

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

Vila delle Terme di Carcalla 00100 ROME Tél.: 52251 Télex:
625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile:

BUREAU CONJOINT:

(6)522.54593

ALINORM 95/12A

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt et unième session

Rome, 3–8 juillet 1995

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

La Haye, 20–24 mars 1995

Note: La lettre circulaire CL 1995/10-FAC est incluse dans le présent rapport.

- AUX:**
- Services centraux de liaison avec le Codex
 - Organisations internationales intéressées
 - Participants à la vingt-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
- DU:** Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **Distribution du rapport de la vingt-septième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 95/12A)**

Veillez trouver ci-joint le rapport de la vingt-septième 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 8 juillet 1995.

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION

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

1. **Projet de préambule à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments à l'étape 8; ALINORM 95/12A, par. 80 à 90 et Annexe VI.**
2. **Normes consultatives Codex à l'étape 8; ALINORM 95/12A, par. 53 à 57 et Annexe IV (Catégories I et II).**

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations sur les questions susmentionnées sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques [*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, huitième édition, par. 36 à 38), au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 31 mai 1995.**

3. **Annexe A à l'avant-projet de Norme générale pour les additifs alimentaires et les contaminants à l'étape 5; ALINORM 95/12A, par. 48 et Annexe III.**
4. **Annexes I, II et III à l'avant-projet de Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments à l'étape 5; ALINORM 95/12A, par. 101 et Annexe VII.**

Les gouvernements qui souhaitent soumettre des observations concernant les conséquences éventuelles des questions mentionnées ci-dessus ou de l'une quelconque de leurs dispositions du point de vue de leur intérêt économique sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément à la procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, huitième édition, par. 32 à 34) au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) avant le 31 mai 1995.

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

- 1. Amendements proposés au Système international de numérotation;** ALINORM 95/12A, par. 58 à 62.

Le Comité est convenu que l'examen des amendements au Système international de numérotation serait inscrit en permanence à son ordre du jour.

- 2. Amendements proposés au Répertoire révisé des auxiliaires technologiques;** ALINORM 95/12A, par. 63 à 67 et Annexe V.

Le Comité est convenu de joindre le Répertoire révisé des auxiliaires technologiques à son rapport, pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session.

- 3. Examen des méthodes d'analyse pour la détermination des additifs alimentaires dans les aliments faisant l'objet d'un commerce international;** ALINORM 95/12A, par. 68 à 72.

Le Comité est convenu de compléter la liste des méthodes susmentionnées en fonction des observations qui seraient demandées sur le document *CX/FAC 95/9*.

- 4. Informations au sujet du cadmium, des PCB, des dioxines, des hydrocarbures aromatiques polycycliques et de l'acide cyanhydrique;** ALINORM 95/12A, par. 131, 139 et 142.

Le Comité est convenu de recueillir des renseignements supplémentaires sur ces contaminants.

- 5. Propositions concernant les additifs alimentaires et les contaminants à évaluer en priorité par le JECFA;** ALINORM 95/12A, par. 157 et Annexe VIII.

Le Comité est convenu de continuer à solliciter des propositions d'amendements à cette liste.

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 1995** à l'adresse suivante: Mme A.B. Mortensen-Van der Veen, Chef du Service administratif pour le Codex Alimentarius, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, B.P. 20401, 2500 E.K. La Haye (Pays-Bas) (Télécopie N° 31.70.347.7552); 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-septième session du Comité du Codex sur es additifs et les contaminants est parvenue aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES A L'EXAMEN DU COMITE EXECUTIF ET/OU DE LA COMMISSION:

Le Comité:

- Est convenu de renvoyer **l'Annexe A (Directives pour ('estimation des doses d'emploi appropriées des additifs alimentaires))** de l'avant-projet de Norme générale sur les additifs alimentaires à la Commission pour adoption à l'étape 5 (par. 48);
- Est convenu de renvoyer quatre substances des Catégories 1 et II à la Commission pour adoption en tant que **norme consultative Codex** à l'étape 8 (par. 56);
- Est convenu de transmettre la version révisée du projet de **Préambule à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires** à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par. 90);
- Est convenu de transmettre les versions révisées des **Annexes I, II et III de l'avant-projet de Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires** à la Commission pour adoption à l'étape 5 (par. 101), et
- Est convenu de communiquer le tableau sur **l'Etat d'avancement de ses travaux** au Comité exécutif pour approbation (par. 159).

AUTRES QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION:

Le Comité:

- Est convenu de joindre le tableau concernant les **mesures requises du fait de changements de la DJA ou d'autres recommandations toxicologiques** à son rapport, pour action par les autres Comités du Codex, étant entendu que cette question serait inscrite en permanence à son ordre du jour (par. 28 et Annexe II);
- A accepté l'offre du Royaume-Uni d'élaborer des propositions plus précises sur les **procédures d'évaluation/gestion des risques liés à l'ingestion/exposition** pour examen à sa prochaine session (par. 35, 46 et 47);
- Est convenu que **les tableaux 1 et 2 de l'avant-projet de Norme générale pour les additifs alimentaires concernant les agents de conservation et les antioxydants** devraient être condensés de façon à indiquer uniquement des limites minimales et maximales par catégorie et sous-catégorie, étant entendu que les limites fixées dans les normes Codex actuelles seraient incluses (par. 49);
- Est convenu d'inclure les limites proposées pour les **épaississants, stabilisants et édulcorants** dans l'avant-projet de Norme générale pour les additifs alimentaires, en fonction des observations des gouvernements (par. 41);
- A demandé à l'Islande et à la Nouvelle-Zélande de continuer à identifier les informations qui seraient nécessaires pour déterminer **la nécessité et la justification technologiques de ('utilisation d'additifs alimentaires** et les

critères d'évaluation de ces données dans le contexte de la Norme générale pour les additifs alimentaires (par. 43, 44 et 47);

- Est convenu de **reporter l'approbation de certaines dispositions concernant les additifs alimentaires dans les normes Codex**, étant entendu que de nouvelles propositions éclaircissant certaines dispositions (y compris la nécessité technologique) seraient formulées par les Comités du Codex pertinents, pour examen par le CCFAC sur la base des Principes généraux du Codex pour l'utilisation des additifs alimentaires (par. 51);
- Est convenu que les gouvernements souhaitant formuler des observations concernant la décision précédente du CCFAC d'attribuer **le numéro SIN 407a à l'algue marine traitée Eucheuma** devraient le faire à la vingt et unième session de la Commission, conformément au Manuel de procédure du Codex, et que des propositions supplémentaires d'amendements au Système international de numérotation seraient sollicitées (par. 61 et 62);
- Est convenu de joindre le **Répertoire révisé des auxiliaires technologiques** en annexe à son rapport, pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session (par. 67);
- Est convenu que le Canada compléterait la **Liste des méthodes d'analyse des additifs alimentaires dans les denrées faisant l'objet d'un commerce international** en fonction des observations recues, pour examen à sa prochaine session (par 72);
- Est convenu **d'approuver à titre provisoire les limites maximales pour l'acide cyanhydrique indiquées dans les normes pour le gari et la farine de manioc comestible**, étant entendu que le Comité de coordination régionale pour l'Afrique serait invité à justifier les limites proposées (par. 74);
- Est convenu de **reporter l'approbation de l'avant-projet de limites indicatives et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides**, dans l'attente d'une évaluation par le JECFA (par. 79);
- Est convenu que le Danemark et les Pays-Bas réviseraient **les Annexes IV et V de l'avant-projet de Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires**, pour distribution et observations (par. 102);
- Est convenu que le Royaume-Uni préparerait, en coopération avec les Pays-Bas et les Etats-Unis, **un document récapitulatif sur les aflatoxines**, pour distribution et observations (par. 104);
- Est convenu de maintenir **le projet de limites maximales pour l'aflatoxine M₁ dans le lait** à l'Etape 7 dans l'attente de l'évaluation des aflatoxines par le JECFA et de l'établissement du document récapitulatif sur les aflatoxines par le Royaume-Uni (par. 106);
- Est convenu que les observations soumises sur les **concentrations d'aflatoxines et les plans d'échantillonnage pour tous les produits alimentaires** seraient incorporées dans le document récapitulatif sur les aflatoxines qui serait établi par le Royaume-Uni (par. 107);
- Est convenu que le Canada réviserait **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**, pour distribution et

- observation à l'étape 3 avant sa prochaine session (par. 113);
- Est convenu que la Suède devrait préparer un **document récapitulatif sur l'ochratoxine A** pour examen à sa prochaine session (par. 116);
 - Est convenu que la Suède poursuivrait **l'élaboration de l'avant-projet de Code d'usages Concernant les mesures de réduction de la contamination des denrées alimentaires à la source**, tout en tenant compte des informations soumises sur le cadmium et le plomb, pour distribution et observations avant sa prochaine session (par. 119, 120, 124 et 131);
 - Est convenu que le Danemark réviserait **l'avant-projet de norme pour le plomb**, pour distribution et observations avant sa prochaine session (par. 128);
 - Est convenu de demander **des Informations supplémentaires sur le cadmium** pour examen à sa prochaine session (par. 131);
 - Est convenu que les Pays-Bas réviseraient, en fonction notamment des observations reçues ultérieurement, **le document thématique sur les PCB et les dioxines** pour examen à sa prochaine session (par. 136, 137 et 139);
 - Est convenu qu'à ce stade, il n'était pas nécessaire de prendre d'autres mesures concernant **les PBB, le tétrachlorobenzyltoluène, les phtalates et l'éthyle carbamate**, étant entendu que des informations supplémentaires pourraient être demandées à l'avenir si l'on jugeait nécessaire de fixer des limites maximales (par. 139 et 141);
 - Est convenu de continuer à rassembler des informations sur **les hydrocarbures aromatiques polycycliques et l'acide cyanhydrique**, avant de décider des mesures à prendre éventuellement à l'avenir (par. 142); et
 - A proposé une **Liste des additifs alimentaires et des contaminants à évaluer en priorité par le JECFA**. étant entendu que des propositions supplémentaires d'amendements à cette liste seraient demandées (par. 157).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragrapes</u>
Ouverture de la session	1 - 7
Adoption de l'ordre du jour	8 - 10
Nomination du rapporteur	11
Questions d'intérêt	
- Questions résultant d'autres comités du Codex	12 - 16
- Rapport intérimaire sur le programme GEMS/Aliments	17 - 19
Examen du rapport analytique de la 44e réunion du JECFA	20 - 26
Mesures requises du fait de changements de la DJA ou d'autres recommandations toxicologiques	27 - 28
Examen des procédures d'évaluation des données sur l'apport alimentaire utilisées dans l'analyse des risques	29 - 35
Examen de l'avant-projet de norme générale Codex pour les additifs alimentaires	36 - 48
Confirmation et/ou révision des limites maximales pour les additifs alimentaires figurant dans les normes Codex	49 - 52
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires qui n'ont pas encore été examinées par le Comité	53 - 57
Amendements proposés au système international de numérotation	58 - 62
Répertoire révisé des auxiliaires technologiques	63 - 67
Méthodes d'analyse des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international	68 - 72
Confirmation et/ou révision des limites maximales pour les contaminants figurant dans les normes Codex	73 - 79
Projet de préambule à la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires	80 - 90
Avant-projet de norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (à l'exclusion du préambule)	91 - 102
Les mycotoxines dans l'alimentation humaine et animale	103 - 104
- Limite maximale pour les aflatoxines M ₁ dans le lait	105 - 106
- Concentrations d'aflatoxine et des plans d'échantillonnage pour tous les produits alimentaires	107
- Code d'usages concernant la réduction des aflatoxines dans les matières premières et dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier	108 - 113
- Ochratoxine A et les trichothécènes	114 - 116
Avant-projet de Code d'usages concernant les mesures de réduction de la contamination des denrées alimentaires	117 - 119
Observations des gouvernements et informations sur le cadmium et le plomb	120

Document de synthèse sur le plomb	121 - 128
Document thématique sur le cadmium	129 - 131
Document thématique sur les PCB et les dioxines	132 - 137
Observations et informations sur les PCB, les PBB, le tétrachlorobenzyltoluène et les dioxines dans les aliments	138 - 139
Observations et informations sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phtalates et l'éthyl-carbamate dans les aliments	140 - 142
Propositions concernant l'évaluation en priorité d'additifs alimentaires et de contaminants par le JECFA	143 - 157
Autres questions	158
Objectifs à moyen terme et futur programme de travail	159
Date et lieu de la prochaine session	160

ANNEXES

	<u>Pages</u>
I. Liste des participants	28 - 53
II. Mesures requises du fait de changements de la DJA ou d'autres recommandations toxicologiques	54 - 57
III. Annexe A de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	58 - 60
IV. Normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires qui n'ont pas encore été examinées par le Comité	61 - 63
V. Répertoire révisé des auxiliaires technologiques	63 - 72
VI. Projet de préambule à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires	73 - 78
VII. Avant-projet d'annexes à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires	79
- Critères d'établissement de limites maximales dans les denrées alimentaires (Annexe I)	80 - 85
- Procédure de prise de décisions du CCFAC en matière de gestion des risques (Annexe II)	86
- Présentation de la norme (Annexe III)	87
VIII. Additifs alimentaires et contaminants à évaluer en priorité par le JECFA	88

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

1. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) a tenu sa 27e session à la Haye (Pays-Bas) du 20 au 24 mars 1995, à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais. La session a été présidée par M. H. van der Kooi (Pays-Bas). Y ont assisté 247 participants, représentant 40 pays membres, et 37 organisations internationales (la liste des participants figure à l'Annexe I).
2. A l'invitation du Président, M. T. Joustra, Secrétaire général au Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, a souhaité la bienvenue à tous les participants à la 27e session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants au nom des Pays-Bas.
3. Le Secrétaire général a présenté le nouveau président du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, M. H. van der Kooi, responsable des affaires du Codex au Ministère néerlandais de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches.
4. Le Secrétaire général a rappelé au Comité l'importance particulière des travaux du Codex compte tenu des accords du GATT récemment conclus en janvier 1994. Le nombre croissant de participants témoignait de l'intérêt porté par les gouvernements et les organisations internationales à ces travaux.
5. Le Secrétaire général s'est déclaré très intéressé par les travaux sur l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication en matière de risques. Il a souligné qu'une bonne gestion des risques était indispensable pour protéger la santé humaine, animale et végétale ainsi que l'environnement et pour assurer un commerce équitable.
6. Le Secrétaire général s'est déclaré convaincu que des progrès importants seraient accomplis pendant la session de cette année et a conclu ses remarques en souhaitant aux participants une session satisfaisante et fructueuse.
7. Le Président a souligné qu'il était extrêmement important que les processus de prise de décisions des comités du Codex soient clairs et transparents. Il convenait donc de poursuivre l'élaboration de l'approche horizontale notamment pour la Norme générale sur les additifs alimentaires et pour la Norme générale sur les contaminants.

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

8. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire¹ tel que proposé, tout en notant que les documents relatifs au point 9 de l'ordre du jour, «Amendements proposés au Système international de numérotation»² et au point 16 de l'ordre du jour, «Propositions concernant l'évaluation en priorité d'additifs alimentaires et de contaminants par le JECFA»³ n'avaient pas été préparés, aucune observation n'ayant été soumise.

