

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. : 52251 Télex:
625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile:

BUREAU CONJOINT :

(6)522.54593

ALINORM 95/12

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt et unième session
Rome, 3-12 juillet 1995

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

La Haye, Pays-Bas. 7-11 mars 1994

Note: La lettre circulaire *CL 1994/9-FAC* est incluse dans le présent rapport.

- AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées
- Participants à la vingt-sixième 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-sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM. 95/12)

Veillez trouver ci-joint le rapport de la vingt-sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Ce rapport sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt et unième session, qui se tiendra à Rome du 3 au 12 juillet 1995.

PARTIE A: QUESTIONS RESULTANT DE LA VINGT-SIXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS SOUMISES AU COMITE EXECUTIF OU A LA COMMISSION POUR ADOPTION

Les questions ci-après seront portées à l'attention du Comité exécutif à sa quarante et unième session ou de la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt et unième session en vue de leur adoption:

1. Projet révisé de Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à l'étape 8; ALINORM 95/12, par. 31 à 37 et Annexe II.
2. Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires résultant de la quarante et unième session du JECFA et recommandées en vue de leur adoption en tant que normes consultatives Codex, ALINORM 95/12, par. 56 à 64 et Annexe IV (Catégories I et II).
3. Amendements proposés au Système international de numérotation, ALINORM 95/12, par. 65 à 72 et Annexe V.
4. Avant-projet de Préambule à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires, ALINORM 95/12, par. 95 à 109 et annexe III.

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations concernant les questions susmentionnées ou une quelconque de leurs dispositions sont invités à les adresser par écrit, conformément à la Procédure d'élaboration des normes Codex mondiales et aux textes apparentés (aux étapes 5 et/ou 8) (voir Manuel de procédures du Codex Alimentarius, Huitième édition), au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) avant le 1er juin 1994 (Point 4) ou le 1er juin 1995 (points 1 à 3).

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

1. Amendements proposés au Système international de numérotation ALINORM 95/12, par. 72

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

2. Amendements proposés au Répertoire des auxiliaires technologiques ALINORM 95/12, par. 75

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

3. Information sur les teneurs en aflatoxines et sur les plans d'échantillonnage en vue de l'analyse des aflatoxines dans toutes les denrées alimentaires
ALINORM 95/12, par. 126

Le Comité a décidé d'inviter les gouvernements à lui envoyer des observations et des renseignements sur les teneurs en aflatoxines et sur les plans d'échantillonnage en vue de l'analyse des aflatoxines dans toutes les denrées alimentaires

4. Information sur l'ochratoxine A et les trichothécènes - ALINORM 95/12, par. 133

Le Comité est convenu de demander des informations supplémentaires sur l'aflatoxine A et les trichothécènes

5. Information sur le plomb, le cadmium, les PCB, les PBB, le tétrachlorobenzyltoluène, les dioxines et les hydrocarbures aromatiques polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phthalates et l'éthyl-carbamate dans les aliments - ALINORM 95/12, par. 150, 154 et 156

Le Comité a décidé de réunir des informations supplémentaires sur ces contaminants

6. Propositions concernant les additifs alimentaires et les contaminants à évaluer en priorité par le JECFA - ALINORM 95/12, par. 168 et annexe VI

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 1994 à l'adresse suivante: Mme A. Mortensen-Van der Veen, Fonctionnaire exécutif pour le Codex Alimentarius, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, BP 20401, 2500 E.K. La Haye (Pays-Bas) (Téléphone n° 32040 LAVI NL, télécopie 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-sixième session du Comité 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:

Le Comité:

- a suggéré que la Commission souhaitera peut-être envisager l'élaboration d'un Code d'usages pour toutes les denrées alimentaires transportées en vrac (par. 17);
- a approuvé l'établissement d'un document sur les procédures d'évaluation des données sur l'apport alimentaire utilisées dans l'analyse des risques (par. 30);
- a décidé de transmettre le projet amendé de Préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par. 37);
- est convenu de soumettre à la Commission certaines normes concernant les additifs alimentaires pour adoption en tant que normes consultatives Codex (par. 58);
- a décidé que les amendements au Système international de numérotation seront soumis à la Commission en vue de leur adoption (par. 72);
- est convenu de communiquer le Préambule de l'Avant-projet de Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires en vue de son adoption à l'étape 5 (par. 109);
- a accepté de soumettre au Comité exécutif, comme celui-ci le lui a demandé, un rapport sur l'état d'avancement de ses travaux, y compris les modifications apportées à ses objectifs à moyen terme (par. 169 et 170).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION:

- a accepté la présence à sa session d'un représentant de la presse (par. 9 et 10);
- a décidé qu'il n'était pas nécessaire de fixer des teneurs indicatives pour le mercure total dans le poisson (par. 15);
- est parvenu à plusieurs conclusions concernant l'évaluation des risques (par. 29);
- a approuvé l'établissement d'un document sur la prise en compte de la nécessité technologique et de la justification d'emploi d'additifs alimentaires (par. 43);
- est convenu que les tableaux 1 et 2 et l'Annexe A de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires seraient révisés sur la base des débats du Comité et de réponses à un questionnaire, puis distribués pour observations à l'étape 3 (par. 47);
- est convenu d'approuver les dispositions concernant les additifs alimentaires et les contaminants figurant dans les normes Codex telles qu'elles se présentent actuellement, étant entendu qu'elles seraient soumises à un nouvel examen au moment de leur incorporation dans les normes générales (par. 50 et 91);
- a approuvé la proposition de réviser le Répertoire des auxiliaires technologiques

(par. 75);

- a décidé de ne pas établir de registre/répertoire des additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies (par. 78);
- a approuvé une procédure spécifique pour l'examen des méthodes d'analyse des additifs alimentaires (par. 83)
- est convenu que plusieurs sections de l'Avant-projet de Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires seraient révisées et distribuées aux gouvernements pour observations (par. 110);
- est convenu de maintenir à l'étape 7 le projet de limite maximale pour l'aflatoxine M₁ dans le lait (par. 119);
- a décidé de cesser de fixer des limites indicatives pour l'aflatoxine B₁ dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier (par. 123);
- a décidé de demander des observations et des renseignements supplémentaires sur les teneurs en aflatoxines et les plans d'échantillonnage de tous les types de denrées alimentaires (par. 126);
- a décidé de réviser l'Avant-projet de Code d'usages concernant la réduction des aflatoxines dans les matières premières et dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier, en vue de sa distribution aux gouvernements pour observations (par. 130);
- a décidé de recueillir des informations supplémentaires sur l'ochratoxine A et les trichothécènes (par. 133);
- est convenu de réviser l'Avant-projet de Code d'usages concernant les mesures de réduction de la contamination des denrées alimentaires à la source, en vue de sa distribution aux gouvernements pour observations (par. 140);
- est convenu que des documents de synthèse sur le plomb, le cadmium, les PCB et les dioxines seraient établis, en vue de leur distribution aux gouvernements pour observations (par. 144 et 145, 150 et 151);
- a décidé de rassembler des informations supplémentaires sur le plomb, le cadmium, les PCB, les PBB, le tétrachlorobenzyltoluène, les dioxines, les hydrocarbures aromatiques polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phthalates et l'éthyl-carbamate dans les aliments (par. 150, 154 et 156);
- a proposé une liste d'additifs alimentaires et de contaminants que le JECFA devrait évaluer en priorité (par. 168).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragrap</u> hes
OUVERTURE DE LA REUNION	1 - 6
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	7 - 10
NOMINATION DU RAPPORTEUR	11
QUESTIONS D'INTERET RESULTANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX	12 - 19
EXAMEN DES PROCEDURES D'EVALUATION DES RISQUES UTILISEES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR SES ORGANES SUBSIDIAIRES ET CONSULTATIFS	20 - 30
EXAMEN DU PROJET DE PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	31 - 47
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX	48 - 55
EXAMEN DES NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE RESULTANT DE LA 41E REUNION DU JECFA	56 - 64
AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION	65 - 72
AMENDEMENTS PROPOSES AU REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	73 - 75
REGISTRE/REPERTOIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES OBTENUS A L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES	76 - 81
OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS SUR L'OPPORTUNITE DE METHODES D'ANALYSE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PRESENTS DANS LES DENREES FAISANT L'OBJET D'UN COMMERCE INTERNATIONAL	82 - 83
RAPPORT SUR LE PROGRAMME MIXTE PNUE/FAO/OMS DE SURVEILLANCE DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES GEMS/ALIMENTS	84 - 85
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES FIXEES POUR LES CONTAMINANTS DANS LES NORMES CODEX	86 - 91
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	92 - 110
PROCEDURES D'INCLUSION D'UN CONTAMINANT DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	111 - 113
EXAMEN DU PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L'AFLATOXINE M ₁ DANS LE LAIT	114 - 119
EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES PROVISOIRES POUR L'AFLATOXINE B ₁ DANS LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAIL LAITIER	120 - 123
OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS ET INFORMATIONS SUR LES AFLATOXINES DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES	124 - 126
RAPPORT SUR LES AFLATOXINES DANS LES PISTACHES ET LES FIGUES SECHEES	127

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES CONCERNANT LA REDUCTION DES AFLATOXINES DANS LES MATIERES PREMIERES ET DANS LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAIL LAITIER	128 - 130
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR L'OCHRATOXINE A ET LES TRICHOTHECENES	131 - 133
PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR L'ANALYSE DES AFLATOXINES DANS LES ARACHIDES ET LES CEREALES	134 - 136
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES CONCERNANT LES MESURES DE REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES A LA SOURCE	137 - 140
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR LE PLOMB	141 - 145
OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS ET INFORMATIONS SUR LE CADMIUM ET LE PLOMB	146 - 150
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR LES PCB ET LES DIOXINES	151
OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS ET INFORMATIONS SUR LES PCB, LES PBB, LE TETRACHLOROBENZYLTOLUENE ET LES DIOXINES DANS LES ALIMENTS	152 - 154
OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS ET INFORMATIONS SUR LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES, L'ACIDE CYANHYDRIQUE, LES PHTALATES ET L'ETHYLCARBAMATE DANS LES ALIMENTS	155 - 156
PROPOSITIONS CONCERNANT L'EVALUATION EN PRIORITE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS PAR LE JECFA	157 - 168
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	169 - 171
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	172

ANNEXES

	<u>Pages</u>
ANNEXE I LISTE DES PARTICIPANTS	28
ANNEXE II PROJET AMENDE DE PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	44
ANNEXE III AVANT-PROJET DE PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	50
ANNEXE IV NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DE QUELQUES ADDITIFS ALIMENTAIRES DECOULANT DE LA QUARANTE ET UNIEME SESSION DU JECFA	57
ANNEXE V AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION	59
ANNEXE VI ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS PROPOSES PAR LE CCFAC POUR EVALUATION PRIORITAIRE PAR LE JECFA	59

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

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a tenu sa vingt-sixième session à La Haye (Pays-Bas) du 7 au 11 mars 1994, à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais. La session a été présidée par Mme C.G.M. Klitsie (Pays-Bas). Y ont assisté 210 participants, représentant 36 pays membres, deux pays observateurs et 34 organisations internationales (la liste des participants figure à l'Annexe I).

2. A l'invitation de la Présidente, 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 à tous les participants à la vingt-sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants et a rappelé les progrès accomplis dans plusieurs domaines importants au cours de la session de l'année précédente.

3. Le Secrétaire d'Etat a invité les participants à se tourner vers l'avenir. L'achèvement de l'Uruguay Round des négociations du GATT, en décembre 1993, a mis en lumière la nécessité de règles commerciales reposant sur des bases scientifiques. L'élaboration de telles règles et leur traduction en normes réalistes exigera beaucoup de temps et d'énergie. Le Secrétaire d'Etat a manifesté l'espoir que le Codex Alimentarius contribuerait largement à ce processus.

4. Les découvertes récentes concernant la somatotropine des bovins, les hormones naturelles et l'irradiation des aliments soulignent une fois encore l'urgence de trouver une réponse adéquate aux préoccupations du consommateur au niveau des échanges internationaux. De l'avis du Secrétaire d'Etat, la formulation de cette réponse représentera pour le Codex Alimentarius, et en particulier pour le Comité du Codex sur les Principes généraux, un véritable défi. Le Secrétaire d'Etat a appelé l'attention des participants sur le fait que, conformément au document néerlandais sur la politique en matière de qualité des produits agricoles, adopté par le Parlement fin 1993, les associations de consommateurs de ce pays participent activement à la mise en oeuvre d'une telle politique.

5. Le Secrétaire d'Etat s'est déclaré convaincu qu'au cours de la présente session d'importants progrès seront accomplis et a conclu en souhaitant aux participants une session satisfaisante et fructueuse.

6. La Présidente a souligné que, compte tenu des événements internationaux récents, l'élaboration par le Codex Alimentarius de procédures horizontales claires revêt une importance croissante. La Présidente a conclu en souhaitant que cette réunion permette d'avancer le plus possible dans l'élaboration des normes générales pour les additifs alimentaires et les contaminants.

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

7. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire (CX/FAC 94/1), avec les modifications de l'ordre du jour (CX/FAC 94/1-Add.1) proposées.

8. Afin de faciliter les délibérations concernant le système SIN et les composés à évaluer en priorité par le JECFA, le Comité a désigné des groupes de travail officieux qui se réuniront respectivement sous la présidence de M. L. Erwin (Australie) et de M. R. Top (Pays-Bas).

9. Dans l'attente des délibérations du Comité du Codex sur les Principes généraux concernant la participation de la presse aux réunions du Codex, le Comité a accepté la

présence d'un représentant du Food Chemical News, étant entendu que cette participation se limiterait à la prise de notes pendant les débats.

10. Le Comité, tout en notant que la participation de la presse faciliterait la diffusion d'informations sur le Codex, est convenu que, dans la mesure où les débats portent sur des points sensibles, les incidences d'une telle participation devraient être évaluées avec soin.

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

11. Le Comité a accepté la proposition de la Présidente visant à nommer M. Simon Brooke-Taylor (Australie) aux fonctions de rapporteur. Le Comité a remercié M. R. Ronk (Etats-Unis) de son assistance pendant les années où il a assumé les fonctions de rapporteur.

QUESTIONS D'INTERET RESULTANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 4 de l'ordre du jour)

12. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/2, où sont résumés les questions d'intérêt résultant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex. Ayant noté que la plupart des points traités dans ce document de travail n'y figurent qu'à titre d'information ou seront examinés dans d'autres instances, le Comité a centré ses débats sur les questions ci-après.

Teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson

13. Le Comité a été informé que la Commission du Codex Alimentarius a décidé à sa vingtième session (ALINORM 93/40, par. 221 et 222) de maintenir les teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson adoptées précédemment, tout en recommandant que des teneurs indicatives correspondantes pour le mercure total dans le poisson soient examinées par le Comité à sa vingt-sixième session.

14. Le Comité a noté également que le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche examinerait, à sa vingt et unième réunion, l'identification d'espèces prédatrices de poisson auxquelles s'applique la teneur supérieure de méthylmercure, comme demandé par le CCFAC à sa dernière réunion (ALINORM 93/12A, par. 136).

15. Le Comité a noté qu'une analyse du mercure total serait en général suffisante pour s'assurer que les teneurs en méthylmercure ne sont pas dépassées (le mercure total est composé à 90% environ de méthylmercure). Une analyse du méthylmercure ne serait nécessaire que dans les cas où la mesure du mercure total dépasserait la teneur indicative de 1 mg/kg (espèces prédatrices) ou 0,5 mg/kg (autres espèces). Le Comité a donc décidé qu'il n'était pas nécessaire de fixer des teneurs indicatives pour le mercure total dans le poisson.

Code d'usages pour l'entreposage et le transport en vrac des huiles et graisses comestibles

16. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les graisses et les huiles est convenu à sa quatorzième réunion (ALINORM 95/15, par. 33-36) de transmettre au CCFAC, pour information et observations, un texte général du Code susmentionné concernant la contamination (Section 2.1.3), étant entendu que des informations plus détaillées sur les listes des cargaisons acceptables et préalablement interdites pourraient être communiquées, sur demande.

17. Le Comité a noté également que l'avant-projet de principes généraux révisés sur l'hygiène alimentaire, qui est actuellement distribué pour observations à l'étape 3 (CL

1994/4-FH), comporte aussi un texte concernant le transport dans de bonnes conditions d'hygiène des aliments en général. Toutefois, le Comité a suggéré que la Commission souhaitera peut-être envisager l'élaboration d'un code d'usages pour toutes les denrées alimentaires transportées en vrac, ce qui permettrait d'élaborer des normes pour des aliments autres que les graisses et les huiles.

