative est dépassée, il appartient au gouvernement de décider s'il autorise et dans quelles circonstances la distribution de dans le territoire placé sous sa juridiction.

ALINORM 93/12A

ANNEXE VIII

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

Additifs alimentaires

Alitame
4-Hexyl résorcinol

Proposés par

Nouvelle-Zélande
Etats-Unis

contaminants

Dioxynes
Carbamate éthyle
Nitrite, nitrate et nitrosamines
Ochratoxine A
Patuline
Phtalates
Hydrocarbures aromatiques polycycliques
Trichothecenes

Proposés par

CCFAC
CCFAC
Pays-Bas
Danemark
Royaume-Uni
Pays-Bas
Danemark
Pays-Bas