¹ CX/FAC 95/1

² CX/FAC 95/7

³ CX/FAC 95/23

9. Afin de faciliter les délibérations concernant l'évaluation en priorité de composés par le JECFA, le Comité a désigné un groupe de travail officieux sur ce sujet qui s'est réuni sous la présidence de M. R. Top (Pays-Bas). Il a décidé de ne pas créer de groupe de travail sur le SIN puisqu'aucune observation n'avait été reçue (voir par. 58 à 62).

10. Dans l'attente d'une décision de la Commission du Codex sur la révision des Principes généraux concernant la participation de la presse et du public aux réunions du Codex, le Comité a accepté la présence d'un représentant de la presse.

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

11. Le Comité a accepté la proposition du Président de nommer M. Simon Brooke-Taylor (Australie) aux fonctions de rapporteur.

QUESTIONS D'INTERET RESULTANT DES REUNIONS DU COMITE EXECUTIF ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 4a) de l'ordre du jour)

Questions d'intérêt résultant d'autres comités du Codex⁴

⁴ CX/FAC 95/2.

12. Le Comité a noté qu'à sa 41^e session, le Comité exécutif (CCEXEC)⁵ avait confirmé à l'étape 1 les propositions du CCFAC relatives aux nouvelles activités concernant les «Procédures d'évaluation des données sur l'apport alimentaire utilisées dans l'analyse des risques» (voir par. 29 à 35) et un «Code d'usages pour toutes les denrées alimentaires transportées en vrac», en collaboration avec le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH); le CCEXEC avait également adopté à l'étape 5 l'avant-projet de «Préambule à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires» (voir par. 80 à 90) et était convenu de renoncer à établir un "Avant-projet de limite indicative pour l'Aflatoxine B₁ dans les aliments d'appoint destinés au bétail laitier"

⁵ ALINORM 95/3, par. 47 et Annexe II.

13. Le Comité a noté que la Commission du Codex Alimentarius prendrait une décision à sa 21^e session sur la question de savoir quel comité (CCFAC ou CCFH) serait responsable de l'élaboration initiale de l'Avant-projet de «Code d'usages pour toutes les denrées alimentaires transportées en vrac». Toutefois, dans la mesure où l'on a noté qu'un tel code devrait englober tous les types de contamination (métaux lourds, micro-organismes et autres contaminants, par exemple), on a estimé important que le CCFAC participe à son élaboration (voir aussi par. 118).

14. En étudiant la demande formulée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa 27^e session tendant à ce que le CCFAC fixe des limites maximales pour les résidus dans les épices traitées à l'oxyde d'éthylène⁶, le Comité a noté que la responsabilité de fixer des limites maximales pour ce type de produits semblait incomber au Comité du Codex sur les résidus de pesticides et a donc demandé au CCPR d'examiner cette question.

⁶ ALINORM 95/13, par. 81.

15. En ce qui concerne la suggestion formulée par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires tendant à ce que le CCFAC examine le problème de l'hypersensibilité aux additifs alimentaires⁷ dans le contexte du principe du transfert, le Comité a confirmé sa décision précédente, à savoir, qu'il n'avait à prendre aucune mesure spécifique à cet égard, dans la mesure notamment où le JECFA tenait compte des réactions d'hypersensibilité lorsqu'il évaluait les additifs alimentaires. Le Comité a noté également la décision prise par la Commission du Codex Alimentarius à sa 19^e session tendant à ce que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage soit chargé d'établir les méthodes d'analyse pour les aflatoxines⁸.

⁷ ALINORM 95/22, par. 111.

⁸ ALINORM 91/40, par. 214 et 215.

16. Le Comité est convenu que la demande formulée par le Comité du Codex sur les Principes généraux à sa 11^e session⁹ tendant à obtenir des éclaircissements sur la façon dont le CCFAC proposait d'interagir avec les comités de produits responsables dans le cadre des normes générales pour les additifs alimentaires et les contaminants devrait être examinée à sa 28^e session sur la base d'un document établi par le Secrétariat du Codex.

⁹ ALINORM 95/33, par. 49.

Rapport intérimaire sur le programme mondial de suivi et d'évaluation de la contamination des denrées alimentaires (GEMS/Aliments)¹⁰

¹⁰ Document de séance 3.

17. L'OMS a présenté un rapport intérimaire sur le Programme GEMS/Aliments qui fournit au Codex et à d'autres institutions intéressées des informations sur les niveaux et les tendances des contaminants dans les denrées alimentaires, sur leur contribution aux risques de contamination subis par l'homme et sur leur importance en ce qui concerne la santé publique et le commerce. Des institutions de 63 pays, dont de nombreux pays en développement, participant à ce programme.

18. Plusieurs activités du Programme GEMS/Aliments ayant trait aux travaux du Comité, notamment l'évaluation de la contamination chimique du lait maternel, ont été présentées. Parmi les autres éléments de ce programme figurent des études analytiques en cours sur l'assurance de qualité, la fourniture d'informations sur les méthodologies, la formation et un appui matériel limité. Deux nouveaux centres de collaboration de l'OMS ont été désignés en 1994 pour coopérer notamment avec le Programme GEMS/Aliments dans les domaines de l'analyse des mycotoxines et des pesticides et de la formation.

19. Les pays qui ne participant pas encore à ce programme ont été encouragés à prendre contact avec le Coordonnateur de GEMS/Aliments, OMS, Genève, pour obtenir des informations en vue d'une éventuelle participation.

EXAMEN DU RAPPORT ANALYTIQUE DE LA 44^e REUNION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 4b de l'ordre du jour)

Rapport analytique de la 44^e réunion du JECFA

20. Le Comité était saisi du rapport analytique (non numéroté) de la 44^e réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), qui s'est tenue à Rome du 14 au 23 février 1995. Il a noté que le rapport complet serait publié par l'OMS fin 1995. Le rapport analytique a été présenté par les secrétaires conjoints du JECFA, M. J.L Herrman (OMS) et M. J. Paakkanen (FAO).

21. Les secrétaires conjoints ont fourni des éclaircissements sur quelques-unes des évaluations réalisées, notamment sur la nomenclature utilisée pour décrire les huiles minérales. Les huiles peuvent être dérivées de deux sources d'huile brute, d'origine soit naphthénique (N), soit paraffinique (P), et sont obtenues à l'aide du processus traditionnel de traitement à l'acide (oleum) (A) ou par hydrogénation (H). La viscosité est donnée en centistokes. Ainsi, une huile P100(H) est une huile paraffinique d'une viscosité de 100 centistokes produite par hydrogénation.

22. La délégation du Royaume-Uni, commentant la déclaration du JECFA selon laquelle il est «inapproprié de comparer l'exposition au nitrate présent dans les légumes directement à la DJA et donc d'en tirer directement des limites maximales pour le nitrate dans les légumes», a estimé que la Commission du Codex Alimentarius devrait

s'abstenir de fixer pour l'instant des limites pour le nitrate dans les légumes (voir aussi par. 153).

23. Les normes d'identité et de pureté ont été examinées pour 56 substances. De nouvelles normes ont été préparées pour deux substances évaluées pour la première fois. Les normes de 46 substances ont été révisées, celles de sept substances sont restées inchangées et les normes actuelles pour une substance ont été retirées.

24. La révision des normes pour les alginates, l'algue marine traitée *Eucheuma* et la gomme arabique a montré à quel point il était important de veiller à la cohérence des limites fixées pour les microorganismes dans les additifs alimentaires d'origine naturelle. Le JECFA exigerait donc à l'avenir des informations sur le statut microbiologique des substances préparées à partir de matières premières d'origine naturelle, afin de permettre au Comité d'établir, le cas échéant, des critères de pureté microbiologique appropriés. Ces informations devraient comprendre, au minimum, les dénombrements totaux sur plaque, les moisissures et levures, les coliformes et salmonelles.

25. Le Comité d'experts a également examiné un document décrivant une méthode d'évaluation de l'innocuité des exaltateurs d'arômes consommés en petites quantités. Cette méthode utilise les seuils d'exposition humaine pour chacune des classes structurales, auxquelles l'ingestion est comparée. Le Comité a estimé que l'intégration des données sur l'ingestion par rapport aux seuils, avec l'information sur les rapports structure-activité, le métabolisme et la toxicité sous la forme présentée dans les critères proposés permet d'effectuer des évaluations conformes aux principes précédemment élaborés par le Comité. Il a recommandé qu'à une future réunion cette procédure soit appliquée à l'évaluation de plusieurs exaltateurs d'arôme de différentes classes chimiques, afin d'évaluer son utilité dans la pratique, compte tenu de l'effet de seuils d'exposition humaine variables et à la lumière d'un éventail aussi large que possible de sources de données sur l'ingestion.

26. Les normes pour les exaltateurs d'arôme seront établies à mesure que ces substances seront inscrites à l'ordre du jour, en tenant compte des travaux déjà effectués par d'autres groupes d'experts, comme le Comité scientifique sur les denrées alimentaires de l'Union européenne, le Comité d'experts sur les exaltateurs d'arôme du Conseil de l'Europe et le Food Chemical Codex de l'Académie nationale des sciences.

Mesures requises du fait de changements de la PJA ou d'autres recommandations toxicologiques découlant de la 44^e réunion du JECFA¹¹

¹¹ Document de séance N° 4.

27. Le Comité a été informé que le document susmentionné récapitule les effets des changements de la DJA ou d'autres recommandations toxicologiques (concernant, par exemple, les contaminants) découlant de la 44^e réunion du JECFA (Rome, .14-23 février 1995).

28. Comme aux sessions précédentes, le Comité est convenu de joindre ce document à son rapport (voir Annexe II) pour action par les comités de produits du Codex concernés. Le Comité a noté également que l'examen des changements résultant d'une modification de la DJA ou d'autres recommandations toxicologiques serait inscrit en permanence à son ordre du jour, l'élaboration des normes générales exigeant la prise en compte de ce type d'information.

EXAMEN DES PROCEDURES D'EVALUATION DES DONNEES SUR L'APPORT ALIMENTAIRE UTILISEES DANS L'ANALYSE DES RISQUES (Point 5 de l'ordre du jour)

29. Le représentant de l'OMS a présenté brièvement les conclusions de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur l'application de l'analyse des risques à l'élaboration de normes alimentaires, qui s'est tenue au Siège de l'OMS du 13 au 17 mars 1995. La Consultation a formulé plusieurs recommandations comprenant notamment une liste de définitions pour la terminologie de l'analyse des risques liés aux denrées alimentaires. Surtout, la Consultation a établi un paradigme en quatre étapes pour l'analyse des risques, dont l'adoption a été recommandée à tous les comités du Codex. La Consultation a souligné la nécessité de séparer l'évaluation des risques de la gestion des risques et de la communication en matière de risques, qui découle de l'Accord de l'Organisation mondiale du commerce sur les mesures sanitaires et phytosanitaires. La Consultation a approuvé l'orientation actuelle du Comité qui tend à inclure de manière explicite l'évaluation des risques dans l'examen des additifs alimentaires et des contaminants.

30. La délégation du Royaume-Uni a présenté le document de travail et les observations soumises à son propos¹². On a noté que le document décrit le cadre d'une évaluation des risques/gestion des risques, y compris des définitions, dans le contexte spécifique de l'élaboration de normes par le JECFA et le CCFAC. Comme l'approche verticale cède désormais le pas à une approche horizontale, on a proposé des méthodes stratégiques par étape pour fixer des priorités en vue d'une évaluation future des additifs et des contaminants particulièrement préoccupants.

¹² CX/FAC 95/3, «Méthodes Codex d'évaluation et de gestion des risques: transposition des avis du JECFA dans les normes générales Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants»; CX/FAC 95/3-Add.1 (Observations de l'Australie et du Canada) et CRD 5 (Observations de l'Espagne et d'IFGMA).

31. Le Groupe de travail sur les normes générales pour les additifs alimentaires, qui avait déjà étudié le document de manière approfondie, a proposé des recommandations.

32. Le Comité a accueilli favorablement ce document et a remercié la délégation du Royaume-Uni de ses efforts. Le Comité a confirmé que le CCFAC était convenu qu'il devrait continuer à se charger de l'évaluation des risques et de la gestion des risques en élaborant des directives, tandis que le JECFA continuerait à réaliser des évaluations des risques. Plusieurs délégués se sont déclarés favorables à la création d'un groupe de travail d'experts sur l'ingestion relevant du CCFAC.

33. La méthodologie d'évaluation de l'ingestion/exposition a été examinée plus en détail. Plusieurs délégués se sont déclarés préoccupés par les différences régionales et culturelles. La délégation japonaise a fait observer, que dans certains cas, il vaudrait mieux que le CCFAC envisage d'élaborer des normes doubles ou triples prenant en considération différents apports. Bien que certaines délégations soient favorables à des méthodes de vérification générales (évaluation initiale de l'ingestion par habitant ou Méthode du Budget Danois), d'autres délégations ont jugé nécessaire l'examen de données sur l'exposition plus précises, qui tiennent compte des différences culturelles ou des groupes de population non représentatifs «critiques». On a retenu que les comités de coordination du Codex pourraient fournir des informations sur l'ingestion à l'échelon régional de substances spécifiques. Le Comité est convenu, toutefois, de ne pas fixer de méthodologie spécifique à ce stade.

34. Le Comité a décidé d'accepter l'offre de la délégation du Royaume-Uni de poursuivre ses travaux sur l'évaluation des risques en soumettant des propositions plus

précises fondées sur la Méthode du Budget Danois utilisée initialement comme méthode de sélection, avec des exemples (antioxygènes et agents de conservation), et de soumettre ces propositions au CCFAC avant la prochaine réunion, notamment en ce qui concerne les ingestions proches de la DJA. Le Comité a décidé, en outre, que le document révisé tiendrait compte des activités d'autres comités du Codex sur l'ingestion alimentaire (Comité du Codex sur les résidus de pesticides), ainsi que des délibérations de l'ancien groupe de travail du CCFAC sur l'ingestion d'additifs alimentaires.

35. Le Comité est convenu qu'il devrait:

- continuer à mettre au point des procédures d'évaluation/gestion des risques, étant entendu que d'autres mesures seraient prises (à un stade ultérieur) lorsque les recommandations de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'application de l'analyse des risques à l'élaboration de normes alimentaires seraient disponibles.
- reporter à sa prochaine session, pour la même raison, sa décision de créer un groupe de travail *ad hoc* sur l'ingestion relevant du CCFAC.
- poursuivre ses travaux sur l'évaluation des risques en acceptant l'offre de la délégation du Royaume-Uni d'élaborer des propositions plus précises tenant compte du travail d'autres comités du Codex et de l'ancien groupe de travail du CCFAC sur l'ingestion d'additifs alimentaires.

EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 6 de l'ordre du jour)

36. Le Comité était saisi de la première révision des projets de tableaux 1 et 2 et d'Annexe A¹³ (sur la base des observations reçues en réponse à la lettre CL 1994/11-FAC) et de la dernière révision des tableaux¹⁴ en fonction des observations reçues de la Bolivie, du Canada, des pays nordiques (Danemark, Finlande, Islande, Norvège et Suède), du Mexique, de la Suisse, des États-Unis, de la Communauté européenne, de l'AMFEP, de la FIL, de l'IFMA et de l'ILSI.¹⁵

¹³ CX/FAC 95/4.