18. Le Comité a noté qu'il importe d'éviter la contamination croisée des graisses et huiles pendant le transport. Il a décidé en outre que les listes des cargaisons acceptables et préalablement interdites ne devraient pas être soumises à l'approbation du CCFAC, dans la mesure où leur élaboration relève d'autres organes internationaux. La délégation de la Malaisie n'a pas approuvé le texte, ni l'inclusion dans celui-ci des listes des cargaisons, estimant qu'ils pourraient constituer des obstacles au commerce.

19. Le Comité est convenu également que la contamination des denrées alimentaires en cours de transport devrait être considérée comme faisant partie de son avant-projet de code d'usages sur les mesures prises à la source pour réduire la contamination des aliments (voir par. 139).

EXAMEN DES PROCEDURES D'EVALUATION DES RISQUES UTILISEES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR SES ORGANES SUBSIDIAIRES ET CONSULTATIFS (Point 5 de l'ordre du jour)

20. Le Comité était saisi du document sur cette question (ALINORM 93/37) qui a été établi par M.S.C. Hathaway, Consultant pour le Secrétariat, pour être présenté à la vingtième session du Codex Alimentarius en juillet 1993.

21. Le Secrétariat a rappelé les délibérations de la Commission sur cette question (ALINORM 93/40, par. 57 à 71), à l'issue desquelles la Commission a recommandé que le document soit porté à l'attention de tous les comités du Codex compétents pour examen et discussion.

22. Le Secrétariat a informé le Comité que ce document décrit la façon dont les travaux du JECFA, de la JMPR et des comités compétents du Codex peuvent s'inscrire dans le cadre d'une analyse des risques. Il a noté que M. Hathaway décrit les trois principales composantes de l'analyse des risques: évaluation des risques, gestion des risques et communication. L'auteur identifie également les différentes procédures utilisées par le JECFA et la JMPR et décrit comment ces organes font le lien entre ceux qui procèdent à des recherches scientifiques et ceux qui s'occupent de la gestion des risques, comme les comités du Codex.

23. Monsieur Hathaway a insisté pour que les comités du Codex adoptent des principes communs d'analyse des risques et pour que davantage d'évaluations quantitatives formelles des taux d'exposition soient réalisées dans le cadre de l'évaluation des risques. Le Consultant a aussi insisté sur la nécessité de procédures améliorées d'identification des dangers et de critères cohérents pour la prise de décisions en matière de gestion des risques.

24. Le Secrétariat a informé le Comité que ce document a déjà été présenté au dernier JECFA (pour les résidus de médicaments vétérinaires) et à la JMPR, qui l'ont examiné, et qu'il serait probablement examiné à la prochaine réunion du JECFA consacré à l'évaluation des additifs alimentaires en 1995.

25. On a noté également que le Comité du Codex sur les Principes généraux débatterait de l'analyse et de l'évaluation des risques, dans leur sens général, lorsqu'il

examinerait le rôle de la science dans le processus de décisions du Codex, compte tenu notamment du nouvel environnement mondial issu de l'Uruguay Round du GATT.

26. A propos des sections et recommandations du document relatives au CCFAC, le comité est félicité de l'orientation générale du document qui brosse un tableau complet de l'évaluation des risques dans le système du Codex. Le Comité a réaffirmé l'importance de l'analyse des risques et a noté que le document constitue pour le Codex une base de départ pour l'élaboration de principes concernant l'analyse des risques, l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication dans ce domaine. Il a estimé que les principes concernant l'évaluation des risques figurant dans ce document joueront un rôle critique dans l'élaboration des normes générales pour les additifs alimentaires et les contaminants.

27. Plusieurs délégations ont reconnu l'importance des procédures d'analyse des risques et ont suggéré qu'il conviendrait de mieux définir les responsabilités respectives du JECFA, de la JMPR et du Codex. Quelques-unes ont estimé qu'il faudrait établir une distinction claire entre l'évaluation des risques et la gestion des risques, fondée sur des principes transparents. On a souligné également qu'il importe de préciser et de normaliser certains termes et définitions, comme l'analyse des risques, l'évaluation des risques et la gestion des risques. Plusieurs délégations ont aussi noté que d'autres organes internationaux et nationaux entreprennent des évaluations des risques et qu'il serait intéressant de comparer les méthodes employées par ces organes avec celles du JECFA et de la JMPR.

28. Plusieurs délégations ont souligné qu'outre les procédures à fondement scientifique, la gestion des risques implique aussi des considérations visant à faciliter le consensus. L'importance des procédures d'évaluation des données sur l'apport alimentaire pour l'estimation des risques, y compris la prise en compte des consommateurs fortement exposés, a été mise en lumière. On a évoqué la possibilité de créer un secrétariat permanent pour s'occuper des activités futures dans ce domaine et rappelé l'importance des études toxicologiques sur les animaux pour l'évaluation des risques.

29. Tout en soulignant à nouveau l'importance qu'il accorde à l'évaluation des risques dans ses délibérations, le Comité est parvenu aux conclusions ci-après:

- il sera peut-être nécessaire de préciser et de normaliser divers termes et expressions;
- il faudrait définir clairement le rôle du JECFA, du Codex et d'autres organisations internationales;
- les procédures d'évaluation des risques devraient être aussi harmonisées, ouvertes et transparentes que possible;
- il faudrait envisager de créer un Secrétariat spécial pour constituer et maintenir des bases de données à cet égard; et
- l'importance du consensus dans l'analyse des risques ne doit pas être sous-estimée.

30. Le Comité a accepté avec reconnaissance l'offre du Royaume-Uni de rédiger un document sur les procédures d'évaluation des données sur l'apport alimentaire utilisées dans l'analyse des risques, qui serait distribué aux gouvernements pour observations bien avant la prochaine réunion du Comité.

EXAMEN DU PROJET DE PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6a) de l'ordre du jour)

31. Le Comité était saisi des documents ci-après: ALINORM 93/12A, Annexe II, contenant le projet de préambule, CX/FAC 94/3 et document de séance n° 3, présentant les observations du Canada, de l'Espagne, du Royaume-Uni, de la Thaïlande et de NACGM et document de séance n° 1, rapport du Groupe de travail sur la Norme générale pour les additifs alimentaires qui s'est réuni le 4 mars 1994. Il a également examiné les observations du Brésil (sans cote).

32. Le Groupe de travail était présidé par M. R. Ronk (Etats-Unis), tandis que MM. D. Dodgen (Etats-Unis) et B. Fabech (Danemark) assumaient respectivement les fonctions de vice-président et de rapporteur. Y ont participé les pays et organisations ci-après: Allemagne, Australie, Belgique, Canada, Danemark, Egypte, Etats-Unis, Finlande, Islande, Italie, Japon, Malaisie, Mexique, Norvège, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande et Confédération des industries alimentaires de la CEE (CIAA), Confédération des industries danoises, Association européenne de l'industrie du chewing-gum, Conseil européen des fédérations de l'industrie chimique (CEFIC), Union européenne, Union internationale des associations de fabricants de produits d'épicerie (IFGMA), Fédération internationale de laiterie (FID), Conseil international des additifs alimentaires (IFAC), International Life Sciences Institute (ILSI), Association nationale des fabricants de chewing-gum, OMS et FAO.

33. La présidente a informé le Comité que la Commission a adopté l'avant-projet de préambule (ALINORM 93/12A, Annexe II) à l'étape 5 à sa vingtième session en juillet 1993 (ALINORM 93/40, par. 212-215). Le Comité a examiné chaque section du préambule et a décidé ce qui suit.

34. Le Comité est convenu de modifier la dernière phrase de la version anglaise de la Section 1.1 (Additifs alimentaires autorisés) du préambule, dont le nouveau libellé est le suivant: "Only food additives which have been evaluated by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) and found acceptable for use in foods are included in this standard", afin de souligner à quel point le champ d'application de la norme est limité .

35. Le Comité est convenu également de modifier la dernière phrase de la Section 1.2 et d'ajouter une nouvelle phrase à cette section, dont le nouveau libellé est le suivant: "Des directives générales à ce sujet sont énoncées à l'Appendice A. Ces dispositions devraient aussi être conformes aux autres conditions stipulées dans le préambule", afin qu'il apparaisse clairement que tant l'Appendice A que le préambule font partie intégrante de la norme.

36. Le Comité est convenu de supprimer les sections 4.1 d) (Conformité au principe du transfert) et 4.2 (Non-conformité au principe du transfert), afin de supprimer toute ambiguïté concernant le principe régissant le transfert d'additifs alimentaires dans une denrée alimentaire. Les délégations de la France, de l'Espagne et de l'Allemagne ont exprimé des réserves à propos de la section relative au principe du transfert en général. Ces délégations ont noté que la définition du transfert n'est pas claire, que le transfert inversé devrait être défini et que les additifs présents dans les ingrédients ayant une fonction dans un produit composite final devraient être indiqués sur l'étiquette. Le président du Groupe de travail a toutefois rappelé au Comité que, dans le cadre de la Norme générale, le principe du transfert s'applique aux utilisations autorisées des additifs alimentaires et non pas à l'étiquetage.

Statut du projet révisé de préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

37. Le Comité a décidé de transmettre le projet amendé de préambule à la norme générale Codex pour les additifs alimentaires à la vingt et unième session de la Commission pour adoption à l'étape 8. Le préambule est joint au présent rapport en tant qu'Annexe II.

EXAMEN DES TABLEAUX REVISES 1 ET 2 ET DE L'ANNEXE A DE L'AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

(Point 6b) de l'ordre du jour)

38. Le Comité était saisi des sections susmentionnées de la Norme générale qui figurent dans le document CX/FAC 94/4, ainsi que du document CX/FAC 94/4-Add.1 et des documents de séance n° 3 et n° 7 contenant les observations des pays et organisations ci-après: CESDA, ILSI, Nouvelle-Zélande, Royaume-Uni, Canada, Finlande, Norvège, Espagne, Suède, CE, CIAA, FIAM, CIMSCE et NACGM, ainsi que des observations du Danemark, de la Thaïlande, des Etats-Unis et de l'Association internationale des producteurs de pectine (sans cote). Le rapport du Groupe de travail sur la Norme générale pour les additifs alimentaires figurait dans le document de séance n° 1.

Tableaux 1 et 2

39. Le président du Groupe de travail a mentionné la proposition du Royaume-Uni, appuyée par d'autres délégations, de présenter la norme en trois tableaux comme suit: 1) denrées alimentaires qui ne peuvent pas contenir d'additifs d'une ou plusieurs catégories, sauf dans les cas prévus au tableau 3; 2) Additifs alimentaires dont l'utilisation est généralement autorisée conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF); et 3) Additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée dans certains cas seulement.

40. Le Groupe de travail a apprécié le principe qui sous-tend cette proposition, qui permettrait au Comité de commencer à centrer son attention sur les additifs auxquels ont été attribués des DJA numériques. Toutefois, le Groupe de travail n'a pas soutenu cette proposition, estimant que ces principes pourraient facilement être appliqués en s'appuyant sur les tableaux existants. Il a conclu que les deux tableaux existants seraient plus efficaces pour la collecte de données et devraient donc être conservés. Toutefois, il n'a pas exclu que la présentation de la norme puisse être modifiée ultérieurement.

41. Le Comité a noté que la présentation actuelle, déjà approuvée par le Comité et la Commission, est conforme à l'approche horizontale fondée sur les additifs alimentaires et que des listes séparées telles que celles proposées par le Royaume-Uni pourraient facilement être extraites une fois la norme publiée sous forme électronique. Toutefois, le Comité est convenu que la liste des différents produits entrant dans chaque grande catégorie de produits alimentaires devrait encore être condensée à cet égard et que des additifs dotés de DJA "non spécifiée" devraient être autorisés sous réserve du respect des BPF et à condition qu'ils répondent à une nécessité technologique.

42. En ce qui concerne l'interprétation de la DJA "non spécifiée", le Comité a été informé qu'elle est normalement attribuée à des additifs présentant une faible toxicité et qu'elle repose sur des utilisations effectives ou prévues au moment de l'évaluation par le JECFA. Le Comité a noté qu'une DJA "non spécifiée" ne devrait pas se traduire automatiquement par des concentrations d'emploi de BPF dans tous les aliments et il

est convenu que la justification et la nécessité technologiques, doivent toujours être prises en compte, quelle que soit la DJA.

43. Le Comité a accepté l'offre de la délégation de l'Islande de rédiger un document, en coopération avec la Nouvelle-Zélande, sur la prise en compte de la justification et de la nécessité technologiques des additifs alimentaires utilisés, en vue de son examen par le Comité à sa prochaine session.

44. Le Comité a réaffirmé qu'il approuve l'approche horizontale fondée sur l'utilisation d'additifs alimentaires dans toutes les denrées alimentaires, étant entendu que la présentation en deux tableaux serait conservée. Il est convenu également que la norme serait révisée en fonction des informations disponibles actuellement et d'éventuelles informations supplémentaires sur les concentrations d'emploi pour les antioxygènes et les agents de conservation utilisés dans diverses denrées alimentaires.

45. Pour faciliter la collecte de ces informations, le Comité est convenu de demander les renseignements suivants:

1. Existe-t-il des catégories ou sous-catégories d'aliments, ou des aliments spécifiques, pour lesquels vous n'autorisez ni agent de conservation, ni antioxygène?
2. Quels agents de conservation, antioxygènes et utilisations proposez-vous d'ajouter à la Norme générale? Indiquer:
 - Nom de l'additif
 - catégorie d'additif
 - Numéro du SIN
 - Concentration d'emploi et quantité résiduelle
 - catégorie d'aliment (y compris Numéro d'identification) dans laquelle l'additif est utilisé
 - Justification technologique

Il a été convenu qu'une liste de tous les antioxygènes et agents de conservation évalués par le JECFA serait aussi incluse dans le questionnaire. Le président du Groupe de travail a également invité les pays qui utilisent des additifs qui ne

correspondent pas au système existant de classification des aliments de fournir des informations à ce sujet.

Annexe A

46. Le Comité est convenu de supprimer la Directive 14 dans la mesure où le principe selon lequel la norme ne s'applique qu'aux additifs qui ont été évalués et jugés acceptables à des fins alimentaires par le JECFA est aussi valable pour l'Annexe. Le Comité est convenu également d'insérer le texte de la note de bas de page 1 au début de l'Annexe A, de façon à faire apparaître clairement que les Principes généraux du Codex concernant l'utilisation des additifs alimentaires s'appliquent à la norme dans son intégralité. Il a noté, en outre, que d'autres catégories d'additifs seraient intégrées ultérieurement dans la norme.

Statut des tableaux 1 et 2 et de l'Annexe A de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

47. Le Comité est convenu que les tableaux 1 et 2 et l'Annexe A de l'Avant-projet de Norme générale Codex pour les additifs alimentaires seraient révisés sur la base des débats susmentionnés et distribués pour observations à l'étape 3 avant la prochaine

session du Comité . Le Comité a rétabli le Groupe de travail sous la présidence des Etats-Unis et a félicité la délégation de ce pays des progrès accomplis depuis la dernière session du Comité .

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 7 de l'ordre du jour)

48. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/5 qui contient les dispositions sur les additifs alimentaires figurant dans un certain nombre d'avant-projets de normes communiqués par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles et par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche.

49. Plusieurs délégations ont signalé que certains additifs alimentaires ne devraient être examinés que dans le cadre de la Norme générale pour les additifs alimentaires et qu'il n'y a peut-être pas lieu d'approuver des additifs alimentaires proposés par des comités de produits au titre de ce point. Répondant à une question sur l'opportunité d'approuver à ce stade de telles dispositions, le Secrétariat a indiqué que l'on a suivi à cet égard la procédure actuelle du Codex et que les comités de produits ont proposé des dispositions concernant les additifs alimentaires sur la base d'une justification technologique. Il est entendu que ces dispositions pourront être ré évaluées en vue de leur inclusion dans la Norme générale à une date ultérieure. Le Comité a noté également que la plupart de ces dispositions ont déjà été approuvées et il est convenu que l'élaboration de normes susceptibles de faciliter le commerce ne devrait pas être reporté e dans l'attente d'une mise au point définitive de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

50. Le Comité est convenu d'approuver les dispositions concernant les additifs alimentaires présentés dans le document, étant entendu qu'elles seraient soumises à un examen ultérieur conformément à la procédure adoptée pour l'élaboration de la Norme générale pour les additifs alimentaires.

51. Le Comité est convenu de modifier le texte concernant les arômes figurant dans les avant- projets de normes pour les graisses et les huiles comme suit:

"Les arômes naturels et leurs équivalents synthétiques, ainsi que d'autres arômes synthétiques, à l'exception de ceux dont on connaît la toxicité"

52. En réponse à une question concernant l'acide tartrique, le Secrétaire de l'OMS pour le JECFA a indiqué qu'une DJA a été attribuée à l'acide tartrique-L et ses sels, mais pas à l'acide tartrique-DL; le Comité est donc convenu de communiquer cette information au comité sur les graisses et les huiles et de demander des éclaircissements quant à la substance figurant effectivement dans l'avant- projet de norme pour la mayonnaise.

53. Le Comité a noté que pour un certain nombre d'additifs, il est fait mention des BPF, alors qu'une DJA numérique a été attribuée par le JECFA, et il a exprimé l'opinion que ces dispositions devraient être corrigés en fonction des principes adoptés au titre de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (voir point 6 de l'ordre du jour).

54. Le Comité a pris note des réserves ci-après sur l'utilisation et les teneurs de certains additifs:

Avant-projets de normes pour l'oléine de palme, la stéarine de palme, les graisses et les huiles non visées par des normes individuelles, les produits vendus en remplacement du ghee et les huiles végétales portant un nom spécifique

- Butylhydroquinone tertiaire (TBHQ) (319): Allemagne, Finlande, Grèce, Japon, Norvège, Pays-Bas, Pologne, Suède et Union européenne
- Thiodipropionate de dilauryle (389): Allemagne, Norvège, Pologne, Suède et Union européenne
- Gallate de propyle (310): Grèce, Pologne
- Bêta-apo-8' caroténal (160e): Japon
- Acide bêta-apo-8'-caroténique, ester méthylique ou éthylique (160f): Japon
- BHA et BHT (320/321): Allemagne (concentration du 321), Grèce, Pologne (320 seulement).

55. L'Observateur de l'Union européenne a informé le Comité que le TBHQ et le thiodipropionate de dilauryle ne sont pas autorisés dans la législation actuelle et que ces additifs sont actuellement à l'examen dans le cadre de la même approche horizontale que celle adoptée par le Comité .

- **Avant-projet de norme pour les graisses animales**
- Gamma-tocophérol et delta-tocophérol synthétiques (308/309): Japon
- TBHQ (319): Allemagne, Finlande, Japon, Pologne
- **Avant-projet de norme pour les graisses à tartiner**
- Bêta-apo-8'caroténal (160e): Japon
- Monolaurate, monooléate, monopalmitate, monostéarate et tristéarate de sorbitane
- polyoxyéthylénique (432 à 436): Allemagne, Japon
- Saccharoglycérides (474): Japon
- Monostéarate, tristéarate, monolaurate, monooléate, monopalmitate de sorbitane (491 à 495): Japon
- Thiodipropionate de dilauryle (389): Finlande, Suède, Pologne, Union européenne
- Gallate d'octyle/gallate de dodécyle (311/312): Japon, Suède
- Gamma-tocophérol synthétique (308): Japon
- Delta-tocophérol synthétique (309): Japon
- **Avant-projet de norme pour la mayonnaise**
- Bêta-apo-8'caroténal et acide bêta-apo-8'-caroténique (160e/160f): Japon
- Gamma-tocophérol synthétique et delta-tocophérol synthétique (308/309): Japon
- EDTA (385): Japon, Pologne
- BHA/BHT (320/321): Pologne
- Oxystéarine (387): Japon
- **Avant-projet d'amendement à la norme pour le crabe en conserve**
- EDTA (385): Pologne

EXAMEN DES NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE RESULTANT DE LA QUARANTE ET UNIEME REUNION DU JECFA (Point 8 de l'ordre du jour)

56. Le Groupe de travail a passé en revue les normes élaborées par le JECFA à sa quarante et unième réunion, qui ont été publiées dans l'Addendum 2 du N° 52 de la série FAO: Alimentation et nutrition (Recueil d'additifs alimentaires), à l'exception de celles qualifiées de "provisaires" par le JECFA. Le Groupe de travail a également pris connaissance des observations adressées par les gouvernements en réponse à la

circulaire CL 1993/23-FAC, comme indiqué dans le rapport de la réunion du Groupe de travail (Document de séance 2).

57. Lors de son examen, le Groupe de travail a divisé les normes en cinq catégories: I - Recommandées pour adoption, sans changement, en tant que normes consultatives Codex; II - Recommandées pour adoption, après quelques amendements rédactionnels ou autres; III - Renvoyées au JECFA pour réexamen, des modifications de fond étant jugées nécessaires; IV - Substances inscrites à l'ordre du jour de la dernière réunion du JECFA (sans objet) et V - Substances qualifiées de "provisoires" par le JECFA.

58. Le Comité est convenu de soumettre à la Commission les 22 substances indiquées dans les catégories I et II (voir Annexe IV), en vue de leur adoption en tant que normes consultatives Codex. Il a noté également que les observations reçues concernant les substances indiquées dans la catégorie V seraient communiquées au JECFA en même temps que celles concernant la catégorie III. Le Comité a été informé que les 11 substances renvoyées au JECFA par la présente réunion du comité seraient inscrites à l'ordre du jour de la 44e réunion du JECFA, qui doit se tenir à Rome en février 1995.

59. Le Comité a prié le JECFA de procéder à un examen général des limites fixées pour les contaminants, notamment pour le plomb et d'autres métaux lourds, dans les additifs alimentaires à forte concentration d'emploi.

60. Le Secrétariat mixte du JECFA a informé le Comité qu'à partir de 1995, le JECFA tiendra deux réunions par an. Tune sur les additifs alimentaires et l'autre sur les médicaments vétérinaires. Le Comité s'est déclaré satisfait de cette initiative.

61. Le Comité a été informé que la deuxième édition du Compendium de normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires du JECFA, publié dans l'Etude FAO: Alimentation et nutrition n° 52/1 (Vol.1) et 52/2 (Vol.2), est désormais disponible auprès du Service de la distribution et des ventes de la FAO à Rome. Le Comité a également été informé, que le Système de données sur les additifs alimentaires, précédemment publié en tant qu'Etude FAO: Alimentation et nutrition N° 30, sera révisé dans un délai de trois mois. Le système de données qui contient toutes les évaluations du JECFA depuis la première jusqu'à la quarante et unième réunion du Comité d'experts, portant sur les additifs alimentaires, les contaminants et les médicaments vétérinaires, sera publié en tant que document conjoint FAO/OMS dans le courant de l'année.

62. Le Comité a été informé que la quatrième édition du Codex sur les substances chimiques présentes dans les aliments doit paraître en mars 1996 et que la version anglaise de la sixième édition de la norme japonaise pour les additifs alimentaires sera publiée en 1994.

63. Le Comité a réaffirmé que, conformément à sa décision antérieure (ALINORM 93/12A, par. 58), dans la mesure où il n'aurait pas de nouvelles normes JECFA à examiner à sa vingt-septième session en 1995 (puisque'il n'est pas prévu de réunion du JECFA sur les additifs alimentaires en 1994), l'examen des autres substances mentionnées dans l'Annexe VII du document ALINORM 93/12 devrait être prévu pour 1995.

64. Le Comité a remercié le Groupe de travail de 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 faire partie du nouveau groupe: Allemagne, Danemark, Etats-Unis, Finlande, Japon, Malaisie, Norvège, Philippines, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande et

AMFEP, CEFIC, FCC, IFAC, JFAA, SIAP, Marinalg International, Kelco International, OMS et FAO.

AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION

(Point 9 de l'ordre du jour)

65. Le président du Groupe de travail officieux sur le système international de Numérotation (SIN), M. L. Erwin (Australie), a présenté les délibérations et recommandations du Groupe telles qu'elles figurent dans le document de séance n° 12 (CX/FAC 94/6). Ont assisté à la réunion du Groupe de travail officieux des représentants des pays suivants: Allemagne, Australie, Canada, Danemark, Finlande, France, Indonésie, Italie, Malaisie, Nouvelle-Zélande, Philippines, Suisse, Thaïlande et des observateurs des organisations ci-après: CE, Biopolymer International, Additives alimentaires et enzymes alimentaires industriels, IFAC et Marinalg International.

Algue marine traitée (Eucheuma)

66. Le président du Groupe de travail a rappelé qu'à sa vingtième session, la Commission a demandé au Comité de réexaminer sa décision d'attribuer le Numéro 426 à l'algue marine traitée (Eucheuma) (ALINORM 93/40, par. 204-207). Le Groupe de travail a donc envisagé les options ci-après: 1) conserver le Numéro 426; 2) attribuer le Numéro 407i) aux carragénines et 407ii) à l'algue marine traitée (Eucheuma); 3) reconfirmer le Numéro 407 pour les carragénines et attribuer le numéro 407a) à l'algue marine traitée (Eucheuma); 4) reporter la décision dans l'attente de l'examen de l'algue marine traitée (Eucheuma) par le JECFA, pour finalement proposer d'adopter l'option 3 en guise de compromis, étant entendu que la question pourrait être réexaminée à la prochaine session du Comité qui suivrait celle du JECFA.

67. Plusieurs délégations se sont déclarées favorables à un report de la décision jusqu'à l'examen de l'algue marine traitée (Eucheuma) par le JECFA et ont signalé que l'attribution des Numéros 407 et 407a) risquait de ne pas être conforme à la procédure de Numérotation habituelle. Plusieurs autres délégations ont souligné que le Comité disposait à ce stade de suffisamment d'informations pour prendre une décision, d'autant plus que l'attribution de numéros ne dépend pas des conclusions du JECFA, et qu'une telle décision était nécessaire pour ne pas compromettre les intérêts économiques des pays producteurs et pour faciliter le commerce international.

68. Tout en reconnaissant la difficulté de prendre une décision compte tenu des différentes opinions exprimées, la présidente a souligné que l'attribution d'un Numéro du SIN n'est pas liée à l'évaluation du JECFA, mais est nécessaire uniquement à des fins d'identification et d'étiquetage. En outre, les exportateurs devraient malgré tout se conformer aux réglementations des pays importateurs pour pouvoir pénétrer sur leur marché. Dans la mesure où les problèmes liés à l'identification de l'algue marine traitée (Eucheuma) sont de nature commerciale, les parties intéressées ont été encouragées à parvenir à un accord satisfaisant.

69. Le Comité a approuvé la proposition de la présidente d'attribuer le Numéro 407a) à l'algue marine traitée (Eucheuma) comme solution de compromis.

Béhénate de calcium

70. Le Comité a noté que le béhénate de calcium étant un sel d'acides gras il relevait probablement du numéro 470. Le Comité est donc convenu qu'il n'est pas nécessaire d'attribuer un numéro distinct à cette substance dans l'attente d'informations supplémentaires, de la part de la Finlande, qui a proposé cet additif.

Alitame

71. Le Comité a noté que cet édulcorant est désormais approuvé dans certains pays et il est convenu d'accepter la proposition du Groupe de travail de lui attribuer le numéro 956.

Etat des amendements proposés au Système international de Numérotation

72. Le Comité est convenu de reconduire le Groupe de travail officieux à sa prochaine session et d'inscrire de manière permanente l'examen des amendements proposés au SIN à son ordre du jour. Il a également décidé que les amendements précités seront soumis à la Commission, à sa vingt et unième session, pour adoption. Les amendements proposés au SIN figurent à l'Annexe V du présent rapport.

AMENDEMENTS PROPOSES AU REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES (Point 10 de l'ordre du jour)

73. La délégation de l'Allemagne a présenté le document de séance n° 11 (CX/FAC 94/7) contenant les amendements proposés en réponse à la lettre circulaire CL 1993/8-FAC.

74. Le Comité est convenu qu'il ne doit pas être fait mention des agents de contrôle des microorganismes utilisés dans le traitement de l'eau potable, puisque celle-ci fait l'objet des Directives de l'OMS concernant la qualité de l'eau potable. Le Secrétariat a également confirmé que seules les substances utilisées uniquement comme auxiliaires technologiques figurent dans le répertoire, à l'exclusion des composés jouant le rôle d'auxiliaires technologiques et d'additifs alimentaires.

75. Le Comité a approuvé la proposition de la délégation allemande de réviser le répertoire en fonction des propositions déjà formulées et d'éventuelles observations ultérieures en vue de son examen à sa 27e session.

REGISTRE/REPERTOIRE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES OBTENUS A L'AIDE DES BIOTECHNOLOGIES (Point 11 de l'ordre du jour)

76. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/8 sur le registre/répertoire des additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies, établi par les délégations des Pays-Bas et des Etats-Unis et présenté par M. Top (Pays-Bas).

77. Le Comité a rappelé ses délibérations précédentes sur cette question (ALINORM 93/12A, par. 81 à 93), notant que l'évaluation de l'innocuité des additifs alimentaire obtenus à l'aide des biotechnologies continuerait à être effectuée par le JECFA, au cas par cas, selon les besoins. Il a rappelé également que l'étiquetage des additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies relève exclusivement de la compétence du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

78. Le Comité a contesté l'établissement d'une telle liste estimant qu'elle pourrait être mal interprétée et qu'il n'est pas nécessaire de distinguer entre les additifs alimentaires obtenus à l'aide des biotechnologies et ceux produits par des méthodes traditionnelles, une fois qu'ils ont été évalués par le JECFA et qu'une DJA leur a été attribuée. Il a donc décidé de ne pas poursuivre pour l'instant l'établissement de ce registre/répertoire.

Evaluation de l'innocuité des denrées alimentaires obtenues à l'aide des biotechnologies modernes

79. Un représentant de l'OMS a informé le Comité des activités de son Organisation dans le domaine susmentionné. Il a noté que ces activités ont pour but d'élaborer, en collaboration avec la FAO, des directives pour l'évaluation des denrées alimentaires

obtenues à l'aide des biotechnologies, comme indiqué dans le Programme de travail à moyen terme de la Commission (ALINORM 93/40, Annexe 3).

80. A cette fin, une consultation parrainée conjointement par la FAO et l'OMS en collaboration avec l'OCDE se tiendra au milieu de l'année 1995 pour mettre au point un projet de directives. La consultation tirera partie des activités déjà entreprises dans ce domaine, à savoir:

- Consultation conjointe FAO/OMS sur "Les stratégies pour l'évaluation de l'innocuité des denrées alimentaires obtenues à l'aide des biotechnologies" (1991);
- Atelier OMS sur "Les aspects sanitaires des gènes marqueurs dans les plantes génétiquement modifiées" (1993); et
- Directives de l'OCDE sur l'évaluation de l'innocuité des denrées alimentaires obtenues à l'aide des biotechnologies modernes.

81. Le Représentant de l'OMS a noté que la consultation susmentionnée tiendrait compte également des dernières découvertes scientifiques et des résultats des activités prévues par d'autres organismes internationaux pendant la période considérée. Ces activités devraient comprendre:

- Un atelier sur la commercialisation des produits agricoles obtenus à l'aide des biotechnologies modernes, prévu pour juin 1994 à Washington et parrainé par l'OCDE;
- Un atelier sur l'évaluation de l'innocuité des denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas le principe de l'équivalence des substances, prévu pour septembre 1994 à Oxford et parrainé par l'OCDE, en collaboration avec l'OMS; et
- Un atelier sur l'application du principe de l'équivalence des substances à l'innocuité des denrées alimentaires, prévu pour fin 1994/début 1995 à Copenhague et organisé par l'OMS, en collaboration avec l'OCDE et éventuellement la FAO.

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS SUR L'OPPORTUNITE DE METHODES D'ANALYSE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES PRESENTS DANS LES DENREES FAISANT L'OBJET D'UN COMMERCE INTERNATIONAL (Point 12 de l'ordre du jour)

82. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/9 et du document de séance 4 dans lequel figurent les observations du Canada, de la Finlande, de la Suède, du Royaume-Uni et de l'International Sweeteners Association en réponse à la circulaire CL 1993/8-FAC.