¹⁴ CX/FAC 95/4-Add.1.

¹⁵ CRD 12, 17, 18, 19, 20.

37. La délégation du Brésil avait également fourni des observations écrites informant le Comité que des dispositions concernant les additifs étaient incluses dans le processus d'harmonisation entrepris dans le cadre de MERCOSUR. La réunion du groupe de travail était présidée par M. A. Rulis (États-Unis), avec M. D. Dodgen (États-Unis) comme Vice-président et M. B. Fabech (Danemark) comme rapporteur.

38. Les recommandations du Groupe de travail¹⁶, présentées par M. Rulis, ont été examinées par le Comité, qui est parvenu aux conclusions ci-après:

¹⁶ CRD 1.

Tableaux 1 et 2 et Annexe A

39. Le Comité a réaffirmé sa décision antérieure de poursuivre l'établissement du tableau 2 (en plus du tableau 1) compte tenu de son utilité, notamment pour identifier les aliments qui ne contiennent pas d'additifs.

40. Le Comité est convenu que les informations disponibles sur les agents de conservation et les antioxygènes, qui incluent actuellement plusieurs niveaux pour chaque additif, devraient être condensées de façon à indiquer uniquement des limites

minimales et maximales, par catégorie et sous-catégorie d'aliments, étant entendu que les limites fixées dans les Normes Codex actuelles seraient incluses.

Poursuite des travaux sur les classes d'additifs alimentaires

41. Le Comité est convenu que, même si les sections des tableaux sur les antioxygènes et les agents de conservation ne sont pas encore complètes, il faudrait commencer à travailler sur d'autres classes d'additifs. Après un échange de vues sur les classes qui devraient être sélectionnées et sur les critères qui devraient présider à une telle sélection, il a été décidé de passer aux épaississants et aux stabilisants, qui sont largement utilisés, et aux édulcorants, qui sont peu nombreux. Il a été décidé d'envoyer une lettre circulaire comportant une liste d'additifs appartenant à ces classes et évalués par le JECFA aux gouvernements pour observations, de façon à procéder comme pour les agents de conservation et les antioxydants (c'est-à-dire conformément à la lettre circulaire CL 1994/11-FAC).

42. L'observateur de la CE a informé le Comité de la publication récente des trois directives de la CE sur les additifs, fondées sur la même approche horizontale et reprenant le format du tableau 1. Il a noté que les tableaux ne comprenaient pas tous les additifs utilisés comme antioxygènes ou comme agents de conservation et qu'il faudrait traiter cette question avant de mettre un point final à l'exercice; ce problème se poserait aussi pour d'autres classes, dans la mesure où de nombreux additifs ont plusieurs utilisations fonctionnelles. L'observateur a indiqué que les directives de la CE incluaient toutes les classes d'additifs et il a proposé au Comité de s'appuyer sur les tableaux de la CE pour poursuivre l'élaboration de la norme de façon qu'elle inclue tous les additifs; il a souligné également qu'il importe d'avancer rapidement dans l'élaboration de la norme, devenue indispensable aux fins du commerce international. Le Comité s'est déclaré satisfait de la contribution de la CE à l'élaboration de la norme et est convenu de distribuer pour observation les données qui lui seraient communiquées par la CE afin de pouvoir les examiner à sa prochaine session.

Justification et nécessité technologiques

43. Le Comité a examiné le document établi par les délégations de l'Islande et de la Nouvelle-Zélande sur l'examen de la justification et de la nécessité technologiques des additifs alimentaires¹⁷, ainsi que des observations du CEFIC et du CESDA.¹⁸ Le Comité a remercié les deux délégations qui ont préparé ce document fournissant des éclaircissements sur les questions étudiées et a demandé à la Nouvelle-Zélande et à l'Islande de continuer à identifier les informations qui seraient nécessaires pour déterminer la nécessité et la justification technologiques de l'utilisation d'additifs alimentaires et les critères d'évaluation de ces données.

¹⁷ CX/FAC95/5.

¹⁸ CRD21.

44. On a noté qu'il convenait de reconnaître les écarts qui existaient entre les pays en matière de nécessité technologique, compte tenu de l'objectif général qui était d'assurer l'innocuité des denrées alimentaires tout en facilitant le commerce international. On a fait observer que le Comité devrait chaque fois que possible traiter la nécessité technologique par classe d'additifs et non cas par cas. Les délégations de la Nouvelle-Zélande et de l'Islande ont également été priées d'étudier la façon dont ces aspects seraient intégrés dans la Norme générale et l'affecteraient. Les délégations ont accepté cette tâche et ont invité d'autres délégations intéressées à soumettre des

informations et des propositions sur cette question, afin qu'un document puisse être soumis à l'examen du CCFAC à sa prochaine session.

45. L'observateur de Consumers International a souligné la nécessité d'une norme globale élaborée conformément au principe de la transparence; il faudrait aussi prendre en compte les avantages pour le consommateur de ('utilisation d'additifs.

Evaluation de l'ingestion

46. Le Comité a examiné la question de l'ingestion à la lumière des délibérations précédentes sur les «méthodes Codex d'évaluation et de gestion des risques: transposition des avis du JECFA dans les normes générales Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants» (voir par. 30 à 35).

47. Quelques délégations ont exprimé l'opinion que le Comité devrait élaborer la norme étape par étape et que, même si les questions de la nécessité technologique et des risques devaient être traitées, elles ne devraient pas ralentir le processus d'élaboration de la norme.

Etat d'avancement de l'Avant-Projet de Norme générale sur les additifs alimentaires

48. Le Comité est convenu de renvoyer l'Annexe A de l'Avant-Projet de Norme générale à la Commission pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe III). Il a rétabli le Groupe de travail sous la présidence des Etats-Unis et a remercié la délégation de ce pays des progrès accomplis depuis sa dernière session.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX¹⁹ (Point 7 de l'ordre du jour)

¹⁹ CX/FAC 95/6.

49. Le Comité a noté que le document susmentionné présentait divers additifs alimentaires pour approbation dans un certain nombre de projets de normes communiqués par le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche et par le Comité sur le lait et les produits laitiers.

50. Plusieurs délégations ont signalé que tous les additifs proposés n'avaient pas été évalués par le JECFA, que des limites avaient été fixées pour les additifs à DJA "non spécifiée" et que chaque additif alimentaire ne devrait être considéré que sur la base des Principes généraux du Codex pour l'utilisation des additifs alimentaires²⁰. A cet égard, on a noté que plusieurs propositions d'utilisation d'additifs alimentaires en cours d'examen n'étaient pas conformes à ces principes. Le Comité a noté également que, compte tenu de ses travaux en cours sur la Norme générale sur les additifs alimentaires concernant la nécessité technologique, il serait prématuré à ce stade d'approuver pleinement ces propositions.

²⁰ Codex Alimentarius, Volume 1 pages 50 et 51.

51. Le Comité est convenu de reporter sa décision à ce sujet, étant entendu que de nouvelles propositions éclaircissant certaines dispositions (y compris la nécessité technologique) seraient formulées pour examen sur la base des Principes généraux du Codex pour l'utilisation des additifs alimentaires et conformément aux dispositions figurant dans le préambule à la Norme générale sur les additifs alimentaires (ALINORM 95/12, Annexe II, Section 3).

52. Le Secrétariat a informé le Comité que le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux²¹ a demandé au Comité du Codex sur les résidus de pesticides

de prévoir une disposition relative au traitement au dioxyde de sulfure des lichis sans spécifier de limite maximale. Le Comité a noté que, si la demande du CCTFFV semble bien relever du mandat du CCFAC, c'est au CCTFFV qu'il incombe de formuler une proposition spécifique concernant l'établissement d'une telle limite.

²¹ ALINORM 95/35, par. 36 et 37.

NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI N'ONT PAS ENCORE ETE EXAMINEES PAR LE COMITE (Point 8 de l'ordre du jour)

53. Le Groupe de travail sur les normes a examiné les observations soumises par les gouvernements²² à propos des normes susmentionnées en réponse à la lettre CL 1994/28-FAC comme indiqué dans le rapport du Groupe de travail²³. M. D. Dodgen (Etats-Unis), Président du Groupe de travail, a présenté les débats et les recommandations de ce groupe.

²² CRD 14 (Allemagne), CRD 15 (Danemark) et CRD 2 (Espagne, Royaume-Uni, Drageco, CEFIC, EFEMA et IFAC).

²³ CRD 2.

54. Le Comité a été informé que le résumé des évaluations effectuées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA), récapitulant les évaluations réalisées jusqu'à sa 41^e session comprise, était désormais disponible.

55. Le Secrétaire FAO du JECFA a fait observer que bien que le benzaldéhyde soit un exaltateur d'arôme, il figurait sur la liste prioritaire du JECFA pour sa 46^e réunion et était inclus par conséquent dans la catégorie IV (substances à l'ordre du jour d'une prochaine session du JECFA). Le Secrétariat du JECFA a indiqué en outre que, le cas échéant, le JECFA retirerait les normes «qui n'étaient plus nécessaires».

56. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail tendant à renvoyer les quatre substances des catégories I et II (voir Annexe IV) à la Commission pour adoption en tant que normes consultatives Codex.

57. Le Comité s'est déclaré satisfait du travail du Groupe de travail et notamment des efforts de son Président, M. D. Dodgen, qu'il a reconduit dans ses fonctions de président. Les pays et organisations ci-après participeront au Groupe de travail: Allemagne, Belgique, Danemark, Etats-Unis, Finlande, Japon, Malaisie, Mexique, Norvège, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Philippines, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Thaïlande, AMFEP, CEFIC, FCC, IFAC, JFAA, SIAP, MARINALG International, NACGM et ELC.

AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (Point 9 de l'ordre du jour)

58. Le Comité a noté que le document CX/FAC 95/7 n'a pas été publié, en l'absence de propositions écrites supplémentaires concernant d'éventuels amendements au Système SIN, en réponse à la lettre CL 1994/9-FAC.

59. Le Comité est convenu que les propositions formulées en cours de réunion par les délégations du Brésil et de l'Allemagne devraient être soumises par écrit pour examen à la 28^e session du CCFAC. En prenant cette décision, le Comité a fait observer que le SIN était limité aux seuls additifs alimentaires et ne couvrait donc pas les ingrédients alimentaires.

60. A propos de la décision prise précédemment par le Comité d'attribuer le numéro SIN 407a à l'algue marine traitée *Euचेuma*²⁴, la délégation française a suggéré qu'une autre solution consisterait à attribuer à cette algue le numéro SIN 408, qui est

actuellement celui du glycane de levure de boulanger. Cette solution impliquerait que l'on attribue un nouveau numéro au glycane (par exemple, 426). Toutefois, la délégation des Philippines a fait observer que cette question devrait être examinée par la Commission du Codex Alimentarius à sa 21 e session, lorsqu'elle envisagerait l'adoption du numéro SIN 407a, comme recommandé par le CCFAC à sa 26e session et comme prévu dans le Règlement intérieur du Codex.

²⁴ ALINORM 95/12, par. 66 à 69.

61. Le Comité est convenu que les gouvernements souhaitant formuler des observations concernant la décision précédente du CCFAC d'attribuer le numéro SIN 407a à l'algue marine traitée *Eucheuma*, devraient le faire à la 21 e session de la Commission, conformément au Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration des normes Codex²⁵, et comme demandé dans la lettre CL 1994/9-FAC (voir ALINORM 95/12).

²⁵ Manuel de procédure du Codex Alimentarius, 8e édition, pages 36 à 38.

62. Le Comité est également convenu que l'examen des amendements au Système SIN serait un point permanent de son ordre du jour, étant entendu que ces amendements seraient sollicités par lettre circulaire.

REPertoire REVISE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES²⁶ (Point 10 de l'ordre du jour)

²⁶ CX/FAC95/8.

63. La délégation de l'Allemagne a présenté le document susmentionné, qui comporte une révision du répertoire des auxiliaires technologiques comme demandé par le Comité à sa session précédente²⁷. Le Comité a noté que les gouvernements n'avaient pas soumis d'observations en réponse à la lettre CL 1994/9-FAC.

²⁷ ALINORM 95/12, par. 73 à 75.

64. Consumers International s'est déclaré satisfait de la liste révisée et a souligné qu'il importait de se préoccuper avant tout de la sécurité des auxiliaires technologiques énumérés du point de vue du consommateur, notamment en ce qui concernait le plasma sanguin et plusieurs types de solvants.

65. La délégation néerlandaise a exprimé l'opinion qu'une attention accrue devrait être portée aux agents antimicrobiens dont l'innocuité n'était pas toujours prouvée, notamment lorsqu'ils étaient utilisés à tort comme substituts des BPF. La délégation danoise a regretté que ne figurent pas dans le Répertoire révisé des informations utiles sur les domaines d'utilisation, les résidus, les interactions avec les aliments et les évaluations du JECFA.

66. La délégation suédoise a également fait observer que les futures révisions du répertoire devraient indure une nouvelle page de couverture indiquant que les substances figurant sur la liste n'avaient pas été approuvées en tant qu'auxiliaires technologiques par le Codex.

67. Le Comité est convenu de joindre le répertoire révisé des auxiliaires technologiques en annexe à son rapport (voir Annexe V) pour observations supplémentaires et examen à sa prochaine session.

METHODES D'ANALYSE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS LES DENREES FAISANT L'OBJET D'UN COMMERCE INTERNATIONAL²⁸ (Point 11 de l'ordre du tour)

²⁸ CX/FAC 95/9.

68. Le Comité a été informé par la délégation canadienne de ses travaux sur les méthodes d'analyse des additifs alimentaires présents dans les denrées faisant l'objet d'un commerce international, comme demandé par le CCFAC à sa 26e session²⁹.

²⁹ ALINORM 95/12, par. 82 et 83.

69. Plusieurs délégations ont demandé quelle serait la procédure à suivre à l'avenir concernant ce document et s'il devrait être limité aux additifs ou bien inclure également les contaminants.

70. Le Secrétariat a indiqué que si ce document devait avoir un statut officiel, il devrait être approuvé par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, puis être adopté par la Commission. On a noté également que le mandat du CCFAC comprenait l'examen des méthodes d'analyse tant des additifs alimentaires que des contaminants.

71. Plusieurs délégations ont également fait observer que la procédure convenue lors de la précédente session du CCFAC incluait le classement par ordre de priorité des méthodes requises pour le commerce international et ont suggéré que cette activité fasse partie des futurs travaux. L'élaboration de critères d'évaluation des méthodes d'analyse acceptables entreprise actuellement par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage³⁰ a également été considérée comme un instrument précieux pour perfectionner ce document.

³⁰ ALINORM 95/23, par. 29 à 33.

72. Le Comité s'est déclaré satisfait du travail accompli par le Canada et est convenu que la liste serait complétée en fonction des observations sur le document CX/FAC 95/9 sollicitées par lettre circulaire. Les gouvernements seraient priés de proposer des additions ou des amendements, selon le cas, de sélectionner des aliments et des additifs alimentaires à examiner en priorité en raison des problèmes qu'ils pourraient poser et de donner leur opinion sur l'inclusion de méthodes d'analyse des contaminants dans la liste. Le Comité est convenu d'envisager à sa prochaine session de créer un groupe de travail officieux sur cette question.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES CODEX³¹ (Point 12 de l'ordre du jour)

Avant-Projet de normes pour le gari et la farine de manioc comestible

³¹ CX/FAC 95/10.