83. Le Comité, tout en rappelant ses délibérations antérieures sur cette question (ALINORM 93/12A, par. 12 à 14), a réaffirmé que, les méthodes d'analyse des additifs alimentaires seraient mises au point comme suit:

- Le CCFAC continuera à examiner des méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires dans les aliments, qui seront communiquées au CCMAS pour approbation;
- Le Canada mettra à jour la liste des méthodes d'analyse des additifs alimentaires établie en vue de son examen par le CCFAC à sa vingtième réunion (CX/FAC 87/11-Add.2) et classera ces méthodes par ordre de priorité en coopération avec

l'AOAC et en tenant compte de l'expertise d'autres organisations internationales, dont l'ISO et le CEN; et

- Le CCFAC classera par ordre de priorité les additifs ou catégories d'additifs exigeant l'élaboration de méthodes d'analyse aux fins du commerce international; et
- La liste mise à jour sera communiquée au CCMAS pour approbation, après examen par le CCFAC à sa vingt-septième session.

La présidente a remercié le Canada de bien vouloir se charger de ce travail et a invité les gouvernements et les organisations internationales à envoyer directement au Canada leurs informations.

RAPPORT SUR LE PROGRAMME MIXTE PNUE/FAO/OMS DE SURVEILLANCE DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES GEMS/ALIMENTS (Point 13 de l'ordre du jour)

84. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/10, qui fait état des progrès accomplis par le Programme GEMS/Aliments dans la diffusion, à l'échelle mondiale, de renseignements sur les niveaux et les tendances de la contamination alimentaire, sur sa contribution au régime alimentaire total, ainsi que sur son incidence sur la santé publique. Le Programme, qui compte désormais des institutions dans 59 pays, est un élément important de l'activité déployée à l'échelle nationale et Internationale pour garantir la sécurité des disponibilités alimentaires et jeter les bases, le cas échéant, d'une action axée sur les mesures correctives, le contrôle des aliments, l'éducation du secteur et du grand public et la gestion des ressources. Parmi les activités à l'appui du GEMS/Aliments, il faut citer la coopération technique, l'assurance-qualité des analyses et les échanges de données.

85. En 1993, on a entrepris de revoir le document de projet sur lequel repose le Programme GEMS/Aliments depuis plusieurs années. Une attention particulière est accordée au rôle du Programme dans l'application des recommandations de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement et le développement et de la Conférence internationale sur la nutrition, qui ont toutes deux reconnu que les aliments contaminés constituent un risque important pour la santé. Un certain nombre d'activités mondiales et régionales, qui ont été ou seront entreprises en 1993-1994, sont résumées dans le document susmentionné.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES FIXEES POUR LES CONTAMINANTS DANS LES NORMES CODEX (Point 14 de l'ordre du jour)

86. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/11, indiquant les limites maximales pour le plomb, l'arsenic, le fer et le cuivre présents dans les graisses et les huiles proposées par le Comité du Codex sur les graisses et les huiles en vue de leur confirmation. Le Comité a été informé qu'à l'exception de l'oléine de palme et de la stéarine, les limites maximales proposées ont déjà été approuvées par le CCFAC. Il a noté également que les limites maximales proposées pour le fer et le cuivre figurent parmi les critères de qualité dans les normes révisées sur les graisses et les huiles.

87. Les limites maximales proposées pour le plomb et l'arsenic sont de 0,1 mg/kg pour tous les types de graisses et huiles comestibles, tandis que les limites maximales pour le fer et le cuivre varient selon les étapes de la transformation et les types de graisses et d'huiles.

88. Plusieurs délégations ont proposé de reporter l'approbation de ces limites de façon qu'elles soient considérées dans le cadre de la Norme générale pour les contaminants. Ces délégations préfèrent examiner ces limites selon l'approche horizontale plutôt que d'approuver des limites pour des contaminants spécifiques dans le cadre des normes de produits.

89. Plusieurs délégations ont exprimé l'opinion que, dans la mesure où les limites maximales pour le fer et le cuivre ne sont pas liées à la sécurité, mais sont proposées en tant que critères de qualité pour prévenir l'oxydation des lipides, ces substances ne devraient pas être considérées comme des contaminants per se. Le Comité a décidé par conséquent de ne pas examiner les limites maximales pour le fer et le cuivre et de laisser au Comité du Codex sur les graisses et les huiles le soin de les fixer.

90. On a signalé qu'il pourrait être utile, à un stade ultérieur, d'envisager des limites maximales différentes pour les composés d'arsenic inorganiques et organiques.

91. Le Comité a approuvé les limites maximales de 0,1 mg/kg pour le plomb et l'arsenic dans les graisses et les huiles, comme indiqué dans le document CX/FAC 94/11, étant entendu que ces limites feraient l'objet d'un nouvel examen au moment de leur incorporation dans la norme générale sur les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (Point 15a) de l'ordre du jour)

92. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/12, rédigé par les délégations du Danemark et des Pays-Bas, qui présentait un avant-projet de Norme générale pour les contaminants dans les denrées alimentaires (NGC). Les observations du Gouvernement espagnol faisaient l'objet du document CX/FAC 94/12-Add.1.

93. La présidente a brièvement retracé l'historique de la question tel qu'il est présenté dans le document de travail, dont les auteurs ont commenté le contenu section par section.

94. Le Comité est convenu de modifier le titre de la Norme générale, qui deviendrait "Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires", de façon à mieux refléter le champ d'application de la norme. Le Comité, ayant examiné la norme point par point, a décidé d'y apporter les modifications ci-après:

PREAMBULE

Section 1.1 - Champ d'application

95. Le Comité est convenu de supprimer la référence aux résidus des auxiliaires technologiques.

Section 1.2.2 - Contaminants

96. Tenant compte du fait qu'une définition globale des contaminants a déjà été adoptée par le Codex Alimentarius, le Comité est convenu de partir de cette définition pour élaborer la NGC. Toutefois, il est convenu également qu'aux fins de l'élaboration de cette norme, une définition plus concrète des contaminants serait mise au point.

Section 1.2.3 - Toxines naturelles

97. Compte tenu des décisions prises à la dernière réunion du Comité (ALINORM 93/12A, par. 108), il a été convenu que les toxines naturelles seraient incluses dans la

NGC. Le Comité a réaffirmé cette décision et est convenu également de n'envisager l'inclusion dans la NGC des substances toxiques inhérentes, présentes naturellement dans les aliments, que cas par cas, selon les besoins. Cette section a donc été modifiée pour tenir compte de ces conclusions.

98. En ce qui concerne l'inclusion des toxines bactériennes, le Comité est convenu que ces toxines ne devraient pas être incluses dans la NGC, cette question relevant, à son avis, du mandat du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Section 1.2.4 - Limite maximale et expressions apparentées

99. En ce qui concerne le statut des teneurs indicatives, teneurs maximales et limites maximales du Codex, il a été noté que la Commission a déjà indiqué que tous les textes du Codex devraient être considérés comme contraignants. Afin d'obtenir le maximum de transparence et compte tenu du mandat du CCFAC, le Comité est convenu d'utiliser l'expression "teneur maximale" dans toute la NGC.

Section 1.3- Principes généraux concernant les contaminants dans les denrées alimentaires

100. Le Comité est convenu que les teneurs maximales fixées pour les contaminants et les toxines dans les aliments doivent tenir compte des modes de consommation régionaux et éventuellement des groupes de consommateurs particulièrement exposés. Le Comité a décidé d'examiner cette question à sa prochaine session.

Section 1.4.2 - procédure d'examen préliminaire des contaminants par le CCFAC

101. Le Comité a approuvé la proposition de la délégation de la Suisse d'inclure une référence à une procédure d'inclusion d'un contaminant dans la NGC, dont un exemple est donné dans le document CX/FAC 94/13 (Point 15b) de l'ordre du jour). Il est convenu également que le document CX/FAC 94/20 (Point 17b) de l'ordre du jour) serait utilisé à cet effet.

102. En fixant les teneurs maximales pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires, le Comité est convenu d'envisager éventuellement leurs effets attendus sur le commerce international. Le Comité a décidé de modifier le texte de cette section en conséquence.

Annexe 1 - Critères pour l'établissement de teneurs maximales dans les denrées alimentaires et les aliments pour bétail

103. Le Comité est convenu qu'il est souhaitable de disposer d'informations sur les concentrations de contaminants dans les denrées alimentaires ou les groupes de denrées qui sont responsables d'au moins la moitié, ou de préférence de 80 à 85%, de l'ingestion totale du contaminant, tant pour le consommateur moyen que pour le consommateur particulièrement exposé.

104. Le Comité a demandé que le JECFA envisage de fournir des conseils en matière d'évaluation des risques dans les situations où des niveaux d'absorption tolérables numériques ne peuvent pas être établis pour les contaminants (comme pour les aflatoxines). Le JECFA pourrait envisager d'évaluer la toxicité de ces contaminants, dans le cadre du processus d'évaluation des risques.

105. Le Comité est convenu que les normes horizontales comme la NGC ne devraient traiter que de questions de santé publique et que toutes les références aux questions de qualité seraient supprimées de la norme. Le Comité est convenu également que son objectif devrait être d'établir des normes pour les contaminants aux niveaux les plus bas

qui soient raisonnablement possibles dans le respect des bonnes pratiques agricoles et de fabrication.

Annexe 3 - présentation de la norme pour les contaminants dans les denrées alimentaires et les aliments pour bétail

106. Le Comité est convenu que le système de classification des denrées alimentaires proposé devrait inclure tant les produits primaires que les denrées transformées.

Annexe 4 - Système de Numérotation des contaminants à utiliser dans la NGC du Codex

107. En ce qui concerne (l'introduction d'un système de Numérotation international pour les contaminants dans la NGC, le Comité est convenu qu'elle serait prématurée à ce stade. Toutefois, il a été suggéré qu'une liste structurée de contaminants faciliterait une approche logique de l'élaboration de cette norme.

TABLEAUX I et 2

108. Les auteurs ont informé le Comité que les tableaux 1 et 2 ont été établis à ce stade à des fins d'information uniquement, pour donner une idée de la présentation possible de la norme. Il a été convenu que la norme devrait être condensée et simplifiée autant que possible dans le contexte de l'approche horizontale.

Statut de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires

109. Le Comité est convenu de communiquer le préambule de l'avant-projet de Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires au Comité exécutif en vue de son adoption à l'étape 5. Le préambule est joint au présent rapport en tant qu'Annexe III.

110. Le Comité est convenu que les délégations du Danemark et des Pays-Bas réviseraient les sections restantes de l'avant-projet de Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires en fonction des observations et des recommandations formulées au cours de la présente réunion et des observations supplémentaires que la délégation des Pays-Bas a demandé à recevoir directement et le plus tôt possible. Le Comité est convenu d'envoyer le document révisé, à l'exclusion du préambule, aux gouvernements pour observations à l'étape 3 dans les meilleurs délais.

PROCEDURES D'INCLUSION D'UN CONTAMINANT DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (Point 15b) de l'ordre du jour)

111. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/13, établi par la délégation de la Suisse, qui présente un projet de procédure à suivre pour l'inclusion d'un contaminant dans la Norme générale Codex pour les contaminants dans les denrées alimentaires. Le Comité avait demandé à la délégation de la Suisse de rédiger une note pour un contaminant pris à titre d'exemple, de façon à illustrer cette procédure (ALINORM 93/12A, par. 112).

112. En présentant le document, la Suisse a signalé la difficulté d'identifier les problèmes commerciaux actuels dus uniquement aux contaminants. Le Comité a noté que s'il existe effectivement d'importants problèmes commerciaux dus aux contaminants, ceux-ci sont normalement traités au niveau commercial.

113. Le Comité a remercié la délégation de la Suisse de l'activité remarquable qu'elle a déployé pour, rédiger ce document, et il a décidé que les contaminants seraient inclus dans la Norme générale pour les contaminants dans les denrées alimentaires en suivant la procédure indiquée dans ledit document (voir par. 101).

EXAMEN DU PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L'AFATOXINE M₁ DANS LE LAIT (Point 16a) de l'ordre du jour)

114. Le Comité était saisi des observations des gouvernements en réponse à la lettre circulaire CL 1993/22-FAC figurant dans le document CX/FAC 94/14 (FIL) et dans les documents de séance N° 5 (Cote d'Ivoire, Suède) et N° 10 (Etats-Unis), ainsi que des observations du Brésil (sans cote).

115. Le Comité a été informé que la Commission a adopté l'avant-projet de limite maximale de 0,05 //g/kg pour l'aflatoxine M₁ dans le lait liquide à l'étape 5, étant entendu que le Comité envisagerait sérieusement de procéder à un examen des méthodes disponibles d'analyse et d'échantillonnage et à une analyse complète des risques avant de communiquer les limites maximales en vue de leur adoption définitive (ALINORM 93/40, par. 195 à 198).

116. Plusieurs délégations se sont prononcées contre la limite maximale proposée, estimant que la relation avec l'aflatoxine présente dans les aliments pour bétail n'est pas claire, que cette limite ne pourrait pas être respectée sans entraîner des pertes importantes de lait et que la présence d'aflatoxines dans le lait est contrôlée par le biais de la fixation de limites maximales pour les aliments destinés au bétail. On a également mis en relief les mesures de contrôle des aflatoxines liées à la source. Les Etats-Unis ont fait remarquer qu'une limite maximale de 0,5 //g/kg offre au consommateur une protection suffisante.

117. Plusieurs autres délégués ont appuyé la limite maximale proposée, estimant qu'elle pourrait être respectée grâce à des mesures appropriées visant la source. On a souligné, en outre, la disponibilité de méthodes d'analyse permettant de vérifier que ces limites sont respectées.

118. Le Secrétariat du JECFA a indiqué que des limites d'aflatoxines irréductibles ont été définies et que cette détermination n'implique pas que les produits doivent obligatoirement être détruits. La délégation de la Suède a suggéré que le Comité demande au JECFA de fournir une estimation des risques sanitaires liés aux différents niveaux d'absorption d'aflatoxines.

119. Le Comité a décidé de demander au JECFA d'évaluer la toxicité des aflatoxines B₁ et M₁. Dans l'attente de cette évaluation, le Comité est convenu de maintenir à l'étape 7 le projet de limite maximale pour l'aflatoxine M₁ dans le lait.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES PROVISOIRES POUR L'AFATOXINE B₁ DANS LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAIL LAITIER (Point 16b) de l'ordre du jour)

120. Le Comité était saisi des observations des gouvernements en réponse à la lettre circulaire CI 1993/22-FAC qui figurent dans le document CX/FAC 94/14-Partie I (Malaisie, Espagne, FID et dans les documents de séance n° 5 (Côte d'Ivoire, Suède) et n° 10 (Etats-Unis).

121. Le Comité a été informé que la Commission a renvoyé l'avant-projet de limite indicative provisoire de 5ug/kg pour les aliments d'appoint destinés au bétail laitier, en demandant un examen plus approfondi des problèmes commerciaux qui se posent au

niveau international et de certains aspects de l'analyse des risques (ALINORM 93/40, par. 216 à 220).

122. Le Comité a noté que le rapport entre les aflatoxines présentes dans le lait et celles présentes dans les aliments pour bétail n'est pas clair et que le commerce des aliments d'appoint destinés au bétail per se n'est pas très important. On a indiqué également que le commerce international porte essentiellement sur des composants d'aliments pour bétail.

123. Dans ces conditions, le Comité a décidé de cesser de fixer des limites indicatives pour l'aflatoxine B₁ dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier, étant entendu que le contrôle de la contamination doit se faire par le biais de mesures orientées vers la source (voir point 16e) de l'ordre du jour). Il a noté également que le Comité exécutif serait informé de cette décision.

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS ET INFORMATIONS SUR LES AFLATOXINES DANS CERTAINES DENREES ALIMENTAIRES (Point 1 6c) de l'ordre du jour)

124. Le Comité était saisi des observations des gouvernements en réponse à la lettre circulaire CL 1993/8-FAC, figurant dans le document CX/FAC 94/14-Partie II (Finlande, Grèce, Canada) et dans le document de séance n° 10 (Etats-Unis).

125. En examinant ce point, le Comité a souligné que des plans d'échantillonnage appropriés sont indispensables pour assurer un examen correct des produits.

126. Le Comité a décidé de demander des observations et des renseignements supplémentaires sur les teneurs en aflatoxines et les plans d'échantillonnage de tous les types de denrées alimentaires en vue de leur examen par le CCFAC à sa 27^e réunion.

RAPPORT SUR LES AFLATOXINES DANS LES PISTACHES ET LES FIGUES SECHEES (Point 16d) de l'ordre du jour)

127. Le Comité est convenu de demander des informations sur les produits susmentionnés, comme indiqué précédemment (voir par. 124 à 126).