73. Le Comité a noté que le CCCPL avait demandé l'avis du CCFAC sur les limites différentes pour l'acide cyanhydrique indiquées dans les normes pour le gari et la farine de manioc (2 mg/kg et 10 mg/kg respectivement)³². Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité qu'à sa 39e session, le JECFA avait conclu que la limite de 10 µg/kg de cyanure d'hydrogène indiquée dans la norme pour la farine de manioc comestible n'était pas associée à une toxicité aigüe.

³² ALINORM 95/29, par. 105.

74. Le Comité a approuvé à titre provisoire les limites ci-dessus, étant entendu que le Comité de coordination régionale pour l'Afrique serait invité à justifier la limite inférieure pour le gari.

75. On a suggéré que des directives soient élaborées pour le traitement des haricots contenant des glucosides cyanogènes, comme l'avait déjà fait remarquer le CCFAC à sa 24e session³³.

³³ ALINORM 93/12, par. 40-41.

Avant-projet de limites indicatives et plans d'échantillonnage pour l'analyse des aflatoxines dans les arachides

76. Le Comité a été informé que le CCCPL avait accepté d'avancer un avant-projet de plan d'échantillonnage et de limite indicative de 15 µg/kg (taille de l'échantillon 20 kg) pour la quantité totale d'aflatoxines dans les arachides destinées à un traitement ultérieur pour adoption à l'étape 5 par la Commission à sa 21 e session, étant entendu que le CCFAC serait informé de cette décision³⁴. On a noté également que le CCCPL avait demandé aux gouvernements des observations à l'étape 5 dans sa lettre circulaire CL 1994/35-CPL. Le Secrétariat du JECFA a fait savoir que les aflatoxines seraient à l'ordre du jour de la 46e session du JECFA en février 1996.

³⁴ ALINORM 95/29, par. 12 à 19 et Annexe II.

77. Plusieurs délégations ont exprimé l'opinion qu'une limite de 15 µg/kg était trop élevée, compte tenu notamment du caractère cancérigène reconnu des aflatoxines, et ont souhaité que cette limite soit abaissée autant que possible.

78. D'autres délégations ont approuvé la limite indicative de 15 µg/kg, dans la mesure notamment où le commerce international portait surtout sur les arachides destinées à une transformation ultérieure, par opposition à un produit directement consommé. Il a été noté également que l'abaissement de cette limite aurait de graves conséquences pour le commerce international et que les aflatoxines pouvaient être soumises à un contrôle suffisant grâce à de bonnes pratiques de culture et de fabrication.

79. Le Comité est convenu de reporter l'approbation de l'avant-projet de limite indicative et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides, dans l'attente de l'évaluation du JECFA (voir par. 145).

PROJET DE PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES A L'ETAPE 7 (Point 13 a) de l'ordre du jour)

80. Le Comité était saisi du projet de préambule à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires³⁵ tel qu'adopté par le Comité exécutif à sa 41e session³⁶, ainsi que des observations reçues des gouvernements du Japon, de la Suède et du Royaume-Uni en réponse à la lettre CL 1994/20-FAC³⁷.

³⁵ CX/FAC 95/11.

³⁶ ALINORM 95/3, par. 47 et Annexe II.

³⁷ CX/FAC 95/11-Add. 1.

81. Après avoir remercié les délégations néerlandaise et danoise de leur travail sur le Projet de préambule, le Comité a examiné le document section par section et est convenu des modifications suivantes.

Introduction

82. L'introduction au Préambule ayant une fonction explicative uniquement, le Comité est convenu que l'introduction (ainsi que les références à la fin du préambule) devraient être supprimées.

Section 1.2.2 - Contaminant

83. Le Comité a réaffirmé que la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires s'appliquait à toute substance correspondant à la définition du contaminant figurant dans le Codex³⁸. On a noté à cet égard que les auxiliaires technologiques en tant que tels étaient utilisés intentionnellement dans la production d'aliments et ne pouvaient donc être définis comme des contaminants.

³⁸ Section 1.2.2 du Préambule.

84. Reconnaissant que les résidus d'auxiliaires technologiques étaient des substances qui n'étaient pas ajoutées intentionnellement aux aliments et qu'ils remplissaient de ce fait les conditions énoncées dans la définition du contaminant donnée par le Codex, le Comité est convenu qu'à l'avenir, les résidus d'auxiliaires technologiques pourraient être incorporés dans la norme, cas par cas, selon qu'il conviendrait.

Section 1.2.4 - Limites maximales et expressions apparentées

85. Dans la mesure où la protection de la santé du consommateur et la promotion du commerce international des denrées alimentaires étaient les objectifs généraux du Codex Alimentarius, le Comité est convenu qu'il n'était pas nécessaire de mentionner à nouveau ces objectifs généraux dans cette section.

Section 1.3.1 - Généralités

86. Le Comité est convenu de supprimer la phrase mentionnant que la contamination devait être prévenue ou réduite dans toute la mesure du possible, cette question étant traitée dans une autre partie de cette section.

Section 1.3.3 - Critères spécifiques

87. En ce qui concerne les critères spécifiques relatifs aux données sur l'ingestion, le Comité est convenu d'ajouter un critère relatif à l'ingestion de contaminants pour des groupes de consommateurs vulnérables tels que les femmes enceintes.

88. Bien que le Comité ait souligné l'importance d'une action prioritaire de la part du CCFAC en ce qui concernait les problèmes réels, par opposition aux problèmes potentiels, que posait la contamination des denrées alimentaires pour le commerce de ces denrées, les considérations commerciales de cette section n'ont pas été modifiées. Toutefois, l'expression «denrées alimentaires» a été remplacée par «produits» à des fins d'harmonisation.

89. En ce qui concerne l'évaluation de l'information toxicologique, le Comité est convenu qu'outre les informations sur la toxicité aiguë et à long terme, il conviendrait de tenir compte des résultats pertinents d'autres études toxicologiques et il a modifié cette section en conséquence.

Etat d'avancement du projet de préambule à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires

90. Le Comité est convenu de transmettre la version révisée du Projet de préambule à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires à la 21e session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 8. Le préambule est joint au présent rapport en tant qu'Annexe VI.

AVANT-PROJET DE NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (A L'EXCLUSION DU PREAMBULE) A L'ETAPE 4 (Point 13b) de l'ordre du jour

91. Le Comité était saisi du Projet de norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (à l'exclusion du préambule)³⁹ et des observations reçues des gouvernements de la Finlande et de la Pologne⁴⁰.

³⁹ CX/FAC 95/12.

⁴⁰ CX/FAC 95/12-Add.1.

92. Après avoir remercié les délégations du Danemark et des Pays-Bas, auteurs du projet de norme générale, le Comité a examiné le document section par section et est convenu d'y apporter les modifications ci-après.

Annexe I - Critères d'établissement de limites maximales dans les denrées alimentaires

93. En ce qui concerne les principes et les critères énoncés dans le document pour l'établissement de teneurs maximales pour les contaminants dans les denrées alimentaires, le Comité est convenu que les auteurs réviseraient le Projet de norme générale en fonction des recommandations de la Consultation mixte FAO/OMS sur l'application de l'analyse des risques aux questions relatives aux normes alimentaires, qui s'était tenue au Siège de l'OMS, à Genève, du 13 au 17 mars 1995 (voir par: 29).

94. Le Comité est convenu, en outre, que le texte du Projet de norme générale devrait aussi être harmonisé avec le Projet de préambule à la norme générale approuvé au titre du point 13a) de l'ordre du jour.

95. Le Comité a noté qu'il convenait de prendre en compte les variations régionales potentielles en matière d'exposition à un contaminant lors de l'élaboration des teneurs maximales pour la Norme générale.

96. Le Comité a réaffirmé que l'inclusion dans la Norme générale d'une teneur maximale pour un contaminant, dans une denrée alimentaire devait reposer sur deux critères, à savoir que la consommation de l'aliment contaminé comporte un risque important pour le consommateur et qu'il existe déjà, ou risque d'apparaître, des problèmes commerciaux pour ce produit.

97. Le Comité a noté que si aucune méthode d'analyse reconnue et adaptée n'était disponible pour mesurer un contaminant, la gestion des risques ne pouvait être assurée en fixant des teneurs maximales Codex et qu'il fallait donc dans ce cas envisager d'autres options pour la gestion des risques (comme des mesures de contrôle à la source).

Annexe IV-A - Liste annotée des contaminants et des toxines

98. Le Comité est convenu que la Norme générale n'avait pas à donner d'indications sur la qualité des aliments et que dans l'Annexe IV la priorité devrait être donnée aux contaminants posant des problèmes de sécurité expressément identifiés.

Annexe IV-B - Examen de la situation en matière de contaminants et toxines dans les denrées alimentaires

99. Le Comité est convenu que, le cas échéant, des renvois à des méthodes d'analyse reconnues et à des informations toxicologiques devraient figurer dans cette section.

Annexe V - Système de catégorisation des denrées alimentaires à utiliser dans la Norme générale

100. En ce qui concerne l'utilisation du système de catégorisation des denrées alimentaires proposé, le Comité est convenu qu'il conviendrait de formuler un principe permettant de prendre en compte le transfert des contaminants et des toxines des produits primaires aux produits transformés.

Etat d'avancement de l'avant-projet de norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (à l'exclusion du préambule)

101. Le Comité est convenu que les délégations du Danemark et des Pays-Bas réviseraient les annexes I, II et III de la Norme générale en fonction des observations et recommandations formulées pendant la session, étant entendu que les versions révisées de ces annexes seraient communiquées à la 21^e session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5. En prenant cette décision, le Comité a noté qu'une nouvelle révision pourrait être nécessaire en fonction des recommandations de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'application de l'analyse des risques aux questions relatives aux normes internationales. Les annexes sont jointes au présent rapport en tant qu'Annexe VII.

102. Le Comité est convenu également que les délégations du Danemark et des Pays-Bas réviseraient et mettraient définitivement au point les annexes IV et V du Projet de norme. Il a invité les délégations à envoyer dès que possible des observations supplémentaires directement à la délégation des Pays-Bas et il est convenu que la version révisée et mise au point des annexes serait envoyée dans les meilleurs délais aux gouvernements pour observations.

LES MYCOTOXIIMES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE (Point 14 de l'ordre du jour)

103. Un consensus général s'est dégagé sur la nécessité de rédiger un document de synthèse pour éclaircir un certain nombre de questions, dont la relation entre la contamination des fourrages et la contamination du lait; les données sur l'ingestion pour les aflatoxines; les aspects pratiques et techniques du contrôle de la contamination; l'utilisation de bonnes pratiques agricoles et la réduction de la contamination au stade du traitement; et les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

104. Le Comité a accueilli favorablement l'offre de la délégation du Royaume-Uni de préparer, en coopération avec les délégations des Pays-Bas et des Etats-Unis, un document récapitulatif sur les aflatoxines, qui traiterait de toutes les questions pertinentes, pour distribution et observations avant la 28^e session du CCFAC.

Avant-projet de limite maximale pour l'aflatoxine M₁ dans le lait (Point 14a) de l'ordre du jour)

105. Le Président a rappelé la décision prise par le Comité à sa dernière session de maintenir le Projet de limite maximale à l'étape 7 dans l'attente d'une estimation par le JECFA de la toxicité des aflatoxines B₁ et M₁ et compte tenu de l'absence d'accords sur la limite proposée de 0,05 µg/kg⁴¹.

Etat d'avancement du Projet de limite maximale pour l'aflatoxine M₁ dans le lait

106. Le Comité est convenu de maintenir le Projet de limite maximale à l'étape 7, faute de consensus et dans l'attente de l'évaluation du JECFA (voir par. 145) et de l'établissement du document récapitulatif sous la direction du Royaume-Uni (voir par. 104).

⁴¹ ALINORM 95/12, par. 114 à 119.

Observations des gouvernements et informations sur les concentrations d'aflatoxine et les plans d'échantillonnage pour tous les produits alimentaires (Point 14b) de l'ordre du jour)

107. Le Comité a noté que les observations reçues en réponse à la lettre CI 1994/9-FAC⁴² seraient incorporées dans le document récapitulatif sur les aflatoxines qui serait établi sous la direction du Royaume-Uni pour sa prochaine session (voir par. 104).

⁴² CX/FAC 95/13 (Finlande, Grèce, Royaume- Uni, Suède) et CRD 6 (Allemagne, Etats- Unis)

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 (Point 14c) de l'ordre du jour)⁴³

⁴³ CX/FAC 95/14.

108. La délégation du Canada a présenté l'Avant-projet de code et a rappelé que compte tenu des problèmes que posait la fixation d'une limite, le Comité avait décidé à sa dernière session d'axer ses travaux sur les mesures à prendre pour prévenir la contamination par les aflatoxines.⁴⁴

⁴⁴ ALINORM 95/!@, par. 128 à 130.

109. Le Comité a félicité la délégation canadienne de l'important travail accompli et est convenu que le codé devrait être élaboré indépendamment de l'établissement de limites maximales pour les aflatoxines, sans préjuger de la décision que le Comité pourrait prendre à une date ultérieure et à la lumière des observations recues⁴⁶.

110. En ce qui concerne la section 2.5.2, plusieurs délégations et l'observateur de la CE ont exprimé l'opinion que conformément à la législation de la CE le mélange de fourrages contaminés et non contaminés ne devrait pas être autorisé car il pourrait avoir pour effet d'augmenter les risques de contamination.

⁴⁵ CX/FAC 95/14-Add.1 (Danemark, Royaume-Uni) et CRD 13 (Etats-Unis).

111. Quelques délégations ont fait observer qu'il conviendrait d'étudier avec soin les risques liés à la décontamination des fourrages, dans la mesure où les données scientifiques indiquaient que les aflatoxines n'étaient pas toujours effectivement éliminées; on a noté que des recherches supplémentaires seraient nécessaires dans ce domaine.

112. Le Comité a procédé à un échange de vues sur le transfert de l'aflatoxines B₁ au lait, le document mentionnant un pourcentage de 1 pour-cent alors que certaines délégations estimaient que 2 pour-cent serait plus exact et que d'autres auraient préféré citer une fourchette. Le code devrait appeler l'attention sur l'importance de maintenir les limites pour l'aflatoxines B₁ dans la totalité du fourrage en-dessous d'un niveau critique.

Etat d'avancement del'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

113. Les amendements à inclure dans le texte n'ayant pas encore fait l'objet d'un consensus, le Comité est convenu que les questions complexes soulevées dans le code devraient faire l'objet d'un examen plus approfondi et que le code devrait être remanié. Le Comité s'est félicité de l'offre de la délégation du Canada de revoir le document à la lumière des délibérations du Comité et des observations écrites reçues, en vue de sa distribution pour observations supplémentaires à l'étape 3 avant la 28e session du CCFAC.

Informations sur l'Ochratoxine A et les trichothécènes (Point 14d) de l'ordre du jour⁴⁶

⁴⁶ CX/FAC 95/15.

114. La délégation suédoise a présenté le document susmentionné, qui inclut des informations supplémentaires reçues des gouvernements en réponse à la lettre CL 1994/9-FAC. Le Comité a noté que d'autres observations étaient disponibles⁴⁷; certains pays, de même que la Communauté européenne, avaient mené des enquêtes sur la contamination et envisageaient actuellement de prendre d'autres mesures, notamment de fixer des limites maximales pour les ochratoxines.

⁴⁷ CX/FAC 95/15-Add. 1 (Finlande, Royaume-Uni), CRD 7 (Etats-Unis).

115. Le Secrétariat du JECFA a informé le Comité que les trichothécènes figuraient sur la liste prioritaire du JECFA; toutefois, des données supplémentaires seraient nécessaires avant qu'ils puissent être évalués. On a noté également que l'Ochratoxine A avait été réévaluée récemment par le JECFA à sa 44e session au cours de laquelle une DHTP de 0,1 µg/kg de poids corporel avait été fixée.

116. Le Comité a remercié la délégation suédoise des informations intéressantes qu'elle a présentées et a décidé que la Suède devrait préparer un document récapitulatif sur l'Ochratoxine A pour examen à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES CONCERNANT LES MESURES DE REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES A LA SOURCE (Point 15a) de l'ordre du jour⁴⁸

⁴⁸ CX/FAC 95/16 et observations des Etats-Unis (CX/FAC 95/16-Add. 1).

117. La délégation de la Suède a présenté la nouvelle version du Code d'usages sur les mesures prises à la source, qui avait été révisé comme demandé par le CCFAC à sa 26e session⁴⁹. On a rappelé que la Commission était convenue que si des mesures prises à la source ne pouvaient pas être proposées en tant que telles, elles pouvaient néanmoins être incorporées dans des codes d'usages, sous réserve qu'elles soient conformes au mandat du CCFAC. Le Comité a jugé que le code constituait une bonne base pour la suite des débats et a remercié la Suède de ses efforts.

⁴⁹ ALINORM 95/12, par. 137 à 140.

118. Le Comité a eu un échange de vues sur la question de la contamination réciproque pendant le transport (voir aussi par. 13). Il a noté que le code interdisait le transport des aliments dans des cargos ayant déjà transporté des marchandises fortement toxiques; certaines délégations ont indiqué leur préférence pour des modes de transport distincts pour les denrées alimentaires et pour les autres produits. Toutefois, le Comité a conservé ce paragraphe dans son libellé actuel.

119. On a suggéré également que le code devrait interdire l'utilisation de substances toxiques à proximité de denrées alimentaires (plomb, carton fabriqué avec de la pulpe traitée à la chlorure par exemple). Le Comité s'est félicité de l'offre de la Suède de poursuivre l'élaboration du code sur la base des observations écrites reçues et des débats susmentionnés, pour distribution et observations à l'étape 3 avant la 28e session (voir aussi par. 120, 124 et 131).

OBSERVATIONS DES GOUVERNEMENTS ET INFORMATIONS SUR LE CADMIUM ET LE PLOMB (Point 15b) de l'ordre du jour)

120. Le Comité a décidé que les observations soumises en réponse à la lettre CL 1994/9-FAC⁵⁰ seraient prises en considération lors de l'élaboration de l'avant-projet de code d'usages concernant les mesures de réduction de la contamination des denrées alimentaires prises à la source.

⁵⁰ CX/FAC 95/17 (Finlande, Suède, Royaume-Uni, Canada) et CRD 8 (Etats-Unis, OIV)

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LE PLOMB (Point 15c de l'ordre du jour)

121. Le Comité était saisi de l'Avant-projet de norme pour le plomb⁵¹ (préparé par le Danemark) et du document de synthèse sur le plomb⁵² (préparé par la Suède et le Danemark).

Document de synthèse sur le plomb

⁵¹ CX/FAC 95/18 et observations de l'Australie et de la Pologne (CX/FAC95/18-Add.1), du Canada, de la Finlande, de l'Espagne et de la Suède (CRD 9) et des Pays-Bas (CRD 22).

⁵² CX/FAC 95/18-Add.2.

122. La délégation suédoise a présenté le document, qui avait été révisé à la demande de la dernière session⁵³. On a noté qu'à sa 41e session, le JECFA avait maintenu la DHTP de 25 µg/kg de poids corporel pour les nourrissons et les enfants et l'avait étendue aux adultes. L'ancienne DHTP de 50 µg/kg pour les adultes avait été retirée. On a noté également que l'application de mesures de réduction à la source avait déjà entraîné une baisse sensible de la contamination par le plomb (élimination progressive du plomb dans l'essence et de l'utilisation de boîtes de conserve soudées au plomb).

⁵³ ALINORM 95/12, par. 141 à 145.

123. L'observateur du Conseil de l'Europe a indiqué que le Conseil avait publié une monographie sur le plomb et prévoyait d'en publier deux autres sur le cadmium et le mercure, respectivement. Une résolution du Conseil de l'Europe sur le plomb, le cadmium et le mercure incluant des mesures de réduction à la source et des limites maximales, était en préparation.

124. Le Comité a décidé que les recommandations figurant dans le document de synthèse, y compris les aspects généraux pertinents, devraient être intégrées dans l'Avant-projet de code d'usages concernant les mesures de réduction de la contamination des denrées alimentaires prises à la source (voir par. 117 à 119). La Suède a accepté d'entreprendre ce travail.

⁵⁴ ALINORM 95/12, par. 143.

Avant-projet de norme pour le plomb

125. La délégation du Danemark a présenté le document, qui avait été préparé à la demande de (a dernière session⁵⁴. Le Comité a remercié le Danemark de ses efforts.

126. Le Comité a eu un échange de vues sur les limites proposées pour des produits précis et a noté que les limites fixées dans les normes Codex actuelles devraient être prises en compte. Toutefois, on a reconnu qu'il faudrait éventuellement revoir ces limites au moment de leur incorporation dans la Norme générale.

127. Le Comité a noté également qu'il conviendrait de prendre en compte les suggestions ci-après:

- Il faudrait indiquer clairement que les limites maximales devraient correspondre, le cas échéant, à la portion comestible et au produit reconstitué;
- Dans la mesure où les limites Codex correspondent en général à des teneurs moyennes par lot, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage pertinentes devront être mises au point;
- Des limites ne seraient fixées que pour les produits contribuant de manière sensible à l'ingestion de plomb;
- L'exposition des enfants au plomb devrait être examinée;
- En ce qui concerne le lait, il faudrait examiner les concentrations possibles de plomb dans les produits dérivés du lait;
- En ce qui concerne les fruits et légumes, il faudrait prendre en compte le lavage et l'épluchage.

128. Le Comité a décidé d'accepter l'offre du Danemark de réviser l'Avant-projet de norme à la lumière des observations écrites et des délibérations susmentionnées, pour distribution et observations avant la 28e session du CCFAC.

DOCUMENT THEMATIQUE SUR LE CADMIUM (Point 15d) de l'ordre du jour⁵⁵

⁵⁵ CX/FAC 95/19 et observations de l'Espagne (CRD 16).

129. Le document de travail sur le cadmium avait été établi par la France à la demande de la 26e session du CCFAC⁵⁶. Le Comité a noté que le cadmium avait été récemment évalué à la 41e session du JECFA, qui avait maintenu la DHTP de 7 µg/kg de poids corporel. Le Comité a été informé que le cadmium serait réévalué par le JECFA (voir par. 152) sur la base de nouvelles données concernant sa bio-disponibilité.

⁵⁶ ALINORM 95/12, par. 150.

130. On a signalé que la bio-disponibilité du cadmium dépendait de l'état nutritionnel et du régime alimentaire ainsi que de l'état des sols et de la variété des cultures. On a noté également que la contamination par le cadmium n'était pas un problème dans certaines régions du monde.

131. Compte tenu de son évaluation imminente par le JECFA, le Comité a décidé qu'il était prématuré d'envisager l'établissement de limites spécifiques pour le cadmium. Toutefois, il a été convenu que les recommandations figurant dans le document devraient être incorporées dans l'Avant-projet de code d'usages concernant les mesures de réduction de la contamination des denrées alimentaires à la source, en cours d'élaboration par la Suède (voir par. 117 à 119). Il a été décidé, en outre, que des informations supplémentaires seraient demandées sur le cadmium.

DOCUMENT THEMATIQUE SUR LES PCB ET LES DIOXINES (Point 15e) de l'ordre du jour)

132. Le Comité était saisi du document thématique sur les dioxines et les PCB établi par les Pays-Bas⁵⁷. Les observations et les informations concernant les dioxines et les PCB reçues des gouvernements de la Finlande, de la Suède et des Etats-Unis, en réponse à la lettre CL 1994/9-FAC, ont également été prises en compte⁵⁸ (voir aussi point 15f) de l'ordre du jour).

⁵⁷ CX/FAC 95/20.

⁵⁸ CX/FAC 95/22, CRD 10.

133. Après la présentation du document, le Comité a remercié la délégation néerlandaise de ses efforts.

134. D'après les informations présentées dans le document, le Comité a conclu qu'il existait suffisamment d'indications tant en ce qui concerne les risques potentiels pour la santé que les problèmes commerciaux. Par conséquent, conformément à la procédure de prise de décisions en matière de gestion des risques décrite dans l'Annexe II du Projet de norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires, le Comité est convenu qu'il pourrait mettre au point à l'avenir des limites maximales. Codex pour les dioxines et les PCB dans les denrées alimentaires (voir par. 101 et Annexe VII)⁵⁹.

⁵⁹ CX/FAC 95/12.

135. Compte tenu des lacunes et des incertitudes qui caractérisent les connaissances actuelles en matière d'évaluation toxicologique des contaminants, le Comité est convenu que des limites maximales Codex pour les dioxines et les PCB ne pourraient pas être mises au point avant que le JECFA n'ait évalué ces deux groupes de contaminants. Par conséquent, le Comité est convenu de mentionner les dioxines, les PCB analogues aux dioxines et les PCB non-planaires pour addition à la liste des substances à soumettre en priorité au JECFA pour évaluation (voir par. 146).

136. Le Comité est convenu que pour plus de clarté, l'évaluation des risques et la gestion des risques liés aux PCB et aux dioxines seraient traitées séparément. La délégation des Pays-Bas a accepté de réviser le document thématique sur la base des observations écrites et orales formulées à la réunion, pour observations avant la 28e session du CCFAC.

137. Enfin, le Comité est convenu que pour qu'il puisse établir des limites maximales Codex après l'évaluation du JECFA, les délégations seraient invitées à fournir des observations et informations supplémentaires sur les contaminants par lettre circulaire (voir par. 139) des informations sont nécessaires sur les données relatives à l'ingestion alimentaire et sur des méthodes reconnues d'analyse et d'échantillonnage.

OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SUR LES PCB, LES PBB, LE TETRACHLOROBENZYLTOLOUENE ET LES DIOXINES DANS LES ALIMENTS (Point 15f) de l'ordre du jour)

138. Le Comité était saisi des documents présentant les observations et informations sur les PCB, les PBB, le tétrachlorobenzyltoluène et les dioxines dans les aliments reçues des gouvernements de la Finlande, de la Suède et des Etats-Unis en réponse à la lettre CL 1994/9-FAC⁶⁰.

⁶⁰ CX/FAC 95/21 et CRD 10.

139. Le Comité est convenu de continuer à recueillir des informations sur les dioxines et les PCB (voir par. 137). En outre, le Comité est convenu qu' à ce stade il n'était pas nécessaire de prendre d'autres mesures concernant les PBB et le tétrachlorobenzyltoluène, étant entendu que des informations supplémentaires pourraient être demandées à l'avenir si l'on jugeait nécessaire de fixer des limites maximales.

OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SUR LES HYDROCARBURES AROMATIQUES POLYCYCLIQUES. L'ACIDE CYANHYDRIQUE. LES PHTALATES ET L'ÉTHYL-CARBAMATE DANS LES ALIMENTS (Point 15g) de l'ordre du jour)

140. Le Comité était saisi des documents présentant les observations des gouvernements et des informations sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques, l'acide cyanhydrique, les phtalates et l'éthylcarbamate dans les aliments reçues de la Suède, du Royaume-Uni, du Canada et des Etats-Unis en réponse à la lettre CL 1994/9-FAC⁶¹.

141. Le Comité a décidé qu'à ce stade, il n'était pas nécessaire de prendre d'autres mesures concernant les phtalates et l'éthylcarbamate, étant entendu que des informations supplémentaires pourraient être demandées à l'avenir si l'on jugeait nécessaire de fixer des limites maximales.

⁶¹ CX/FAC 95/22, CRD 11.

142. En outre, le Comité est convenu de continuer à rassembler des informations sur les hydrocarbures aromatiques polycycliques et l'acide cyanhydrique avant de décider des mesures à prendre éventuellement à l'avenir.

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

143. Le Comité était saisi du rapport du Groupe de travail officieux sur les priorités (document de séance 23). Le Groupe de travail s'était réuni pour examiner le statut des substances soumises en priorité à l'attention de la 26e session du CCFAC (Annexe VI, ALINORM 95/12) et pour envisager de nouvelles additions à cette liste. Ce groupe de travail était présidé par M. R. Top (Pays-Bas).

144. Les additifs alimentaires figurant sur la précédente liste de priorités (ester glycérolique de colophane de bois, polydextrose (spécifications uniquement) et esters de saccharose d'acide gras), évalués par le JECFA à sa 44e session, en février 1995, de sorte qu'ils ont été supprimés de la liste.

145. Les aflatoxines B₁ et M₁ figuraient sur la précédente liste. Bien que ces aflatoxines soient celles qui présentent le plus grand risque et que la plupart des études de toxicité portent sur ces substances, le Comité a conclu que les aflatoxines B₂, G₁, et G₂ devraient aussi être considérées puisqu'elles étaient aussi présentes dans les aliments. La délégation des Etats-Unis d'Amérique fournira des données sur la toxicité et la délégation suédoise soumettra l'analyse des pays nordiques au JECFA pour examen. Les délégations du Brésil et du Japon fourniront des informations sur les niveaux d'aflatoxines dans les produits alimentaires. Le Secrétariat du JECFA a demandé aux autres gouvernements ou organisations ayant des informations pertinentes de les communiquer. Des instructions concernant la soumission d'informations figureront dans la demande de données qui sera publiée sous peu.

146. Bien qu'on ne dispose pas pour l'instant de données suffisantes pour une évaluation complète des dioxines, des PCB analogues aux dioxines et des PCB non-

planaires, on a reconnu que des travaux pertinents étaient en cours. Ces contaminants ont été maintenus sur la liste prioritaire.

147. Les conclusions des études sur la nature cancérogène de l'éthylcarbamate en cours dans le cadre du programme national d'études toxicologiques des Etats-Unis ne seront vraisemblablement pas connues avant plusieurs années. Ces études joueront un rôle critique dans l'évaluation des risques et l'éthylcarbamate a été maintenu sur la liste prioritaire.

148. Les phtalates ont été supprimés de la liste prioritaire, étant entendu qu'ils pourraient y figurer à nouveau si de nouvelles informations pertinentes devenaient disponibles.