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES CONCERNANT LA REDUCTION DES AFLATOXINES DANS LES MATIERES PREMIERES ET DANS LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINES AU BETAIL LAITIER (Point 16e) de l'ordre du jour)

128. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/16, établi par la délégation du Canada à la demande du CCFAC à sa 25^e session (ALINORM 93/12A, par. 119).

129. Le Comité a remercié le Canada de son excellent travail dont il a souligné l'importance fondamentale pour le contrôle de la contamination des aliments par les aflatoxines. Il a noté également que plusieurs autres questions méritent d'être mises en relief, telles que les traitements préalables et postérieurs à la récolte, les méthodes de décontamination, l'utilisation des fongicides et la manutention des denrées alimentaires par les agriculteurs.

130. Le Comité a accepté l'offre du Canada de réviser le document avec l'assistance des Pays-Bas et de la Thaïlandais en vue de sa distribution aux gouvernements pour observations à l'étape 3, bien avant la tenue de sa 27^e session.

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR L'OCHRATOXINE A ET LES TRICHOHÉCÈNES

(Point 16f) de l'ordre du jour)

131. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/17 (établi par la Suède) et des informations supplémentaires fournies en réponse à la lettre circulaire CL 1993/8-FAC, qui sont résumées dans les documents de séance n° 8 (Chine) et n° 9 (Etats-Unis). Le Comité a été informé que l'ochratoxine A serait évaluée par le JECFA en février 1995.

132. Le Comité a remercié la Suède de son document de travail qui présente une excellente évaluation des données disponibles. Il a estimé que ce document pourrait servir de modèle pour la collecte et l'analyse de données et pour l'inclusion ultérieure de ces contaminants dans la Norme générale.

133. Le Comité est convenu qu'il faudra peut-être fixer une limite maximale pour l'ochratoxine A, une fois reçues des informations supplémentaires et après l'évaluation du JECFA. En ce qui concerne les trichothécènes, le Comité a décidé de recueillir des informations supplémentaires. Il est convenu que les informations devraient être envoyées directement à la Suède et que le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses serait informé des activités du Comité à cet égard.

PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR L'ANALYSE DES AFLATOXINES DANS LES ARACHIDES ET LES CÉRÉALES (Point 16g) de l'ordre du jour)

134. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/18 qui résume l'historique, les conclusions et les recommandations d'une consultation technique de la FAO sur les plans d'échantillonnage pour l'analyse des aflatoxines dans les arachides et les céréales (Rome, 3-6 mai 1993). Le texte intégral du rapport de la Consultation (Série FAO: Alimentation et nutrition n° 55) a été mis à la disposition du Comité. Le Représentant de la FAO, M. J. Paakkanen, a informé le Comité des résultats de la Consultation.

135. La Consultation a souligné l'importance de la contamination par les aflatoxines et ses effets sur le commerce international. Elle a mis au point et évalué des plans d'échantillonnage pour l'analyse des aflatoxines dans les arachides et les céréales en utilisant deux dimensions d'échantillon, la méthode d'analyse CCM et des limites indicatives de 5, 10, 15, 20 et 30 µg/kg. La Consultation a également formulé des conseils pour la collecte et la préparation des échantillons.

136. Le Comité a remercié la FAO et le Groupe d'experts qui ont établi le rapport, lequel sera adressé au Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses pour action lorsqu'il fixera des limites maximales pour les aflatoxines dans les arachides. Il a noté également que le rapport serait porté à l'attention du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES CONCERNANT LES MESURES DE RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES À LA SOURCE (Point 17a) de l'ordre du jour)

137. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/19, établi par la délégation de la Suède, qui présente les principaux éléments de l'avant-projet de code d'usages sur les mesures prises à la source pour réduire la contamination des aliments par des produits chimiques, comme demandé par le CCFAC à sa 25e session (ALINORM 93/12A, par. 113).

138. Le Comité a accueilli favorablement ce document en tant que cadre général pour les mesures orientées vers la source et a félicité la délégation suédoise de son excellent travail.

139. Le Comité est convenu que le document devrait tenir compte d'autres initiatives internationales dans ce domaine, ainsi que d'éventuelles mesures orientées vers la source pour le transport par route, rail et mer (voir par. 19).

140. Le Comité est convenu que la délégation de la Suède réviserait le document en fonction des débats du Comité en vue de sa distribution aux gouvernements pour observations à l'étape 3, avant la tenue de la 27^e session du CCFAC. Les gouvernements ont également été invités à envoyer des observations écrites sur ce document directement à la délégation suédoise.

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LE PLOMB (Point 17b) de l'ordre du jour)

141. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/20, établi par les délégations de la Suède et du Danemark, qui présente une synthèse sur le plomb, comme décidé par le CCFAC à sa 25^e session (ALINORM 93/12A, par. 140).

142. En présentant ce document, les auteurs ont insisté plus particulièrement sur les sections relatives à l'identification des risques, à l'évaluation des risques et à la gestion des risques. Ils ont souligné que l'établissement de teneurs maximales en plomb pour les denrées alimentaires doit s'accompagner de mesures visant à réduire la contamination à la source.

143. Le Comité a accueilli favorablement ce document et en a félicité les auteurs. Il est convenu qu'il constitue un excellent point de départ pour l'élaboration de teneurs maximales en plomb à sa prochaine session.

144. Le Comité est convenu que les délégations de la Suède et du Danemark complèteraient le document pour la prochaine réunion du CCFAC en fonction des recommandations et des observations formulées au cours de la réunion et des données disponibles sur l'ingestion provenant de différentes régions du monde, du Programme GEMS/Aliments et d'autres organes internationaux.

145. Le Comité est convenu d'envoyer ce document aux gouvernements pour observations à l'étape 3 dans les meilleurs délais. Les gouvernements ont également été invités à envoyer des observations écrites sur le document dans son état actuel à la délégation suédoise.

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS ET INFORMATIONS SUR LE CADMIUM ET LE PLOMB (Point 17c) de l'ordre du jour)

146. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/21 et des documents de séance n° 6 et n° 10, contenant des observations et des informations sur le cadmium et le plomb reçues de la Finlande, du Canada et des États-Unis d'Amérique en réponse à la lettre circulaire CL 1993/8-FAC. Il a également pris connaissance des observations de la Thaïlande (sans cote).

147. La délégation de la Thaïlande a informé le Comité que la contamination de certaines denrées alimentaires, notamment le riz, par le cadmium a été étudiée et évaluée à moins de 0,05 mg/kg. Quant à l'apport alimentaire total de cadmium, il a été évalué à 0,03 mg/kg de poids corporel par semaine. Les données sur l'ingestion de cadmium en Thaïlande qui sont présentées dans le dernier rapport du Programme GEMS/Aliments portent sur un petit groupe de consommateurs particulièrement exposés.

148. Le Comité a été informé, en outre, que l'avant-projet de teneur maximale en cadmium pour les céréales, les légumes secs et les légumineuses est actuellement

examiné par le Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses.

149. Le Comité a réitéré qu'il importe de fixer des teneurs maximales en cadmium et en plomb, ainsi que de réduire la contamination autant qu'il est raisonnablement possible par le biais de mesures orientées vers la source.

150. Le Comité est convenu qu'un document de synthèse sur le cadmium, analogue à celui sur le plomb présenté à la réunion, serait établi par la délégation française en vue de son examen par le CCFAC à sa 27^e réunion. Les gouvernements ont été invités à envoyer des informations supplémentaires directement à la France. Le Comité est convenu également de recueillir des informations supplémentaires sur le cadmium et le plomb.

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LES PCB ET LES DIOXINES (Point 17d) de l'ordre du jour)

151. Le Comité a noté que le document susmentionné serait établi par les Pays-Bas en vue de son examen par le CCFAC à sa 27^e session. Les gouvernements ont été invités à envoyer des informations supplémentaires à la délégation des Pays-Bas.

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS ET INFORMATIONS SUR LES PCB. LES PBB, LE TETRACHLOROBENZYLTOUÈNE ET LES DIOXINES DANS LES ALIMENTS (Point 17e de l'ordre du jour)

152. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/23 et du document de séance n° 9, contenant les observations et informations sur les contaminants susmentionnés dans les aliments reçues des gouvernements de la Finlande, du Canada et des États-Unis en réponse à la lettre circulaire CL 1993/8-FAC. Il a également pris connaissance des observations de la Thaïlande (sans cote).

153. Le Comité est convenu que la délégation des Pays-Bas devrait tenir compte des observations sur les PCB et les dioxines lors de la rédaction des documents de situation sur ces substances (voir par. 151).

154. Le Comité a décidé de continuer à rassembler des informations supplémentaires sur les contaminants susmentionnés avant de décider des mesures à prendre à l'avenir.

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS ET INFORMATIONS SUR LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES. L'ACIDE CYANHYDRIQUE. LES PHTALATES ET L'ETHYLCARBAMATE DANS LES ALIMENTS (Point 17f) de l'ordre du jour)

155. Le Comité était saisi du document CX/FAC 94/24 et du document de séance n° 10, contenant les observations et informations sur les contaminants susmentionnés dans les aliments reçues des gouvernements du Canada et des États-Unis en réponse à la lettre circulaire CL 1993/8-FAC. Il a également pris connaissance des observations de la Thaïlande (sans cote).

156. Le Comité a décidé qu'aucune mesure concernant les contaminants susmentionnés ne pouvait être prise à ce stade et qu'il convenait de recueillir des informations supplémentaires.

PROPOSITIONS CONCERNANT L'ÉVALUATION EN PRIORITÉ D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS PAR LE JECFA (Point 18 de l'ordre du jour)

157. Le Comité était saisi du document de séance n° 13 (CX/FAC 94/25), qui est le rapport du Groupe de travail officieux sur les priorités. Celui-ci s'est réuni pour examiner

le statut des substances indiquées comme devant bénéficier d'une attention prioritaire à la vingt-cinquième session du CCFAC (ALINORM 93/12A, Annexe VIII) et pour envisager de nouvelles additions à la liste des substances prioritaires. Monsieur R. Top (Pays-Bas) a présidé la réunion du Groupe de travail.

158. Parmi les substances figurant sur la précédente liste des substances prioritaires, le Secrétariat du JECFA a inscrit les additifs alimentaires alitame et 4-Hexyl résorcinol, ainsi que les contaminants ci-après: nitrite, nitrate, nitrosamines, ochratoxine A et patuline, à l'ordre du jour de la 44e réunion du JECFA, qui se tiendra en février 1995.

159. Le Comité est conscient que l'OMS et le Programme international sur la sécurité des substances chimiques (PISSC) participent à diverses activités d'évaluation concernant les dioxines. Toutefois, on a estimé important que le JECFA examine lui aussi ces contaminants afin d'évaluer l'innocuité de leur ingestion orale et des résidus présents dans les aliments. Par conséquent, le Comité a maintenu les dioxines et les PCB apparentés sur la liste des substances prioritaires.

160. Le Comité est au courant que des études de carcinogénicité parrainées par le Programme national de toxicologie des Etats-Unis sont en cours sur l'éthylcarbamate. Il suivra les résultats de ces études de façon que cette substance puisse être inscrite à l'ordre du jour du JECFA dès que possible. En attendant, le Comité a maintenu l'éthylcarbamate sur la liste des substances prioritaires.

161. On ne sait pas exactement quelles données sont disponibles sur les phthalates. La délégation des Pays-Bas se chargera d'éclaircir ce point. En attendant, ces contaminants sont maintenus sur la liste des substances prioritaires.

162. Des études sont en cours au Danemark et aux Pays-Bas sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques. Les délégations de ces pays se sont engagées à suivre leurs résultats et à faire rapport au CCFAC l'an prochain. En attendant, le Comité a maintenu ces contaminants sur la liste des substances prioritaires.

163. Les trichothécènes sont considérés comme des contaminants importants qui devraient être examinés par le JECFA dès que des données pertinentes seront disponibles. Une étude à long terme sur les effets du deoxynivalenol (DON, vomitoxine) sur les souris est en cours au Canada. Les trichothécènes sont maintenus sur la liste des substances prioritaires dans l'attente des résultats de cette étude.

164. Le Comité est convenu d'ajouter Tester glycérolique de rosine de bois et la polydextrose (dans certaines conditions seulement) à la liste des substances prioritaires, à la demande de la délégation des Etats-Unis d'Amérique, et d'ajouter les esters de saccharose d'acides gras, à la demande de la délégation du Japon.

165. A la lumière des débats consacrés au point 16 de l'ordre du jour (par. 114 à 123), le Comité est convenu d'ajouter les aflatoxines B₁ et M₁ à la liste des substances prioritaires. Le Secrétaire de la FAO pour le JECFA a informé le Comité que les spécifications pour toutes les substances placées dans la catégorie III (Annexe VI) à la présente session du CCFAC seront inscrites à l'ordre du jour de la 44e réunion du JECFA, de même que celles d'un certain nombre d'autres substances qui ont été placées dans la catégorie III à des sessions précédentes du CCFAC ou à propos desquelles des demandes d'examen sont parvenues directement à la FAO.

166. Le Représentant de l'Union européenne a noté que l'huile minérale (de qualité alimentaire) figure à l'ordre du jour de la 44e réunion du JECFA et a suggéré que la cire microcristalline et la vaseline, deux autres substances qui sont aussi inscrites à l'ordre

du jour de cette réunion afin de déterminer leurs spécifications, fassent aussi l'objet d'une évaluation toxicologique étant donné leur parenté étroite avec l'huile minérale. Le Secrétaire de l'OMS pour le JECFA a jugé cette proposition raisonnable, puisque ces substances font partie d'un continuum, et a indiqué que le Secrétariat du JECFA envisagerait d'y donner suite.

167. Puisque la FAO et l'OMS prévoient d'organiser une réunion du JECFA par an sur les additifs alimentaires et les contaminants à partir de 1995, et vu le nombre réduit d'additifs alimentaires figurant actuellement sur la liste des substances prioritaires, le Secrétariat du JECFA a encouragé les délégations à proposer de nouveaux additifs alimentaires à examiner en priorité aux futures sessions du Comité .

168. Le Comité a approuvé la liste des substances prioritaires jointe au présent rapport en tant qu'Annexe VI.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 19 de l'ordre du jour)

Objectifs à moyen terme et futur programme de travail

169. Le Comité a été informé que la Commission a demandé à tous les comités du Codex de considérer leurs objectifs à moyen terme comme un point permanent de leur ordre du jour (ALINORM 93/40, par. 75 à 79), et qu'un rapport sur l'état d'avancement des travaux du Comité (voir Annexe 1), devrait être soumis au Comité exécutif à intervalles réguliers, pour examen à la lumière des objectifs à moyen terme.

170. Le Comité a fait sienne la suggestion du Secrétariat que l'objectif à moyen terme du Comité concernant "l'établissement de procédures générales pour l'examen des teneurs en contaminant des aliments" soit modifié de façon à refléter les travaux du Comité concernant l'élaboration de la Norme générale pour les contaminants.

Travaux futurs

171. Le Comité a décidé d'examiner les questions ci-après à sa 27^e session:

- Avant-projet de norme générale Codex pour les additifs alimentaires
- Avant-projet de norme générale Codex pour les contaminants et les toxines 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
- Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires
- méthodes d'analyse pour les additifs alimentaires présents dans les denrées alimentaires
- Amendements proposés au système international de Numérotation
- Amendements proposés au Répertoire des auxiliaires technologiques
- Projet de limite maximale pour les aflatoxines M1 dans le lait
- Teneurs en aflatoxines et plans d'échantillonnage en vue de l'analyse des aflatoxines pour toutes les denrées alimentaires
- Ochratoxine A et trichothécènes dans les denrées alimentaires Cadmium et plomb dans les denrées alimentaires
- Code d'usages pour la réduction des aflatoxines dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail
- Code d'usages sur les mesures prises à la source pour réduire la contamination des aliments

- PCB, PBB, tétrachlorobenzyltoluène, dioxines, hydrocarbures aromatiques polycycliques, acide cyanhydrique, phtalates et éthylcarbamate
- procédures d'évaluation des données sur l'apport alimentaire utilisées dans l'analyse des risques
- nécessité technologique et justification de l'emploi d'additifs alimentaires
- Propositions concernant l'évaluation en priorité d'additifs alimentaires et de contaminants par le JECFA

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

172. Le Comité a été informé que sa vingt-septième session se tiendra du 20 au 24 mars 1995 aux Pays-Bas, étant entendu que le Groupe de travail sur la Norme générale pour les additifs alimentaires se réunira le vendredi 17 mars et le Groupe de travail sur les normes d'identité et de pureté le samedi 18 mars.