149. Les hydrocarbures aromatiques polycycliques, notamment le benzo(a)pyrène, sont présents dans de nombreuses denrées alimentaires. La délégation du Danemark fournira davantage d'informations à la prochaine session sur la disponibilité de données pertinentes relatives aux substances de ce groupe. Ces contaminants ont été maintenus sur la liste prioritaire.

150. Les trichothécènes ont été maintenus sur la liste prioritaire. Les délégations de la Finlande et des Pays-Bas sont prêtes à fournir des données analytiques et des informations sur leur présence dans les denrées alimentaires.

151. Le Comité est convenu d'ajouter le salatrim (molécules d'acide triacylglycérolique à chaîne longue ou courte), substitut de matière grasse, et la cellulose carboxyméthylrique hydrolysée par enzyme (pour l'élaboration de spécifications uniquement) à la liste prioritaire, à la demande du Mexique et de la Finlande, respectivement. Le stéviolside (édulcorant) a également été ajouté à la liste à la demande de l'Egypte. Toutefois, il n'est pas certain que des informations suffisantes seront disponibles pour une évaluation par le JECFA. Des informations sur la disponibilité de données relatives au stéviolside devraient être fournies à la prochaine session du Comité.

152. A la lumière d'informations nouvelles, le cadmium a été ajouté à la liste prioritaire pour une réévaluation à la demande des Etats-Unis. Des études en cours au Japon devraient aussi être disponibles d'ici deux ans.

153. Le nitrate (de toutes sources) a été ajouté à la liste prioritaire à la demande des Pays-Bas. Des études sur la bio-disponibilité du nitrate dans les légumes sont en cours aux Pays-Bas et au Royaume-Uni. L'état d'avancement de ces études sera communiqué à la prochaine session du Comité (voir aussi par. 22).

154. La Norme générale pour les additifs alimentaires stipule que les additifs alimentaires à OJA «non limitée» ou «non-spécifiée» peuvent être utilisés conformément aux BPF. Le Comité a reconnu que nombre de ces additifs alimentaires auront sans doute besoin d'être réévalués en fonction de leurs usages actuels. L'ordre de priorité pour leur réévaluation sera établi dans le cadre de l'élaboration de la Norme générale.

155. On a suggéré que lorsqu'un additif est placé sur la liste prioritaire, ses composés apparentés (par exemple tous les gallates) devraient être évalués en même temps.

156. La délégation des Etats-Unis a souligné l'importance croissante du JECFA, compte tenu des nouveaux accords sur le commerce international. Dans ces conditions, les processus de prises de décision du JECFA feraient inévitablement l'objet d'un suivi de plus en plus attentif de la part des parties affectées par les décisions du JECFA. Tout en reconnaissant l'efficacité du JECFA, malgré ses ressources limitées, cette délégation

a insisté pour que l'on accélère la tendance à une plus grande transparence dans la sélection d'experts compétents, en veillant à éviter les conflits d'intérêt, et à assurer la transparence des évaluations.

157. Le Comité a approuvé la liste prioritaire jointe au présent rapport en tant qu'Annexe VIII, étant entendu que des propositions supplémentaires d'amendements à cette liste seraient demandées.

AUTRES QUESTIONS (Point 17 de l'ordre du jour)

158. Le Comité n'a pas eu à examiner d'autres questions.

OBJECTIFS A MOYEN TERME ET FUTUR PROGRAMME DE TRAVAIL⁶² (Point 18 de l'ordre du jour)

⁶² CX/FAC 95/24.

159. Le Comité a approuvé le tableau sur l'état d'avancement de ses travaux (Annexe 1) qui sera communiqué au Comité exécutif pour approbation.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 19 de l'ordre du jour)

160. Le Comité a été informé qu'il était prévu, à titre provisoire, qu'il tienne sa 28e session à La Haye du 11 au 15 mars 1996, sous réserve de l'approbation de la Commission.

APPENDICE 1

**COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS
ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX**

OBJET	ETAPE	SUITE A DONNER:	DOCUMENT
Projet révisé de préambule à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires	8	Vingt et unième CCA	ALINORM 95/12, Annexe II
Projet de préambule à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires	8	Vingt et unième CCA	ALINORM 95/12A, Annexe VI
Normes recommandées pour adoption en tant que normes consultatives Codex	8	Vingt et unième CCA	ALINORM 95/12 Annexe IV et ALINORM 95/12A
Amendements au Système international de numérotation	8	Vingt et unième CCA	ALINORM 95/12, Annexe V
Projet de limite maximale pour l'aflatoxine M ₁ dans le lait	7	Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 106
Annexe A de l'Avant-projet de Norme générale pour les additifs alimentaires	5	Vingt et unième CCA	ALINORM 95/12A, Annexe III
Tableaux révisés 1 et 2 de l'Avant-projet de Norme générale pour les additifs alimentaires	2,3	Etats-Unis Gouvernements Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 40
Annexes 1, II et III de l'Avant-projet de Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires	5	Vingt et unième CCA	ALINORM 95/12A, Annexe VII
Annexes IV et V de l'Avant-projet de Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires	2,3	Danemark/Pays-Bas Gouvernements Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, Par. 102
Examen de la justification et de la nécessité technologiques de l'utilisation des additifs alimentaires	2	Islande/Nouvelle-Zélande Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 43 et 44
Procédures pour l'évaluation et la gestion des risques liés à l'ingestion d'additifs alimentaires	2,3	Royaume-Uni Gouvernements Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 35
Examen des méthodes d'analyse des additifs alimentaires présents dans les aliments	3	Gouvernements Canada Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 72
Avant-projet de Code d'usages sur les mesures de réduction de la	2,3	Suède Gouvernements	ALINORM 95/12A, par. 119

contamination des aliments à la source		Vingt-huitième CCFAC	
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 Gouvernements Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 113
Document récapitulatif sur les aflatoxines	2,3	Royaume-Uni Gouvernements Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 104
Document récapitulatif sur l'ochratoxine A	2,3	Suède Gouvernements Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 116
Avant-projet de Norme pour le plomb	2,3	Danemark Gouvernements Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 128
Document thématique sur les PCB et les dioxines	2,3	Pays-Bas Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 136
Informations sur le cadmium, les PCB, les dioxines, les hydrocarbures aromatiques polycycliques et l'acide cyanhydrique dans les aliments	3	Gouvernements Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, par. 131, 139 et 142
Répertoire révisé des auxiliaires technologiques	3	Gouvernements Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, Annexe V
Additifs alimentaires et contaminants à évaluer en priorité par le JECFA	3	Gouvernements Vingt-huitième CCFAC	ALINORM 95/12A, Annexe VIII

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

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

Chairman of the Session:
Président de la Session:
Presidente de la Reunión:

H. van der Kooi
Ministry of Agriculture, Nature
Management & Fisheries
Department for the Environment,
Quality and Health
Bezuidenhoutseweg 73
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel : +3 1 70 3793686
Fax : +31 70 3477552

ALGERIA
ALGERIE
ARGELIA

Mrs. Benbernou Nadjah Yalaoui
Docteur Vétérinaire
Ministère de l'Agriculture
Direction des services vétérinaires
BP 125 Hacén Badi el Harrach
Alger
Tel : + 213 2 52 21 29
Fax : + 213 2 52 15 61

Mrs. Chibane Oun-Es-Salam
Docteur Vétérinaire
Ministère de l'agriculture
Direction des services vétérinaires
BP 125 Hacén Badi el Harrach
Alger
Tel : + 213 2 52 21 29
Fax : + 213 2 52 15 61

ARGENTINA
ARGENTINE

Mr. G. Figueroa
Mrs. G.G. De Palma

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Dr. S. Brooke-Taylor
Director, Food Safety Section
National Food Authority
G.P.O. Box 7186
Canberra Mail Centre
ACT 2610
Tel : + 61 6 271 2225
Fax : + 61 6 271 2278

Dr. San NG.
Counsellor
Veterinary Services
Australian Embassy
6/8 Rue Guimard
1040 Brussels
Tel : + 32 2 2310500
Fax : + 32 2 2306802

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. A. Zilberszac
Head of Sub-department III 12/b
Federal Ministry of Health and
Consumer Protection
Radetzkystrasse 2
A-1031 Vienna
Tel : + 43 1 71172
Fax :+ 43 1 7137952

BELGIUM
BELGIQUE
BÉLGICA

Ch. Crémer
Inspecteur Principal Chef de Service
Ministère de la Santé
Inspection denrées Alimentaires .
Cité Administrative de l'Etat
Quartier Vésale
B-1010 Brussels
Tel : + 32 2 210 48 43
Fax : +32 2 210 48 16

H. Gheysens
Inspecteur
Ministère de la Santé Publique
RAC Vesalius 4eme étage
Pachécolaan 19 bus 5
B-1010 Brussels
Tel : + 32 2 210 4843
Fax : + 32 2 210 4816

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

Dr. G. Kayaert
European Regulatory and
Environmental Affairs Manager
Nestle Coordination Centre
Birminghamstraat 221
B-1070 Brussels
Tel : + 32 2 529 53 30
Fax : + 32 2 529 56 08

W. Cools
Director, Public Affairs
PURATOSS.A.
Industrialaan 25
1702 Groot Bijgaarden
Tel : + 32 2 467 12 11
Fax : + 32 2 466 25 81

I. Roze
Conseiller Reglementation Alimentaire
Federation Beige des Ind. Alimentaires
Avenue de Cortenbergh 172 bte 7
1040 Brussels
Tel : + 32 2 735 81 70
Fax : +32 2 733 94 26

Mrs. Ch. Vinkx
Food Inspector
Ministry of Social Affairs, Public Health
and Environment
RAC Pachécolaan 19 bus 5
1010 Brussels
Tel : + 32 2 2104837
Fax :+ 32 2 2104816

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

G. Goncalves De Siqueira
Head, Trade Section
Embassy of Brazil
Maritskade 19
The Hague
Tel : + 31 70 346 9229

Dr. M.C.F. Toledo
Professor Food Toxicology
Faculty of Food Engineering
State University of Campinas - Unicamp
P.O. Box 6121, 081-970 Campinas S.P.
Tel : + 55 192 398653
Fax : + 55 192 391513

CANADA

Dr. B.L. Huston
Chief
Chemical Health Hazard Assessment
Division
Food Directorate
Banting Building 2203G2
Health Protection Branch Health
Canada
Ottawa, Ontario K1A 0L2
Tel : + 1 613 957 1826
Fax : + 1 613 990 1543

J.A. Drum
Technical Adviser
42 Overlea Blvd
Toronto, Ontario, M4H 1B8
Tel : + 1 416 467 2210
Fax : + 1 416 467 2223

**CROATIA
CROATIE
CROACIA**

I. Petrovic
Head of Health Ecology Service
Creation National Institute of Public
Health
Rockefellerova 7
CRO 41000 Zagreb
Tel : + 385 41 276248
Fax : + 385 41 276248

**CZECH REPUBLIC
REPUBLIQUE TCHEQUE
REPUBLICA CHECA**

B. Turek
Head of National Reference Centre for
Toxic Substances in Food
National Institute of Public Health
Srobarova 48,100 42 Praha 10
Tel : + 42 2 67310596
Fax : + 42 2 67310291

J. Kodl
Head of the National Reference
Laboratory on Food Additives
National Institute of Public Health
Srobarova 48
Prague 10
Tel : + 42 2 67310191
Fax : + 42 2 67310291

Dr. T. Petr
Head of Nutrition Toxicology dept.
National Institute of Public Health
Srobarova 48,
10042 Praha 10
Tel : 42 2 67310191
Fax : 42 2 67310291

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

Dr. T. Berg
Scientific Officer
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Tel : + 45 39696600
Fax : + 45 39660100

Mrs. L. Berg
Danish Dairy Board
Frederiks Alié 22
DK-8000 Aarhus C

Mrs. B. Fabech
Scientific Adviser
National Food Agency
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Tel : + 45 39696600
Fax : + 45 39660100

Mrs. U. Hansen Telcs
Head of Department M. Sc.
Confederation of Danish Industries
H.C. Andersens Boulevard 18
DK 1787 Copenhagen
Tel : + 45 3377 3377
Fax : + 45 3377 3300

Ms. K. Jacobsen
Head of Department, M. Sc.
Confederation of Danish Industries
H.C. Andersens Boulevard 18
DK-1787 Copenhagen
Tel : + 45 33773377
Fax : + 45 33773300

Mrs. I. Meyland
Scientific Adviser, M.Sc.
National Food Agency
Central Laboratory, Division A
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Tel : + 45 39696600
Fax : + 45 39660100

Mrs. G. Rasmussen.
Senior Scientific Adviser, M. Sc.
National Food Agency of Denmark
Morkhoj Bygade 19
DK 2860 Soborg
Tel : + 45 39696600
Fax : + 45 39660100

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Dr. Adel Aboul Naga
Alt, Per. Rep. to UN Organisation in
Rome
267 Via Salaria,
Rome, Italy
Tel : + 39 6 8548956
Fax : + 39 6 8542603

Dr. Yehia Saber El-Atawy
Professor of Food Technology
Hort. Res. Inst. Central Lab.
Gamma St. Giza, Orman
Tel : 20 3123945
Fax : 20 5721628

A.A. Gaballa
Scientific Regulatory Affairs Manager
Atlantic Industries Ltd.
Nasr City, Public Free Zone
P.O. Box 7052, 8th district
Cairo
Tel : + 20 2 2718820
Fax : + 20 2 2718828

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Mrs. L. Rajakangas
Senior Adviser
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 230
00171 Helsinki
Tel : + 358 0 1603730
Fax : + 358 0 1602648

Dr. A. Hallikainen
Senior Scientific Officer
National Food Administration
P.O. Box 5
FIN-00531 Helsinki
Tel : + 358 0 77267619
Fax : + 358 0 77267666

S. Heiskanen
Research Manager
Finnish Food and Drink Industries'
Federation
P.O. Box 115
00241 Helsinki
Tel : + 358 0 148871
Fax : + 358 0 14887201

E. Niemi
Head of Food Additive Section
Finnish Customs Laboratory
Tekniikantie 13
02150 Espoo
Tel : + 358 0 6143259
Fax : + 358 0 463383

Mrs. H. Wallin
Senior Research Scientist
VTT Biotechnology and Food Research
P.O. Box 1500
Fin-02044 VTT
Tel : + 358 0 4565193
Fax : + 358 0 4552103

**FRANCE
FRANCIA**

Mrs. C. Servoz
Inspecteur
D.G.C.C.R.F.
Bureau H2, Télédéc 0S1-S9
Bd Vincent Auriol
75703 Paris
Tel : + 33 1 44 97 32 04
Fax : + 33 1 44 97 30 43

B. André
D.G.C.C.R.F.
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tel : + 33 1 44 97 32 01
Fax : + 33 1 44 97 30 43

J.C. Attale
SBI
Syndicat National des Producteurs
d'Additifs Alimentaires
41 bis boulevard de Latour-Maubourg
75007 Paris

Mrs. M. Blondel
Information Service Manager
Groupe DANONE
7, rue de Téhéran
75381 Paris Cedex 08

Mrs. S. Coulon
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
175 rue du Chevaleret
75013 Paris Cedex 13
Tel : + 33 1 49 55 81 21
Fax : + 33 1 49 55 43 98