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

QUESTION	ETAPE	SUITE A DONNER	DOCUMENT
Projet révisé de préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	8	21 e CCA	ALINORM 95/12, Annexe II
Avant-projet de préambule à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires	5	41e EXEC Gouvernements 27e CCFAC	ALINORM 95/12 Annexe III
Normes d'identité et de pureté recommandées pour adoption par la Commission en tant que normes Codex consultatives	8	21 e CCA	ALINORM 95/1 2. Annexe IV
Amendements au système international de numérotation	8	21e CCA	ALINORM 95/12 Annexe V
Projet de limite maximale pour l'aflatoxine M ₁ dans le lait	7	27e CCFAC	ALINORM 95/1 2, par. 119
Tableaux révisés 1 et 2 et Annexe A de l'avant-projet de Norme générale pour les additifs alimentaires	2,3	Gouvernements Etats-Unis/ Secrétariat Gouvernements 27e CCFAC	ALINORM 95/12, par. 39 à 47
Nécessité technologique et justification d'emploi d'additifs alimentaires	2	Islande/ Nouvelle-Zélande 27e CCFAC	ALINORM 95/1 2, par. 43
Procédures d'évaluation des données sur l'apport alimentaire utilisées dans l'analyse des risques	2,3	Royaume-Uni Gouvernements 27e CCFAC	ALINORM 95/1 2, par. 30
Avant-projet de Norme générale CODEX pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (à l'exclusion du préambule)	2,3	Pays-Bas/ Danemark Gouvernements 27e CCFAC	ALINORM 95/12. par. 103 à 110
méthodes d'analyse pour la détermination des additifs alimentaires dans les aliments	2,3	Canada, 27e CCFAC Vingtième CCMAS	ALINORM 95/12, par. 82 et 83
Avant-projet de Code d'usages sur les mesures à prendre pour réduire la contamination des aliments à la source	2,3	Suède Gouvernements 27e CCFAC	ALINORM 95/12. par. 137 à 140
Avant-projet de Code d'usages pour la réduction des aflatoxines dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier	2,3	Canada, Pays-Bas, Thaïlande, Gouvernements, 27e CCFAC	ALINORM 95/12, par. 128 à 130

Information sur les teneurs en aflatoxines et les plans d'échantillonnage pour toutes les denrées alimentaires	3	Gouvernements 27e CCFAC	ALINORM 95/12, par. 124 à 126
Information sur l'ochratoxine A et les trichothécènes	3	Gouvernements, Suède, 27e CCFAC	ALINORM 95/12, par. 131 à 133
Document de synthèse sur le plomb	2,3	Suède/ Danemark, Gouvernements 27e CCFAC	ALINORM 95/12, par. 141 à 145
Document de synthèse sur le cadmium	2.3	France, 27e CCFAC	ALINORM 95/12, par. 146 à 150
Document de synthèse sur les PCB et les dioxines	2,3	Pays-Bas 27e CCFAC	ALINORM 95/12, par. 151
Information sur le plomb, le cadmium, les PCB, les PBB, le tétrachlorobenzyltoluène, les dioxines, les hydrocarbures aromatiques polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phtahalates et l'éthylcarbamate	3	Gouvernements 27e CCFAC	ALINORM 95/12 par. 150, 154 et 156
Amendements au Répertoire des auxiliaires technologiques	3	Gouvernements Allemagne 27e CCFAC	ALINORM 95/12, par. 73 à 75
Additifs alimentaires et contaminants proposés pour évaluation prioritaire par le JECFA	3	Gouvernements 27e CCFAC	ALINORM 95/12, Annexe VI

ALINORM 95/12
ANNEXE I

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

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

- * The Heads of 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 delegaciones, los Supletes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS

ARGENTINA
ARGENTINE

C.L. CAAMANO
Funcionario Inst. Argentino de Sanidad
y Calidad Vegetal
Prolongación Avda. Belgrano Digue II
Lado Este
Argentina

Mrs. G.G. DE PALMA
Embassy of Argentina
Javastraat 20
2585 AN The Hague
The Netherlands

AUSTRALIA
AUSTRALIE

L.J. ERWIN
Principal Executive Officer
Office of Food Safety
Department of Primary Industries and
Energy
P.O. Box 858
Canberra ACT 2601
Australia

Dr. S. BROOKE-TAYLOR
Director, Food Safety Section
National Food Authority
G.P.O. Box 7186
Canberra Mail Centre ACT 2610
Australia

AUSTRIA
AUTRICHE

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

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

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

H. GHEYSENS
Inspecteur des denrées Alimentaires
Ministère de la Santé
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

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

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
Industry Adviser
Delegation of Canada
c/o Coca Cola Limited
42 Overlea Blvd
Toronto, Ontario, M4H1B8
Canada

CHINA CHINE

Luo XUEYUN
Director
Institute of Food Safety Control and
Inspection
Ministry of Public Health
7 Panjia Yuan Nanli
Beijing, 10021 P.R. China

Mrs. CHEN BI FANG
Deputy Director
National Inspection Centre for Feed
Quality
30 Baishi Qiao Rd.
Beijing, 100081, P.R. China

Wang ZHUTIAN
Assistant Researcher
Institute of Food Safety Control and
Inspection
Ministry of Public Health
7 Panjia Yuan Nan Li
Beijing, 100021
P.R. China

CUBA

A. CASTRO
Funcionario
Ministry of Public Health
23 # 201 Vedado
Habana 8
Cuba

DENMARK DANEMARK DINAMARCA

Dr. T. BERG
Scientific Officer
Food Law Administration
National Food Agency
Morkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Denmark

Mrs. B. FABECH
Scientific Adviser, M.Sc.
Food Law Administration
National Food Agency
Morkhej Bygade 19
DK 2860 Søborg
Denmark

Mrs. B. BILDE
Head of Department
National Food Agency of Denmark
Morkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Denmark

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

H.G. JENSEN
Head of Department
National Food Agency of Denmark
Morkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Denmark

Mrs. L. LUNDBY
Food Scientist
Danish Dairy Board Frederiks Allé 22
DK 8000 Århus C
Denmark

Mrs. I. MEYLAND
Scientific Adviser, M.Sc.
National Food Agency
Central Laboratory, Division A
Morkhøj Bygade 19
DK 2860 Søborg
Denmark

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

A.A. GABALLA
Scientific & Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries Ltd.
Nasr City, Public Free Zone
P.O. Box 7052
Cairo
Egypt

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mrs. H. WALLIN
Senior Research Scientist
VTT Biotechnology and Food Research
P.O. Box 1500
FIN-02044 VTT
Finland

Dr. A. HALLIKAINEN
Senior Scientific Officer, PhD
National Food Administration
P.O. Box 5
FIN-00531 Helsinki
Finland

S. HEISKANEN
Assistant Manager
Finnish Food Industries' Federation
P.O. Box 115
00241 Helsinki
Finland

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

V. TUOMAALA
General Secretary
Ministry of Trade and Industry
Advisory Committee on Foodstuffs
Aleksanterinkato 4
00170 Helsinki
Finland

FRANCE
FRANCIA

Mrs. C. SERVOZ
Inspecteur
D.G.C.C.R.F.
Bureau H2, Télé doc 051-59
Bd Vincent Auriol
75001 Paris
France

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

J.M. FREMY
Head of Unit
Ministry of Agriculture
CNEVA/LCHA
43, Rue de Dantzig
75014 Paris
France

Mrs. A. LOC'H
Responsable Service Legislation
Branche Biscuits BSN
6 Rue E. Voillent
91201 Athes-Mons
France

Ph. MOUTON
Vice-President European Affairs
Pernod Ricard
40, Avenue de Trèves
B-1040 Brussels
Belgium

Mrs. A. PASTERNAK
Vétérinaire Inspecteur
Bureau Reglementation
DGAL Ministère de l'Agriculture et de la
Forêt
175 Rue de Chevaleret
75013 Paris
France

J. RIBAUT
Secrétaire générale
41 Bis Bld. Latour Maubourg
75007 Paris
France

Mrs. B. RICO
Ministère de l'Agriculture
D.G.AI.
175 Rue de Chevaleret
75013 Paris
France

M. ROUGE
Ingénieur Sanitaire
Ministère de l'équipement à la Santé
Direction générale de la Santé
1 Place de Fontenoy
75350 Paris 07 SP
France

Mrs. F. VERWAERDE
Regulatory Affairs
Roquette Frères
62 136 Lestrem
France

GABON

Dr. NZOUZI NETTI
Médecin Hygiéniste à la Direction
du Génie Sanitaire et de l'Hygiène
Publique
Ministère de la Santé Publique
B.P. 3172 Libreville
Gabon

GERMANY ALLEMAGNE ALEMANIA

P. KUHNERT
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Gesundheit
Postfach 17 02 08
53028 Bonn
Germany

Dr. D. ARNOLD
Director, Centre for Surveillance and
Health
Evaluation of Environmental
Contaminants
Werner Voss Damm 62
12101 Berlin
Germany

Mrs B. GROTHE
Südzucker AG
Winkelsweg 2
D-53175 Bonn
Germany

Dr. W. KOCH
Advisor
Ladenburg GmbH
Dr. Albert-Reimann-Strasse 2
68526 Ladenburg
Germany

Dr. R. LANGLAIS
Coca-Cola GmbH
Director Scientific Regulatory Affairs
Frankenstr. 348
D-45133 Essen
Germany

Mrs. B. MUERMANN
Scientific Co-Worker
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde
Godesberger Allee 157
53175 Bonn
Germany

H.E. MUERMANN
Geschäftsführer
Verband der Deutschen
Essenzenindustrie e.V.
Meckenheimer Allee 87
53115 Bonn
Germany

L. SATTLER
Referatsleiter, Ref. 223
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Rochusstrasse 1
53123 Bonn
Germany

Mrs. C. TOUSSAINT
Wissenschaftliche Mitarbeiterin
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
53175 Bonn
Germany

Dr. R. WEBER
Wissenschaftlicher Direktor
Max von Pettkofer-Institut des
Bundesgesundheitsamtes
Unter den Eichen 82-84
12205 Berlin
Germany

GREECE
GRECE
GRECIA

D. GERAKOPOULOS
Standardization - Quality Control Dept.
Ministry of Agriculture
2 Acharnon Str.
10176 Athens
Greece

Dr. D. CRYSSAFIDIS
Chemist
Chemical Laboratory of the Greek State
An. Tsocha 16
GR-11521 Athens
Greece

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Judit SOHAR
Head
Department of Toxicological Chemistry
National Institute of Food Hygiene &
Nutrition
H-1476, P.O. Box 52
Budapest
Hungary

ICELAND
ISLANDE
ISLANDIA

J. GISLASON
Director
Environmental and Food Agency
P.O. Box 8080
128 Reykjavik
Iceland

Mrs. A. SIGURDARDOTTIR
Chief of Division
Office of Food and Hygiene
Environmental and Food Agency
P.O. Box 8080
128 Reykjavik
Iceland

**INDONESIA
INDONESIE**

Mrs. INDRAWATI S. ZA
Head
Subdirector of Food Standardization
Directorate of Food Control
D.G. of Drug & Food Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia

W. SUGIYANTO
Agricultural Attaché
Indonesian Mission to the Uni Europe
Bld de la Woluwe 38
1200 Brussels
Belgium

Mrs. E.E. KARAMOY
Head, Section of Food Legislation
Directorate of Drug & Food Control
Ministry of Health
Jl. Percetakan Negara 23
Jakarta
Indonesia

S. MARTOKUSUMO
Counsellor
Indonesian Embassy
8, Tobias Asserlaan
2517 KC The Hague
The Netherlands

**IRELAND
IRLANDE
IRLANDA**

Dr. J. FLEMING
Department of Agriculture, Food and
Forestry
Agriculture House
Kildare Street
Dublin 2
Ireland

**ITALIA
ITALIE
ITALIA**

Mrs. A. BOCCA
Direttore Rep.
Alimenti Lipidici
Istituto Superiore della Sanita
Viale Regina Elena 299
00161 Roma, Italy .

Dr. E. DELL'ACQUA
Chemist
SOLCHEM
Palazzo E/2
Milano Fiori
20090 Assago
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 100 45, Japan

T. MURAKAMI
Deputy Director
Food Chemistry Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo 100 45, 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

LEBANON

Dr. I. EL HAJJ
Directeur de la Prevention
Ministère de la Santé Publique
Avenue Fouad 1^{er}
Beyrouth
Lebanon

MALAYSIA

MALAISIE

MALASIA

Thin Sue TANG
Senior Research Officer PORIM
No. 6 Persiaran Institusi
43650 Bandas Barn Bangs
Selangor
Malaysia

Wong Soo KHWAN
Lembaga Pendaftaran & Pelesenan
Minyak Kelapa Sawit (PORLA)
Lot 6, SS 6, Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya
Selangor Darul Ehsan
Malaysia

Bahar AHMAD
Minister Counsellor
Malaysian High Commission
17 Curzon Street
London W1Y 7FE
United Kingdom

Mrs. Marni SAPAR
Biochemist
Veterinary Public Health Laboratory
Department of Veterinary Services
46630 Persiaran Barat
Petaling Jaya
Malaysia

MEXICO MEXIQUE

Mrs. Elvira ESPINOSA GUTIERREZ
Directora de Normalización
Secretaria de Salud
Donceles 39
Centro C.P. 06010
México D.F., Mexico

Mrs. Dilery HERNANDEZ SANCHEZ
Jefe de Departamento
Secretaria de Salud
Donceles 39
Centro C.P. 06010
México D.F., Mexico

MOROCCO

MAROC

MARRUECOS

M. MAJDI
Chef du service de Réglementation
Division de la Répression des Fraudes
D.P.V.C.T.R.F.
Ministère de l'Agriculture
25 Avenue les Alaouites
B.P. 4495 Rabat
Marocco

N. DOUBIANI
Technical Manager, SRA Director
T.C.C.E.C.
P.O. Box 8062, Casa Oasis
Casablanca
Morocco

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

W.J. DE KOE
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5840
2280 HV Rijswijk (ZH)
The Netherlands

Dr. G. KLETER
Ministry of Welfare, Health and Cultural
Affairs
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5840
2280 HV Rijswijk
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

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
NZO
Bleiswijkseweg 35
2712 PB Zoetermeer
The Netherlands

Dr. A. LEON
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Unilever Research
P.O. Box 760
3000 DK Rotterdam
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
Ministry of Health
P.O. Box 5013
Wellington
New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Mrs. K.S. MELBOSTAD
Head, Chemistry & Toxicology
Department
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo
Norway

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

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

**PHILIPPINES
FILIPINAS**

L. BAUTISTA
Permanent Representative to U.N. and
other International Organizations in
Geneva
47 Avenue Blanc
Geneva
Switzerland

R.A. ARGUELLES
Head Philippine Ambassador to the
Netherlands
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.
R.G. Borillo
Commercial Attache
Philippine Mission to the U.N.
47 Avenue Blanc
Geneva
Switzerland

Ms. J.L. DEMETERIO
Agricultural Attache
Embassy of The Philippines
85 Rue Washington
1050 Brussels
Belgium

Dr. Q. KINTANAR
Director, Bureau of Food & Drugs
Department of Health Compound
Alabang, Metro Manila
Philippines

**POLAND
POLOGNE
POLONIA**

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

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

Mrs. B. SZTEKE
Chief of Department of Food Analysis
Institute of Biotechnology of the
Agriculture and Food Industry
36, Rakowiecka St.
02-532 Warsaw
Poland

**SLOVENIA, REPUBLIC OF
SLOVENIE, REPUBLIQUE DE
ESLOVENIA, REPUBLICA DE**

Dr. Marusa ADAMIC
Head Dept. of Nutrition
Institute of Public Health of the Republic
of Slovenia
Trubarjeva 2,
61000 Ljubljana
Slovenia

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

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

J. CAMPOS AMADO
Técnico
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Paseo Infanta Isabel No. 1
Madrid
Spain

SWEDEN
SUEDA
SUECIA

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

Mrs. I. BERGMAN
Principal Administrative Officer
Food Standards Division
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

A. GRUNDSTRÓ M
Quality Manager
Semper AB
S-10546 Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. ROSSIER
Head Codex Alimentarius Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3000 Berne 14
Switzerland

B. A. GUBLER
Vice President
Product Safety and Quality Assurance
Givaudan-Roure Flavors Ltd.
Veberlandstr. 138
CH-8600 Dübendorf
Switzerland

Mrs. G. HUMBERT
Kraft Jacobs Suchard
Rue des Usines 90
CH-2003 Neuchatel
Switzerland

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

Mrs. D. MAGNOLATO
Regulatory Affairs Manager
Nestec Ltd.
55 Av. Nestlé
CH-1800 Vevey
Switzerland

Dr. W. STEINER
Section Head
Migros Cooperative Laboratories
P.O. Box 266
CH-8031 Zurich
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. P. POTHISIRI
Inspector General
Office of Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Samsen Rd.
Bangkok 10200
Thailand

P. BORIBOON
Medical Scientist
Division of Food Analysis
Department of Medical Sciences
Ministry of Public Health
YOD-SE
Bangkok 10100
Thailand

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

Mrs. C. KEAWKUNGWAL
Second Secretary
Royal Thai Embassy
Buitenweg 1
2517 KD
The Hague
The Netherlands

Mrs. S. PRUENGKARN
Expert
Division of Biological Science
Department of Science Service
Ministry of Science Technology and
Environment
Rama VI Road
Bangkok 10400
Thailand

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

Mrs. N. THONGTAN
Director and Scientist Level 8
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Chatuchuck
Bangkok
Thailand

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Mrs. S. KILICBAY
Director, Food Control & Nutrition
Department
Ministry of Health
Ankara
Turkey

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

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

Dr. M. BRIGGS
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R. 239c Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P, 3JR, U.K.