Mrs. N. Delfaut
ATLA
Association de la Transformation
Laitière Française
34 rue de Saint-Pétersbourg
75382 Paris Cedex 08
Tel : + 33 1 49 70 72 72
Fax : + 33 1 42 80 63 62

H. Ferry-Wilczek
Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
Direction Générale de l'Alimentation
175, Rue du Chevaleret
75646 Paris Cedex 13
Tel : + 33 149 55 55 84
Fax : + 33 1 49 55 51 06

Mrs. B. Flamion
Regulatory Affairs
Danone - Branch Epicerie
7, Rue de Téhéran
75381 Paris Cedex 08

J.M. Fremy
Head of Unit
Ministry of Agriculture
CNEVA/LCHA
43, Rue de Dantzig
75014 Paris
Tel : + 33 1 4531 1480
Fax : + 33 1 4521 2994

J.M. Heintz
Food Security
Nestlé France
17-19 quai du Président Paul Doumer
92414 Courbevoie Cedex
Tel : + 33 1 49 042078
Fax : + 33 1 49 042938

Mrs. V. Legros
Nestlé France
17-19 quai du Président Paul Doumer
92414 Courbevoie Cedex
Tel : + 33 149 04 2116
Fax : + 33 1 49 04 54 65

Mrs. A. Loc'h
Responsable Affaires Réglementaires
Branche Biscuits Danone
6, Rue Edouard Vaillant
91207 Athis-Mons
Tel : + 33 69 54 12 30
Fax : + 33 69 54 13 09

M. Rouge
Ingénieur Sanitaire
Ministère de la Santé
Direction Générale de la Santé
1 Place de Fontenoy
75350 Paris 07 SP
Tel : + 33 1 46 62 46 08
Fax : + 33 1 46 62 45 46

D. Tusseau
O.I.U.
Comité de Inter
B.P. 135
51204 Epernay Cedex
Tel : + 33 26 54 47 20
Fax : + 33 26 55 19 79

F. Verwaerde
Regulatory Affairs
Roquette Freres
62 136 Lestrem

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

P. Kuhnert
Food Chemist
Bundesministerium für Gesundt
Am Probsthof 87
D-53108 Bonn
Tel : + 49 228 941 4142
Fax : + 49 228 941 4941

Mrs B. Grotfae
Referent Lebensmittelrecht
Südzucker AG
Winkelsweg 2
D-53175 Bonn
Tel : + 49 228 376 955
Fax : + 49 228 373 874

Dr. W. KOCH
Advisor
BK-Ladenburg GmbH
Dr. Albert-Reimann-Strasse 2
D-68526 Ladenburg
Tel : + 49 6203 7714181
Fax : + 49 6203 12818

Dr. R. Langlais
Coca-Cola GmbH
Director Scientific Regulatory Affairs
Frankenstrasse 348
D-45133 Essen
Tel : +49 2018211361
Fax : + 49 201 8211773

Mrs. B. Muermann
Scientific Co-Worker
Bund für Lebensmittelrecht und
Lebensmittelkunde e.V.
Godesberger Allee 157
D-53175 Bonn
Tel : + 49 228 819930
Fax : + 49 228 375069

H.E. Muermann
Secretary General
Verband der Deutschen
Essenzenindustrie
Meckenheimer Allee 87
D-53115 Bonn
Tel : + 49 228 653711
Fax : + 49 228 637940

Dr. G. Müller
Advisor
BASF Aktienges
ME/DZ D250
Carl-Bosch-Str.
D-67056 Ludwigshafen
Tel : + 49 621 6021890
Fax : + 49 621 6092930

Dr. H. Rosner
Head of Working Group
Naumburger Str. 55
D-07743 Jena
Tel : + 49 3641 419265
Fax : + 49 3641 419228

F.J. Schüller
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Wirtschaft
D-53123 Bonn
Tel : + 49 228 615 4221
Fax : + 49 228 615 3822

Dr. H. Stockinger
Regierungsdirektor
Bundesministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Postfach 14 02 70
D-53107 Bonn
Tel : + 49 228 529 3420
Fax : + 49 228 529 4404

Mrs. J. Willenbroek
Ministry of Environment, Nature
Conservation & Nuclear Safety
Postfach 12 06 29
53048 Bonn
Tel : + 49 228 3052721
Fax : + 49 228 3053524

GREECE

GRECE

GRECIA

C. Chamalidis
Head of the Food Division of General
Chemical
State Laboratory
General Chemical State Laboratories
16 Anastasiu Tsoxa - Athens 115.21
Tel : + 6428211
Fax : + 6465123

HUNGARY

HONGRIE

HUNGRIA

Dr. J. Sohar
Head
Department of Toxicological Chemistry
National Institute of Food Hygiene &
Nutrition
H-1476, P.O. Box 52
Budapest
Tel : + 36 1 215 5293
Fax : + 36 1 215 1545

ICELAND

ISLANDE

ISLANDIA

J. Gislason
Director
Environmental and Food Agency
Office of Food and Hygiene
P.O. Box 8080
128 Reykjavik
Tel : + 354 5 688848
Fax : + 354 5 681896

INDONESIA

INDONESIE

Dr. Rizal Syarif
Director
Food Technology Development Center
(FTDC)
Research Institute - Bogor Agricultural
University (IPB)
Kampus IPB Darmaga
P.O. Box 160 Bogor
Tel : + 251 621260
Fax : + 251 621031

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
Tel : + 62 21 4241781
Fax : + 62 21 4245267

Mrs. Untari Takain
Head of Sub Directorate of Food
Registration
Directorate of Food Control
Percetakan Negara 23
Jakarta
Tel : + 62 21 4245267

Dr. A. Suwita
R. & D. Manager
PT. SMART Corp.
JITC Building, Lt IX
Jl. Mangga Dua Raya
Jakarta 14420
Tel : + 62 21 2601088
Fax : + 62 21 2601059

Samihadji Habdi Sudarma
Division Head, Research &
Development
PT Indomilk
P.O. Box 2531
Jakarta 1001
Tel : + 62 21 8710211
Fax : + 62 21 8710404

Widodo
Association of Inonesian Soft Drink
Manufacturers
c/o P.T. Coca-Cola Indonesia
P.O. Box.1184
Jakarta
Tel : + 62 21 2520462
Fax : + 62 21 5200363

Banua Radja Manik
Ist Secretary
Indonesian Embassy
Tobias Asserlaan 8
2517 KC The Hague
Tel : + 31 70 3108100
Fax : + 31 70 364331

Dr Dedi Mahdar
Technical Manager
IRDABI
Jalan Ir H. Juanda No. 11
Bogor, West Java
Tel : + 62 251 324068
Fax : + 62 251 323339

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

MRS. S. Faraji
Expert of Food Stuff
Institute of Standards & Industrial
Research of Iran (ISIRI)
P.O. Box 15875-4618
Tehran
Tel : + 98 261 28113
Fax : + 98 21 8802276

Mrs. F. Zand Vakili
Expert in charge of Microbiology
Institute of Standards & Industrial
Research of Iran (ISIRI)
P.O. Box 15875-4618
Tehran
Tel : + 98 261 28113
Fax : + 98 21 8802276

**IRELAND
IRLANDE
IRLANDA**

Dr. J. Fleming
Department of Agriculture, Food and
Forestry
Agriculture House
Kildare Street
Dublin 2
Tel : + 353 1 6789011
Fax : + 353 1 6620198

J. Quigley
Senior Chemist
State Laboratory
Abbotstown
Castleknock
Dublin 15
Te1 : + 353 1 8217700
Fax : + 353 1 8217320

ITALY
ITALIE
ITALIA

G. Porcelli
Dirigente Superiore Chimico
Ministero Delia Sanita
Piazza G. Marconi 25
00144 Roma
Tel : + 39 6 59943238
Fax : + 39 6 59943598

Dr. F. Filippini
Food Technologist
Federchimica-assochemica
Via Accademia 33
20131 Milano
Tel : + 39 2 26810354
Fax :+ 39 2 26810349

Dr. E. Coni
National Health Institute Researcher
Istituto Superiore Sanita
V. le Regina Elena 299
00161 Rome
Tel : + 39 6 49902712
Fax :+ 39 6 5946567

JAPAN
JAPON

Dr. K. Kimura
Deputy Director
Ministry of Health & Welfare
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Tel : + 81 3 3501 4876
Fax : + 81 3 3503 7965

T. Yamada
Director, Division of Food Additives
National Institute of Health Science
1-18-1 Kamiyoga
Setagaya-ku
Tokyo
Tel : + 81 3 3700 1141
Fax : + 81 3 3707 6950

N. Kohno
Section Chief of Specifications and
Standards
Ministry of Health & Welfare
Food Chemistry Division
1-2-2 kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo
Tel : + 81 3 3503 1711
Fax : + 81 3 3501 4868

Y. Isaka
Ministry of Agriculture, Forestry &
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyada-ku
Tokyo
Tel : + 81 3 3502 8111

H. Matsuo
Deputy Director
Ministry of Agriculture, Forestry &
Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo
Tel : + 81 3 3501 3081
Fax : + 81 3 3502 6572<>

K. Kojima
Professor Emeritus
Azabu University
Fuchinobe
Sagamihara-shi
Tel : + 81 427 547111
Fax : + 81 427 547661

KUWAIT

Mr. Khaled Al-Fahad
Controller of Standards Control
Ministry of Commerce & Industry
Department of Standards & Meteorology
P.O. Box 2944
Safat
Tel : + 965 2465101
Fax : + 965 2436638

LATVIA
LETTONIE
LETONIA

Dr.med. S. Velina
Head, Environmental Health Policy
division
Department of Environmental Health
Ministry of Welfare, Labour and Health
7 Klijanu Street
Riga LV-1012
Tel : + 371 2 377333
Fax : + 371 2 379231

Dr.med. I. Karpikova
Head, Department of Food Hygiene
National Centre
State Environment & Public Health
Service
Ministry of Welfare
7 Klijanu Street
Riga LV-1012
Tel : + 371 2 375413
Fax : + 371 2 379231

LESOTHO

Miss T.F. Adoro
First Secretary
Embassy of the Kingdom of Lesotho
Via di Porta Pertusa 4
00165 Rome
Italy
Tel : + 39 6 378183
Fax : + 39 6 633490

M.T. Khalema
Counsellor
Embassy of the Kingdom of Lesotho
Via di Porta Pertusa 4
00165 Rome
Italy
Tel : + 39 6 378183
Fax : + 39 6 633490

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Dr. B.A. Elias
Regional Manager
Palm Oil Research Institute of Malaysia
PORIM Europe
Brickendonbury
Hertford, Herts SG13 8NL
England
Tel : + 44 1992 554347
Fax : + 44 1992 500564

Raja Saharom Raja Kamaruddin
Director, Quality
Control/Enforcement/Licensing
Palm Oil Registration and Licensing
Authority
Lot 6, SS 6, Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya
Selangor
Tel :+ 60 3 7037294
Fax :+ 60 3 7033914

Mrs. R. Baharuddin
Enforcement Officer (Quality Control)
Palm Oil Registration and Licensing
Authority
Lot 6, SS 6, Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya
Selangor
Tel :+ 60 3 7035544
Fax :+ 60 3 7033533

MEXICO
MEXIQUE

E. Espinosa
Directora de Normalización Sanitaria
Secretaria de Salud
Donceles 3a, Primer Piso
Col Centro
06010 Mexico D.F.
Tel : + 52 5 183696
Fax : + 52 5 129628

E. Cervantes
Technical Committee President
on Food Standardization -
CANACINTRA
Calzada Vallejo 1849
07630 Mexico D.F.
Tel : + 52 5 3926267
Fax : + 52 5 3921776

MOROCCO
LEMAROC
MARRUECOS

M. Majdi
Docteur-Ingenieur en Industries
Agro-alimentaires, Division de la
repression des Fraudes
25 Avenue les Alaouites
BP 4495
Rabat
Tel : + 212 7 727316
Fax : + 212 7 723845

M. Dahmani
Dr. Ingenieur en qualité des produits et
sécurité alimentaire
Ministry of Agriculture
Division de la repression des Fraudes
25 Avenue Alaouiynes
Rabat
Tel : + 212 7 727316
Fax : + 212 7 723845

M. Doubiani
Technical Manager, SRA Director
T.C.C.E.C.
P.O. Box 8062, Casa Oasis
Casablanca
Tel : + 212 2 335251
Fax : + 212 2 335300

THE NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES-BAJOS

R. Top
Ministry of Health, Welfare and Sports
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk (ZH)
Tel : + 31 70 3406963
Fax : + 31 70 3405177

N. Lucas Luijckx
Ministry of Health, Welfare and Sports
Nutrition and Product Safety Affairs
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk
Tel : + 31 70 3406875
Fax : + 31 70 3405177

W.J. De Koe
Ministry of Health, Welfare and Sports
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk (ZH)
Tel : + 31 70 3406960
Fax : + 31 70 3405435

Dr. G. Kleter
Ministry of Health, Welfare and Sports
General Inspectorate for Health
Protection
P.O. Box 5406
2280 HK Rijswijk
Tel : + 31 70 3406933
Fax : +31 70 3405435

Mrs. S. Ciere
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Tel : + 31 70 379
Fax : + 31 70 379

D.G. Kloet
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
Tel : + 31 70 379
Fax : + 31 70 379

G.M. Koornneef
General Commodity Board for Arable
Products
P.O. Box 29739
2502 LS The Hague
Tel : + 31 70 3708323
Fax : + 31 70 3708444

Dr. C.A.L. Bercht
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Organization for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Netherlands Dairy Organization
Bleiswijkseweg 35
2712 PB Zoetermeer
Tel : + 31 79 430304
Fax : + 31 79 426185

Dr. A. Leon
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
Unilever N.V.
P.O. Box 760
3000 DK Rotterdam
Tel : + 31 10 2174323
Fax : + 31 10 2174149

E. Veen
Commission for the Dutch Food and
Agricultural Industry
P.O. Box 93093
2509 AB The Hague
Tel : + 31 70 3497470

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Mrs. M.J. Riordan
Senior Advisor
Food Administration Section
Ministry of Health
P.O. Box 5013
Wellington
Tel : + 64 4 496 2257
Fax : + 64 4 496 2340

NORWAY
NORVEGE
NORVEGA

K. Faerden
Head of Food Chemistry & Toxicology
Section
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Tel : + 47 22 579900
Fax : + 47 22 579901

Ms. A. Lysaker
Executive Officer
Norwegian Food Control Authority
P.O. Box 8187 Dep.
N-0034 Oslo 1
Tel : + 47 22 579900
Fax : + 47 22 579901

PHILIPPINES
FILIPINAS

H.E. R.S. Sanchez
Ambassador of The Philippines
Embassy of The Philippines
Laan Copes Van Cattenburch 125
2585 EZ The Hague
The Netherlands
Tel : + 3170 3604820/21
Fax : + 31 70 3560030

Ms. J.L.L. Demeterio
Agricultural Attaché
Embassy of The Philippines
85 Rue Washington
1050 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 533 1818
Fax : + 32 2 538 3917