Dr. C. FISHER
Head of Food Additives and Risk
Assessment Unit
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R. 229 Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3J, U.K.

Dr. A. GLEADLE
Food Contaminants Branch A
Food Science Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R. 239a, Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR, U.K.

N. TOMLINSON
Head of Chemical Food Contamination
Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R. 425 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.

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.

G. TELLING
Product Safety Consultant
Food and Drink Federation
6 Catherine Street
London WC2B 5JJ, U.K.

M. WEBB
Tech. Development
Pfizer Ltd.
10 Dover Road
Sandwich, Kent
U.K.

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

R.J. RONK
Director, Product Policy Staff
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street S.W.
Washington D.C. 20204
U.S.A.

D.F. DODGEN
Coordinator, International Regulatory
Affairs
Office of Premarket Approval (HFS-200)
Centre for Food Safety and Applied
Nutrition U.S.
Food and Drug Administration
200 C Street S.W.
Washington D.c. 20204
U.S.A.

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

Ms. J.A. SPRINGER
Director, Division of Mathematics HFS-
705
C.F.S.A.N.
U.S. Food and Drug Administration
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 & Dairy Foods &
Beverages
Center for Food Safety & Applied
Nutrition HFS-305
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
Associate Director,
Safety & Regulatory Affairs
Pfizer, Inc., Food Science R& D
235 E. 42nd Street
New York, NY 10017-5755
U.S.A.

K.D. BRENNER
Corn Refiners Association Inc.
Vice-President
1701 Pennsylvania Ave., N.W.
Washington DC 20006
U.S.A.

Ms. F.J. BROULIK
Director, Regulatory Affairs
McNeil Specialty Products Co.
P.O. Box 2400
New Brunswick, NJ 08903-2400
U.S.A.

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

Ms. C. HOFLAND
Marketing Director
National Sunflower Association
4023 State Street
Bismarck, North Dakota 58501
U.S.A.

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

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

Dr. M.E. KLAUS
Director, Regulatory Affairs
The Nutra Sweet Co.
P.O. Box 730
1751 Lake Cook Rd.
Deerfield IL 60015-5239
U.S.A.

W.K. MILLER
Director of International, and Regulatory
Programs
North American Expert Grain
Association.
1300 L Street, NW
Washington, D.C. 20005
U.S.A.

Dr. J.P. MODDERMAN
Senior Scientist
Keller & Heckman
1001 G Street, NW
Suite 500 West
Washington D.C. 20001-4545
U.S.A.

G. YINGLING
Attorney
Enzyme Technical Association
McKenna & Cuneó
1575 Eye Street, N.W.
Washington, D.C. 20005
U.S.A.

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

CZECH REPUBLIC
REPUBLIQUE TCHEQUE
REPUBLICA CHECA

B. TUREK
Chief

National Reference Centrum for Toxic
Substances in Food
National Institute of Public Health
Srobárova 48 100 42 Praha 10
Czech Republic

J. KODL
Head, Reference Laboratory for Food
Additives
National Institute of Public Health
Srobárova 48
100 42 Praha 10
Czech Republic

SLOVAK REPUBLIC
REPUBLIQUE SLOVAQUE
REPUBLICA ESLOVACA

Mrs. T. SINKOVA
Research Worker
Food Research Institute
Priemyselna 4
820 06 Bratislava
Slovak Republic

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

(AFCA) SPANISH ASSOCIATION OF
FOOD ADDITIVES MANUFACTURERS

R. XALABARDER
Presidente AFCA
Bruch 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
Vice President of External Affairs
Novo Nordisk A/S
Bio Industrial Group
Novo Alié
DK 2880 Bagsvaerd
Denmark

Mrs. D.P. PRAANING-VAN DALEN
Regulatory Affairs Manager
Gist Brocades N.V.
P.O. Box 1
2600 MA Delft
The Netherlands

(AOAC INTERNATIONAL)
ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYICAL CHEMISTS

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

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

J.C. ATTALE
President

Miss. A. HADJIYIANI
European Regulatory Affairs Manager
FMC Corporation/Food Ingredients
Division
480 Av. Louise
1050 Brussels
Belgium

(CEFICI EUROPEAN COUNCIL OF
CHEMICAL MANUFACTURERS'
FEDERATION

Dr. U.J. SALZER
Chairman
Haarmann & Reimer GmbH
Postfach 1253
D-37601 Holzminden
Germany

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

Mrs. M. CIARDELLI
Assistant Manager Food Technology
and Scientific Affairs
74, Rue de la Loi 74
B-1040 Brussels
Belgium

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

(CIMSCEE) COMITÉ DES
MAYONNAISES ET SAUCES
CONDIMENTAIRES DE LA
COMMUNAUTE ECONOMIQUE
EUROPEENNE

J. HALLAERT
Scientific and Technological Advisor
CIMSCEE
Av. de Cortenbergh 172
B-1040 Bruxelles
Belgium

Mrs. I. TIESINGA
National Secretary
Nederlandse Vereniging van
Mayonnaise-en Salsausfabrikanten
Bankastraat 131 - Bus C
2585 EL The Hague
The Netherlands

(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
Administrative Officer
Partial Agreement in the Social and
Public Health Field
Council of Europe
F-67075 Strasbourg Cedex
France

(EFEMA) EUROPEAN FOOD
EMULSIFIER MANUFACTURERS'
ASSOCIATION

Mrs. J. THESTRUP
Legislation Advisor
Grindsted Products
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand
Denmark

(EFFA) EUROPEAN FLAVOUR AND
FRAGRANCE ASSOCIATION

Dr. B. EVENHUIS
Director
Product Safety Assurance
International Flavours & Fragrances
E.A.M.F.
Liebergerweg 72-98
1221 JT Hilversum

EUROPEAN ECONOMIC COMMUNITY

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

EUROPEAN COUNCIL

B. MEJBORN
Secretariat of the Council of the
European Union
170 Rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium

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

Ph. MOUTON
Vice-President European Affairs
Pernod Ricard
40, Rue de Trèves
1040 Bruxelles
Belgium

(ICC) INTERNATIONAL ASSOCIATION
FOR CEREAL SCIENCE AND
TECHNOLOGY

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

(IDF) INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION

Dr. C.A.L. BERCHT
Dutch Dairy Association
Bleiswijkseweg 35
2712 P.B. Zoetermeer
The Netherlands

R.W. MAEIJER
Nestle Nederland B.V.
Walstraat 17
8011 NR Zwolle
The Netherlands

(IDF) INTERNATIONAL DIABETIC
FEDERATION

J. BYRNE
1 Allée du Herisson
1070 Brussels
Belgium

(IEIP) INSTITUT EUROPEEN DES
INDUSTRIES DE LA PECTINI

Dr. C.D. MAY
Chief Scientist
Citrus Colloids Ltd.
Grimmer Road
Hereford HR4 0DW
U.K.

(IFAC) INTERNATIONAL FOOD
ADDITIVES COUNCIL

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

Dr. R.J.H. GRAY
Manager Regulatory Affairs
Hercules Incorporated
11333 SE Hercules Plaza
Wilmington DE 19894
U.S.A.

(IFG) INTERNATIONAL FEDERATION
OF GLUCOSE INDUSTRIES

C. HEIDEMAN
Food Safety Coordinator
Cargill B.V.
Lelyweg 31
4612 PS Bergen op Zoom
The Netherlands

Ms. I. AXIOTIADES
Advisor
AAC
Avenue de la Joyeuse Entree 1
B-1040 Brussels
Belgium

Dr. G. MORELLE
Food Law Expert
AMYCORN.V.
Coordination Centre of the AMYLUM
Group
Burchtstraat 10
B-9300 Aalst
Belgium

(IFGMA) INTERNATIONAL ASSEMBLY
OF GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATIONS

Gloria BROOKS-RAY
Director, Regulatory Affairs and
Nutritional Sciences
CPC International Inc.
Box 8000, International Plaza
Englewood Cliffs, NJ 07632
U.S.A.

S. GARDNER
Director
International Federation of Grocery
Manufacturers Associations
5504 Goldsboro Road
Bethesda, MD, 20817
U.S.A.

(IFMA) INTERNATIONAL
FEDERATION OF MARGARINE
ASSOCIATIONS

Dr. A. LEON
Rue de la Loi 74
1040 Brussels
Belgium

(ILSI) INTERNATIONAL LIFE
SCIENCES INSTITUTE

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

C. AMBROGGI
110 Peascod Street
Windsor SL4 1TE
U.K.

(INEC) INSTITUT EUROPEEN DES
INDUSTRIES DE LA GOMME DE
CAROUBE

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

(IOFI) INTERNATIONAL
ORGANIZATION OF THE FLAVOUR
INDUSTRY

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

(IPF) INTERNATIONAL PEANUT
FORUM

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

(IPPA) INTERNATIONAL PECTIN
PRODUCERS ASSOCIATION

Prof. Dr. W. PILNIK
Advisor
Boeslaan 5
6703 EN Wageningen
The Netherlands

(ISO) INTERNATIONAL
ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION

Mrs. I.M.F. RENTENAAR
Senior Standardization Consultant
Food and Agriculture
Nederlands Normalisatie Instituut
Kalfjeslaan 2
P.O. Box 5059
2600 GB Delft

(ITIC) INTERNATIONAL TOXICOLOGY
INFORMATION CENTRE

Dr. G. VETTORAZZI
Director
International Toxicology Information
Centre
Paseo Ramón María de Lili, 1,4-D
E-20002 San Sebastián
Spain

(MARINALG INTERNATIONAL)
WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED
PROCESSORS

J.J. PIOT
Counseil Her/Advisor
(Marinalg International)
85 Blvd. Haussmann
75008 Paris
France

W.J. SANDER
President
85 Blvd. Haussmann
Paris 75008
France

A.G. ANDERSEN
Technical Product Manager,
Carrageenan
Copenhagen Pectin
DK 4623 Lille Skensved
Denmark

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

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

UNESDA/CESDA

R. LANGLAIS
CESDA/UNESDA
35, Blvd. Louis Schmidt
B-1040 Bruxelles
Belgium

WORLD HEALTH ORGANIZATION

Dr. David A. JONAS
Head of Biotechnology & Novel Foods
Branch
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food
R204 Ergon House, c/o Nobel House 17
Smith Square
London SW1P 3JR
U.K.

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME COMMITTEE
SECRETARIAT:

D. BYRON
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla 00100
Rome, Italy

S. DOYRAN
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla 00100
Rome Italy

HOST GOVERNMENT COMMITTEE
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

Ms. 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 Netherland

Mrs. M.A.T. KERKHOFF
Unilever Research
Postbus 114
3130 AC Vlaardingen

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

FAO PERSONNEL:

Dr. J. PAAKKANEN
FAO Joint Secretary of JECFA
Food Policy and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome
Italy

WHO PERSONNEL:

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

PROJET AMENDE DE PREAMBULE
A LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(A l'étape 8)

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 (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 générales à ce sujet sont énoncées à l'Appendice A. Ces dispositions devraient aussi être conformes aux autres conditions stipulées dans le préambule.

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 nutritionnelles³.

- b) La dose journalière admissible (DJA) est une estimation effectuée par le JECFA de la quantité d'un additif alimentaire, exprimé e 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.
- c) L'expression dose journalière admissible "non spécifié e" (IMS) utilisée dans le cas d'une substance alimentaire de très faible toxicité lorsque, sur le vu 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 Codex Alimentarius, deuxième édition (1992), Volume I (Recommandations générales).

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).

3. PRINCIPES GENERAUX REGISSANT L'UTILISATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES⁵

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 pertinents 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 présents 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 présents 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", CACA/vol. XIV Ed. 1, 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 Alimentarius⁸ 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 DENRÉES ALIMENTAIRES⁹

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.

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 CIAA¹¹; 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 affectés.

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.

**AVANT-PROJET DE PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES
CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES**
(a l'étape 5)

INTRODUCTION

La présente norme a été élaborée sur la base de précédents documents de synthèse exposant les problèmes liés aux contaminants présents dans les denrées alimentaires et l'approche adoptée par le Codex pour traiter ces problèmes. Afin de rendre plus accessible le raisonnement qui sous-tend ces décisions, il est fait référence à ces documents, dont la liste figure au paragraphe 1.7, ainsi qu'aux rapports des sessions du Codex au cours desquelles ces documents ont été examinés et la politique à suivre adoptée. Afin de donner un aperçu intelligible des questions impliquées, tous les principes et aspects pris en compte par le Codex dans son traitement des contaminants sont mentionnés de façon succincte et systématique, avec des renvois, le cas échéant, aux annexes et autres documents donnant des descriptions plus détaillées. Les italiques sont utilisées chaque fois qu'il est fait référence aux annexes et pour les parties du texte qui ne sont pas censées figurer dans la version définitive de la norme générale, mais qui servent dans la présente version à exposer des points en suspens.

I. PREAMBULE

I.1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme énonce les principaux principes et procédures utilisés et recommandés par le Codex Alimentarius pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux et indique les concentrations maximales de contaminants et de toxines naturelles recommandées par la CCA pour les produits alimentaires et les aliments pour animaux faisant l'objet d'un commerce international.

I.2 DEFINITION DES TERMES

I.2.1 Généralités

Les définitions du Codex Alimentarius, telles qu'elles figurent dans le Volume 1, s'appliquent à la Norme générale pour les contaminants. Par conséquent, seules les plus importantes sont reproduites ici. Quelques nouvelles définitions ont été introduites lorsqu'on l'a jugé nécessaire pour supprimer toute ambiguïté. Par denrées alimentaires, on entend aussi, le cas échéant, les aliments pour animaux.

I.2.2 Contaminant

Le Volume 1 du Codex Alimentarius définit un contaminant comme suit:"

Toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insecte, poils de rongeur et autres substances étrangères".

La présente norme vise tous les contaminants qui répondent à la définition citée ci-dessus, y compris les contaminants présents dans les aliments destinés au bétail laitier et au bétail de boucherie, à l'exception:

- 1) Des contaminants ayant une incidence non pas sur la santé publique, mais uniquement sur la qualité du produit alimentaire.
- 2) Des résidus de pesticides correspondant à la définition du Codex qui relèvent du mandat du CCPR. Les résidus de pesticides résultant de l'utilisation de pesticides non liés à la production alimentaire pourront être inclus dans la Norme générale pour les contaminants s'ils ne relèvent pas du CCPR.
- 3) Des résidus de médicaments vétérinaires correspondant à la définition du Codex qui relèvent du mandat du CCRVDF.
- 4) Des toxines microbiennes, comme la toxine botulinum et l'entérotoxine staphylocoque, issues de microorganismes qui relèvent du mandat du CCFH.
- 5) Des auxiliaires technologiques (qui, par définition, sont ajoutés intentionnellement aux denrées alimentaires).

I.2.3 Toxines naturelles visées par la présente norme

La définition du Codex pour les contaminants inclut implicitement les toxines naturelles telles que les métabolites toxiques de certains micro-champignons dont la présence n'est pas intentionnelle (mycotoxines).

Les toxines microbiennes produites par les algues qui s'accumulent dans les organismes aquatiques comestibles comme les coquillages et les crustacés (phycotoxines) sont également visées par la présente norme. Les mycotoxines et les phycotoxines sont deux sous-catégories de contaminants.

Les toxines naturelles qui sont des éléments constitutifs intrinsèques des denrées alimentaires résultant d'un genre, d'une espèce ou d'une souche produisant habituellement des métabolites toxiques en quantité nocive, comme les phycotoxines, ne sont pas généralement considérées comme visées par la présente norme. Elles relèvent, toutefois, du mandat du CCFAC et seront traitées individuellement.

I.2.4 Limite maximale et expressions apparentées

La **limite maximale Codex** pour un contaminant ou une toxine naturelle présents dans une denrée alimentaire ou un aliment destiné aux animaux est la concentration maximale de cette substance recommandée par la CCA comme devant être légalement autorisée pour ce produit. La limite maximale vise à assurer la libre circulation des denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international.

Par **limite indicative Codex**, on entend la concentration maximale d'une substance dans un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale recommandée par la CCA pour les produits faisant l'objet d'un commerce international. Lorsque la limite indicative est dépassée, les gouvernements doivent décider s'il convient de distribuer le produit et dans quelles conditions sur leur territoire ou dans leur juridiction¹ (voir 18e CCA).

¹ La CCA ayant décidé préférable de présenter les normes Codex pour les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale sous forme de limite maximale, les limites indicatives existantes ou envisagées feront l'objet d'un nouvel examen en vue de leur transformation éventuelle en limites maximales.

I.3 PRINCIPES GENERAUX CONCERNANT LES CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

I.3.1 Généralités

Les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale peuvent être contaminés par diverses sources ou processus. La contamination nuit en général à la qualité du produit et peut comporter un risque pour la santé humaine ou animale. Elle doit donc être prévenue ou réduite dans toute la mesure du possible.

Les teneurs en contaminants des denrées alimentaires doivent être aussi basses qu'il est raisonnablement possible. Les mesures ci-après peuvent servir à prévenir ou à réduire la contamination des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine ou animale:

- prévenir la contamination des denrées alimentaires à la source, par exemple en réduisant la pollution due à l'environnement;
- utiliser les techniques appropriées pour la production, la manutention, le stockage, le traitement et l'emballage des denrées alimentaires;
- appliquer des mesures visant à décontaminer les produits contaminés et à prévenir la commercialisation des denrées contaminées, qu'elles soient destinées à l'alimentation humaine ou animale.

Afin de garantir que des mesures appropriées sont prises pour réduire la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, il sera établi un Code d'usages comprenant des mesures orientées vers la source, ainsi que de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques agricoles visant le problème de contamination à résoudre.

Le degré de contamination des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale et l'efficacité des mesures prises pour réduire cette contamination seront évalués grâce à un suivi, à des enquêtes et à des programmes de recherche plus spécialisés, le cas échéant.

Lorsque l'on soupçonne que la consommation de denrées contaminées comporte des risques pour la santé, il convient de procéder à une évaluation des risques. Lorsque les risques pour la santé sont confirmés, il convient d'appliquer une politique de gestion des risques fondée sur une évaluation complète de la situation. Selon les résultats de l'évaluation des problèmes et les solutions envisageables, il peut être nécessaire de fixer des limites maximales ou de prendre d'autres mesures concernant la contamination des denrées alimentaires. Dans certains cas, il faudra aussi envisager de formuler des recommandations concernant le régime alimentaire, lorsque les autres mesures ne permettent pas d'exclure l'éventualité d'un risque pour la santé.

Les mesures nationales concernant la contamination des denrées alimentaires doivent éviter de poser des obstacles inutiles au commerce international des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale. La Norme générale Codex pour les contaminants dans les denrées alimentaires a pour objet d'indiquer une approche possible du problème de la contamination et de promouvoir l'harmonisation internationale grâce à des recommandations qui peuvent contribuer à éviter la création d'obstacles au commerce.

Pour les contaminants qui peuvent être présents dans plusieurs denrées alimentaires, on adoptera une approche générale, en tenant compte de toutes les

informations pertinentes disponibles, afin d'évaluer les risques et de mettre au point des recommandations et mesures, dont des limites maximales.

I.3.2 Principes devant régir l'établissement des limites maximales pour les denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale

On ne fixera de limites maximales que pour les denrées alimentaires dans lesquelles le contaminant considéré risque d'être présent dans des proportions suffisantes pour constituer un risque, compte tenu de l'exposition totale du consommateur. Ces limites seront fixées de manière que le consommateur soit correctement protégé. En même temps, on tiendra compte des possibilités technologiques de respecter ces limites maximales. On appliquera les principes de bonnes pratiques de fabrication, de bonnes pratiques vétérinaires et de bonnes pratiques agricoles. Les limites maximales seront fondées sur des principes scientifiques établis, de façon à être valables dans le monde entier et à faciliter le commerce international de ces denrées. Le statut et l'utilisation envisagée des limites maximales seront clairement définis.

I.3.3 Critères spécifiques

On se servira des critères ci-après (sans exclure l'utilisation d'autres critères pertinents) pour élaborer des recommandations et prendre des décisions concernant la Norme générale Codex pour les contaminants dans les denrées alimentaires: (On trouvera à l'Annexe I des informations supplémentaires sur ces critères).

Information toxicologique

- identification de la ou des substances toxiques
- le cas échéant, métabolisme selon qu'il s'agit d'êtres humains ou d'animaux
- toxicocinétique et toxicodynamique
- information sur la toxicité aiguë et à long terme
- conseils intégrés d'un expert toxicologue concernant l'acceptabilité et l'innocuité des niveaux d'absorption des contaminants, y compris information sur tous les groupes de populations particulièrement vulnérables

Données analytiques

- données qualitatives et quantitatives validées sur des échantillons représentatifs
- procédures d'échantillonnage appropriées

Données sur l'ingestion

- présence dans les principales denrées alimentaires responsables de l'ingestion de contaminants
- présence dans des denrées de grande consommation
- données sur l'ingestion pour des groupes de consommateurs moyennement et très exposés
- résultats d'études sur le régime alimentaire
- données sur l'ingestion de contaminants obtenues à partir de modèles de consommation

Considérations commerciales

- problèmes actuels ou potentiels dans le domaine du commerce international
- denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international
- informations sur les règlements nationaux, notamment sur les données et les considérations sur lesquelles ces règlements s'appuient

Considérations technologiques

- informations sur les processus de contamination, les possibilités technologiques, la production et les pratiques de fabrication, ainsi que sur les aspects économiques liés à la gestion et au contrôle de la teneur en contaminants

Considérations relatives à l'évaluation et à la gestion des risques

- évaluation des risques
- options et considérations en matière de gestion des risques
- examen d'éventuelles limites maximales fondées sur les critères ci-dessus
- examen de solutions de rechange

I.4 PROCEDURE CODEX POUR L'ELABORATION DE NORMES POUR LES CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

I.4.1 Généralités

On appliquera la procédure d'élaboration des normes Codex, telle qu'elle est présentée dans le Manuel de procédures. On trouvera ci-après des précisions quant à la procédure à suivre et aux critères sur lesquels doit reposer la prise de décisions, afin de clarifier et de faciliter le processus d'élaboration des normes Codex pour les contaminants.

I.4.2 Procédure concernant l'examen préliminaire des contaminants par le CCFAC

Les délégués ou le Secrétariat peuvent formuler des suggestions concernant de nouveaux contaminants ou de nouvelles combinaisons contaminants/produits qui pourraient être examinés par le CCFAC et être inclus dans la Norme générale Codex pour les contaminants. Un débat initial peut avoir lieu à partir d'exposés oraux ou, de préférence, sur la base d'une note présentant des informations pertinentes et complètes. Pour que l'examen préliminaire se déroule de manière satisfaisante, il convient de présenter les informations ci-après:

- 1) Identification du contaminant et historique succinct du problème.
- 2) Indications sur la disponibilité d'informations technologiques et de données analytiques et sur l'ingestion accompagnées de références.
- 3) Indications sur les problèmes sanitaires (éventuels).
- 4) Indications sur les obstacles au commerce international existants ou prévus.
- 5) Renseignements sur les possibilités technologiques et les aspects économiques liés à la gestion du problème des contaminants dans les denrées alimentaires.
- 6) Si possible, proposition d'action par le CCFAC.

Lorsqu'une délégation souhaite que le Comité étudie une demande d'action concernant un contaminant spécifique, cette délégation doit dans la mesure du possible fournir les informations énumérées ci-dessus, qui serviront de base à un examen préliminaire, et demander au Secrétariat d'inscrire la question à l'ordre du jour de la prochaine réunion du Comité .

1.4.3 procédure de prise de décisions par le CCFAC concernant la gestion des risques liés aux contaminants

L'évaluation par le JECFA des aspects toxicologiques et autres d'un contaminant, suivie de recommandations concernant les niveaux d'ingestion acceptables et les limites maximales dans les denrées alimentaires, constituent normalement un préalable indispensable à la prise de décisions par le CCFAC. En l'absence de recommandations de la part du JECFA, le CCFAC pourra prendre des décisions s'il dispose d'informations suffisantes provenant d'autres sources et si la question est jugée urgente.

Le processus de prise de décisions par le CCFAC en matière de gestion des risques est décrit plus en détail dans l'Annexe II (voir aussi document CX/FAC 93/11, par. 16-22).

1.5 **PRESENTATION DE LA NORME POUR LES CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES**

La Norme générale pour les contaminants dans les denrées alimentaires comporte deux tableaux: le Tableau I, dans lequel les normes sont énumérées par contaminant dans les diverses catégories de produits alimentaires et le Tableau II, dans lequel les normes sont présentées par denrées alimentaires (catégorie).

Cette présentation est conforme aux dispositions qui figurent dans le Manuel de procédure, dans la mesure où elles sont applicables. Des notes explicatives seront ajoutées, le cas échéant, pour faciliter la compréhension. Cette présentation fournit tous les éléments nécessaires à une bonne compréhension du sens, de l'historique, de l'application et de la portée de la norme et contient des références aux documents et rapports pertinents qui ont servi à son élaboration.

On trouvera à l'Annexe III une description détaillée de la présentation de la Norme.

La liste des normes Codex pour les différents contaminants peut être établie en fonction d'un système de Numérotation des contaminants (voir Annexe IV). Elle est résumée dans une table des matières et une liste alphabétique des contaminants est jointe pour plus de commodité.

Pour chaque session du CCFAC, un document de travail sera établi dans lequel la liste complète des normes générales pour les contaminants dans les denrées alimentaires (qu'elles soient seulement proposées ou déjà adoptées) sera présenté sous forme de Tableau I.

La liste des normes Codex pour les contaminants par produit ou catégorie de produit alimentaire sera établie en fonction d'un système convenu de classification des denrées alimentaires. Quelques options sont présentées dans l'Annexe V.

1.6 **EXAMEN ET REVISION DE LA NORME**

Les dispositions relatives aux contaminants 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 à ses conseils toxicologiques ou de l'évolution concernant la gestion des risques, des possibilités en matière de gestion des résidus, des connaissances scientifiques ou d'autres événements pertinents importants.

Une attention particulière sera accordée à l'examen des teneurs maximales et des teneurs indicatives existantes et à leur transformation éventuelle en limites maximales.

I.7 REFERENCES

1.7.1 Commission du Codex Alimentarius: Manuel de procédure, huitième édition, 1993.

1.7.2 Berg, Torsten et Kloet, David: Proposed Draft Procedures for establishing a General Standard for Contaminants in Foods (CX/FAC 93/11), Janvier 1993.

1.7.3 Bal, Aat et Berg, Torsten: Projet de dispositions générales pour les contaminants (CX/FAC 92/10), decembre 1991.

1.7.4 Mollenhauer, H.P.: Les contaminants dans les aliments: approches suivies par les gouvernements et mesures que pourrait prendre le CCFAC (CX/FAC 83718), Janvier 1983.

**NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DE QUELQUES ADDITIFS ALIMENTAIRES
DECOULANT DE LA QUARANTE ET UNIEME SESSION DU JECFA**

Catégorie I (recommandée à la Commission pour adoption)

Polyphosphate d'ammonium
 β -glucanase dérivé de *Aspergillus niger*
5'-guanylate disodique
5'-inosinate disodique
Pyrophosphate disodique
Gallate de dodecyle
Erythrosine
Lécithine
d-limonène
Alcool d'a-méthylbenzyle
Gallate d'octyle
Chlorhydrate de quinine
Sulfate de quinine
Sucralose
Acétate-isobutyrate de saccharose
Pyrophosphate tétrasodique
Urée
Gomme xanthane

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

a-amylase dérivé de *Bacillus stearothermophilus* (nom systématique)
a-amylase dérivé de *Bacillus subtilis* (nom systématique)
2-Ethyle-1-hexanol (solubilité)
Gallate de propyle (Numéro CAS)

Catégorie III (Modifications de fond nécessaires)

Acide alginique	(définition, poids de formule, utilisation fonctionnelle, amplitude du pH, cendres, critères microbiologiques, limites pour le plomb et les métaux lourds)
Alginate d'ammonium	(définition, poids de formule, utilisation fonctionnelle, amplitude du pH, cendres, critères microbiologiques, limites pour le plomb et les métaux lourds)
Alginate de calcium	(définition, poids de formule, utilisation fonctionnelle, amplitude du pH, cendres, critères microbiologiques, limites pour le plomb et les métaux lourds)
Carmines	(Numéro CAS, limite pour les métaux lourds, méthode d'analyse, limite pour le méthanol)
Carotènes (algues)	(Numéro SIN, solvants d'extraction, solvants résiduels, limite pour les métaux lourds, nécessité de distinguer entre carotènes algues et carotènes végétales)

Carotènes (végétales)	(matières premières, Numéro SIN, solvants d'extraction, solvants résiduels, limite pour les métaux lourds, nécessité de distinguer entre les carotènes algues et les carotènes végétales)
Extraits de cochenille	(description, limite pour les protéines, analyse, méthode d'analyse, teneur en méthanol, limite pour les métaux lourds)
Sirop de maltitol	(Numéro SIN et erreur dans la formule de calcul utilisé e dans la méthode d'analyse)
Alginate de potassium	(définition, poids de formule, utilisation fonctionnelle, amplitude du pH, cendres, critères microbiologiques, limites pour le plomb et les métaux lourds)
Algue Eucheuma transformée	(nom, synonymes, solubilité, sulfate, matière insoluble dans l'acide critères de Ph, test pour le galactose et l'anhydrogalactose, limites pour le cadmium, le mercure et le plomb, extrait de <i>E. spinosum</i> , métaux lourds, critères microbiologiques)
Alginate de sodium	(définition, poids de formule, utilisation fonctionnelle, amplitude du pH, cendre, critères microbiologiques, limites pour le plomb et les métaux lourds)

Catégorie IV (substances ayant fait l'objet d'un nouvel examen aux dernières sessions du JECFA)

Néant.

Catégorie V (normes qualifiées de provisoires)

Alpha-amylase et glucoamylase dérivés de divers *Aspergillus oryzae*.

β -cyclodextrine

Farine de Konjac

Alginate de propylène glycol

EDTA sodium fer

AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION

A sa vingt-sixième session, le Comité est convenu d'attribuer des numéros SIN à deux additifs alimentaires pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt et unième session, comme suit:

AJOUTS

<u>Numéro</u>	<u>Additif alimentaire</u>	<u>Fonctions</u>
407a	Algue Eucheuma transformée	épaississant, stabilisant
956	Alitame	édulcorant

**ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS PROPOSES PAR LE CCFAC POUR
EVALUATION PRIORITAIRE PAR LE JECFA**

<u>Additifs alimentaires</u>	<u>Proposés par</u>
Ester glycérolique de colophane	Etats-Unis
Polydextrose (spécifications seulement)	Etats-Unis
Esters de saccharose d'acides gras	Japon
<u>Contaminants</u>	<u>Proposés par</u>
Aflatoxines B ₁ et M ₁	CCFAC
Dioxines et PCB apparentés	CCFAC
Ethylcarbamate	CCFAC
Phthalates	Pays-Bas
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	Danemark
Trichothécènes	Pays-Bas