R.G. Borillo
Commercial Attache
Philippine Mission to the United Nations
47 Avenue Blanc
1202 Geneva
Switzerland
Tel : + 41 22 732 5964
Fax : + 41 22 731 7979

Dr N. Rillera
Executive Assistant
Department of Agrarian Reform
Regional Director's Office, DAR IV
Rizal Capitol Compound
Pasig City
Philippines
Tel : + 63 2 6314185
Fax : + 63 2 6337320

E. Austria-Garda
First Secretary and Consul
Embassy of The Philippines
Laan Copes van Cattenburch 125
2585 EZ The Hague
The Netherlands
Tel : + 31 70 3604820
Fax : + 31 70 3560030

M.L. Cortez
Commercial Attache
Embassy of The Philippines
Laan Copes van Cattenburch 125
2585 EZ The Hague
The Netherlands
Tel : + 31 70 3641295
Fax : + 31 70 3622508

M.F.M. Alberto
Agricultural Analyst
Embassy of The Philippines
85 Rue Washington
1050 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 5331811
Fax : + 32 2 5383917

Dr. H.J. Bixler
President
Shemberg USA, Inc.
P.O. Box 252
Searsport, ME 04974
U.S.A.
Tel : + 1 207 548 2636
Fax : + 1 207 548 2921

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Dr. K. Karlowski
Head of Laboratory
National Institute of Hygiene
Department of Food Research
Chocimska 24 str.
00-791 Warsaw
Tel : + 48 22 49 74 45
Fax : + 48 22 49 74 84

Mrs. A. Skrzynska
Chief of Section of Standards and
International Cooperation
Ministry of Foreign Economic Relations
Quality Inspection Office
32/34 Zurawia Street
00-950 Warsaw
Tel : + 48 2 625 20 28
Fax : + 48 2 621 48 58

Dr. B. Szteke
Head, Department of Food Analysis
Institute of Biotechnology of Agriculture
and Food Industry
ul. Rakowiecka 36
02-532 Warsaw
Tel : + 48 22 49 91 67
Fax : + 48 22 49 04 26

PORTUGAL

Mrs. M.E. Carvalho
Head of Division
Ministerio de Agricultura - CNHQPAA
Avenida Conde Valbon 96-98 r/c
Lisboa
Tel : +351 1 7962161
Fax : + 351 1 7971750

M.A. Calhau
Health Technician
Instituto Nacional de Saúde
Av. Padre Cruz
1699 Lisboa
Tel : + 351 1 7577070
Fax : + 351 1 7590441

SLOVAK REPUBLIC
REPUBLIQUE SLOVAQUE
REPUBLICA ESLOVAKA

T. Sinkova
Research Worker
Food Research Institute
Priemyselna' 4
82006 Bratislava
Tel : + 42 7 213 645
Fax : + 42 7 64190

SLOVENIA
SLOVENIE
ESLOVENIA

Dr. M. Adamic
Head, Department of Nutrition
Institute of Public Health of the Republic
of Slovenia
Trubarjeva 2
61000 Ljubljana
Tel : + 386 61 1323 245
Fax : + 386 61 323 955

REP. OF SOUTH AFRICA
REPUBLIQUE SUDAFRICAIN
REPUBLICA DE SURAFRICA

Mrs; W. Bouwmeester
Medical Natural Scientist
Department of Health
Directorate Food and Chemicals
P.O. Box X828
0001 Pretoria
Tel : + 27 12 325-0514
Fax : + 27 12 325-8721

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

A. Carbajo Sanchez
Jefe de Servicio
Ministerio de Sanidad y Consumo
Dirección General de Salud Publica
Subdirección General de Higiene de los
Alimentos
P. del Prado 18-20
Madrid 28014
Tel : + 34 1 5961977
Fax : + 34 1 5964409

J. Campos Amado
Consejero Técnico
Subdirección General Planificacion
Alimentaria y Relaciones Cee
Ministerio de Agricultura, Pesca y
Alimentación
Paseo Infanta Isabel No. 1
Madrid
Tel : + 34 1 3475086
Fax :+ 34 1 3475728

SWEDEN
SUEDA
SUECIA

Dr. S.A. Slorach
Deputy Director General
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Tel : + 46 18 175594
Fax :+ 46 18 105848

Mrs. I. Bergman
Principal Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Tel : + 46 18 175500
Fax : + 46 18 105848

Mrs. A. Janelm
Principal Administrative Officer
Food Standards Division
National Food Administration
Box 622
S-75126 Uppsala
Tel : + 46 18 175500
Fax : + 46 18 105848

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. Rossier
Head of International Standard Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3000 Berne 14
Tel : + 41 31 322 9572
Fax : + 41 31 322 9574

Dr. B. A. Gubler
Adviser
c/o Givaudan-Roure
Veberlandstr. 131
CH-8600 Dübendorf
Tel : + 41 1 824 2592
Fax :+ 41 1 821 4478

Mrs. G. Humbert
Kraft Jacobs Suchard
R & D Confectionery
Rue des Usines 90
CH-2003 Neuchatel
Tel : + 41 38 321903
Fax : + 41 38 321961

Dr. M. Lützw
Advisor
Hoffmann-La Roche AG
CH-4002 Basel
Tel : + 41 61 6885430
Fax : + 41 61 6872082

Mrs. D. Magnolato
Regulatory Affairs Manager
Nestec Ltd.
55 Avenue Henri Nestlé
CH-1800 Vevey
Tel : + 41 21 9244441
Fax : + 41 21 9244547

Dr. W. Steiner
Section Head
Migros-Cooperative Laboratories
P.O. Box 266
CH-8031 Zurich
Tel : + 41 1 2773180
Fax : + 41 1 2773170

Dr. J.A. Vignal
Nestec Ltd.
55 Av. Henri Nestle
Ch-1800 Vevey
Tel : + 41 21 9243501
Fax : + 41 21 9244547

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Dr. P. Pothisiri
Inspector General
Office of Permanent Secretary
Ministry of Public Health
Tivanond Road
Nondburi 11000
Tel : + 66 2 591 8533
Fax : + 66 2 591 8531

V. Chiravatcharatikul
Representative of Federation of Thai
Industry
17th Floor Regent House,
183 Radamri Road
Pathumwan, Bangkok 10330
Tel : + 66 2 254 9913
Fax : + 66 2 253 5452

K. Montri
Director
Fish Inspection & Quality Control
Division
Department of Fisheries, Kaset-Klang
Chatuchak
Bangkok 10900
Tel : + 66 2 5797738
Fax : + 66 2 5796687

Ms. S. Nongluck
Food Scientist
Food Control Division
Food & Drug Administration
Ministry of Public Health
Tiwanon Road
Nonthaburi
Tel : + 66 2 5918460
Fax : + 66 2 5918460

Miss. S. Pruengkarn Expert
Division of Biological Science
Department of Science Service
Ministry of Science Technology and
Environment
Rama VI Road
Bangkok 10400
Tel : + 66 2 248 0116
Fax : + 66 2 245 8993

Mrs. O. Silapanaporn
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Road
Bangkok 10400
Tel : + 66 2 202 3444
Fax : + 66 2 247 8741

Mrs. N. Thongtan
Director
Agricultural Chemistry Division
Department of Agriculture
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Chatuchuck
Bangkok
Tel : + 66 2 579 7549
Fax :+ 66 2 561 5034

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,
Tel: + 44 71 238 6289
Fax :+ 44 71 238 6263

Dr. C. Fisher
Head of Food Additives and Risk
Assessment Unit
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R. 425 Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: + 44 71 238 6196
Fax :+ 44 71 238 5337

N. Tomlinson
Head of Food Contaminants Branch
Chemical Safety of Food Division
R.425 Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel : + 44 71 238 5377
Fax :+ 44 71 238 6382

Dr. N.Rees
Senior Scientific Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.221b, Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: + 44 71 238 6230
Fax :+ 44 71 238 5331

Dr.- N. Harrison
Head, Environmental Contaminants in
Food
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food-
R.238, Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: + 44 71 238 6235
Fax :+ 44 71 238 5331

A. Moore
Food Contaminants Branch
Chemical Safety of Food Division
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
R.429d, Ergon House, c/o Nobel House
17 Smith Square
London SW1P 3JR
Tel: + 44 71 238 6334
Fax :+ 44 71 238 6382

Mrs. A.J. Hardinge
Regulatory Affairs Manager
Quest International
Kenington Road
Ashford
Kent TN24 OLT
Tel:+ 44 1 233 644062
Fax :+ 44 1 233 644508 .

G. Telling
Food and Drink Federation
Federation House
6 Catherine Street
London WC2B5JJ
Tel: + 44 171 836 2460

M. Webb
Chairman FAIA
Kings Buildings, Smith Square
London SW1P 3JJ

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

Dr. A.M. Rulis
Acting Director
Office of Premarket Approval
Center for Food Safety and Applied
Nutrition (HFS-200)
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
Tel: + 1 202 418 3100
Fax : + 1 202 418 3131

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
Tel: + 1 202 418 3113
Fax : + 1 202 418 3131

R.H. Barret
Office of Food Safety and Technical
Services
Foreign Agricultural Service
U.S. Department of Agriculture
14th and Independence Ave. S.W.
Washington D.C. 20250
Tel: + 1 202 720 7054
Fax : + 1 202 690 0677

Dr. P.M. Kuznesof
Chief, Chemistry Review Branch
Office of Premarket Approval, HFS-247
Center for Food Safety and Applied
Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington, D.C. 20204
Tel: + 1 202 418 3009
Fax : + 1 202 418 3030

Dr. T.C. Troxell
Director, Div. of Programs &
Enforcement Policy
Office of Plant & Dairy Foods &
Beverages
Center for Food Safety & Applied
Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
200 C Street, S.W.
Washington D.C. 20204
Tel: + 1 202 205 5321
Fax : + 1 202 205 4422

Dr. T.B. Whitaker
U.S. Department of Agriculture
Agriculture Research Service
North Carolina State University
Box 7625
Raleigh, North Carolina 27695-7625
Tel: + 919 515 6731
Fax: +919 515 7760

Dr. J. Wu
Chief, Statistics Branch
Agricultural Marketing Service
U.S. Department of Agriculture
Room 0603, South Building
14th and Independence Ave., SW.
Washington DC 20250

Dr. S.W. Bigelow
Associate Director,
Safety & Regulatory Affairs
Food Science R&D
Pfizer Central Research
235 E. 42nd Street
New York, NY 10017-5755
Tel: + 1 212 573 7735
Fax : + 1 212 573 1166

K. Brenner
Vice President
Corn Refiners Association Inc.
Suite 950
1701 Pennsylvania Avenue, NW
Washington DC 20006
Tel: + 1 202 331 1634
Fax : + 1 202 331 2054

Ms. F.J. Broulik
Director, Regulatory Affairs
McNeil Specialty Products Co.
501 George Street
New Brunswick, NJ 08903-2400
Tel: + 1 908 524 6772
Fax : + 1 908 247 2819

Dr. P. Bruns
Director, Technical Regulatory Affairs
NABISCO, Inc.
200 Deforest Ave.
East Hanover, New Jersey 07936
Tel: + 1 201 503 4186
Fax : + 1 201 503 2311

B. Bryant
Chairman
W.L. Bryant and Company Ltd.
999 3rd Avenue
Suite 1060A
Seattle
Washington 98104
Tel : + 1 206 292 6340
Fax : + 1 206 292 6341

Dr. G.E. Dunaif
Group Manager - Chemical Staff
Campbell Soup Co.
P.O. Box 66Z
Campbell Place
Camden, New Jersey 08103.
Tel : + 1 609 342 6022
Fax : + 1 609 342 8567

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,
Tel : + 1 908 888 2249
Fax : + 1 908 888 2589

Ms. C. Hofland
Marketing Director
National Sunflower Association
4023 State Street
Bismarck, North Dakota 58501
Tel : + 1 701 221 5104
Fax : + 1 701 221 5101

Mrs. J.C. Howell
Director, Regulatory Submissions
The Coca Cola Company
One Coca Cola Plaza
Atlanta
Georgia 30313
Tel : + 1 404 676 4224
Fax : + 1 404 676 7166

Dr. R.D. Humbert
Manager Food Safety
Kellogg Company
235 Porter Street
Battle Creek, Michigan 49016
Tel : + 1 616 961 2284
Fax : + 1 616 961 3130

Dr. F.N. Johnson
Director, Food Chemicals. Codex
National Academy of Sciences
2101 Constitution Ave., N.W.
Washington, D.C. 20418
Tel : + 1 202 334 3807
Fax : + 1 202 334 2315

Dr. A.W. Matthys
Vice President
Technical Regulatory Affairs
National Food Processors Association
1401 New York Ave., NW
Washington D.C. 20005
Tel : + 1 202 639 5960
Fax : + 1 202 639 5943

Dr. J.P. Modderman
Senior Scientist
Keller & Heckman
1001 G Street, NW
Suite 500 West
Washington D.C. 20001-4545
Tel : + 1 202 434 4132
Fax : + 1 202 434 4646

Dr. B. Petersen
Principal
Technical Assessment Systems, Inc.
The Flour Mill
1000 Potomac St, N.W.
Washington, D.C. 20007
Tel : + 1 202 337 2625
Fax : + 1 202 337 1744

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

**(AFCA) SPANISH ASSOCIATION OF
FOOD ADDITIVES MANUFACTURERS**

R. Xalabarder
Presidente AFCA
Bruch 72-74
08009-Barcelona
Spain
Tel :+ 34 3 487 5574
Fax :+ 34 3 487 6520

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

E.G. Rapp
Director AIIBP
139, Avenue Reine Astrid, BTE 5
B-1950 Kraainem
Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 7610948
Fax :+ 32 2 7610918

**(AMFEP) ASSOCIATION OF
MICROBIAL FOOD ENZYME
PRODUCERS**

J.L. Mahler
Vice President of External Affairs
Novo Nordisk A/S
Krogshøjvej 36
DK 2880 Bagsvaerd
Denmark
Tel : + 45 44422240
Fax : + 45 44444282

Mrs. D.P. Praaning-van Dalen
Regulatory Affairs Manager
Gist Brocades N. V.
P.O. Box 1
2600 MA Delft
The Netherlands
Tel : + 31 15 793960
Fax : + 31 15 793174

**(AOAC INTERNATIONAL)
ASSOCIATION OF OFFICIAL
ANALYTICAL CHEMISTS**

Mrs. M. Lauwaars
European Representative
AOAC International
P.O. Box 153
6720 AD Bennekom
The Netherlands
Tel : + 31 8389 18725
Fax : + 31 8389 18359

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

J.Cl. Attale
Regulatory Affairs Manager
c/o SBI
4 Place des Ailes
F-92641 Boulogne Billancourt
France
Tel : + 33 1 4712 2698
Fax :+ 33 1 4712 2700

Miss. A. Hadjiyiani
Regulatory Affairs Manager
FMC Europe NV
480 Av. Louise
1050 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 6459600
Fax : + 32 2 6459416

**(CEFIC) EUROPEAN COUNCIL OF
CHEMICAL MANUFACTURERS'
FEDERATION**

Dr. U.J. Salzer
Chairman, Cefic Food Regulation Panel
Haannann & Reimer GmbH
Postfach 1253
D-37601 Holzminden
Germany
Tel : + 49 5531 901640
Fax : + 49 5531 901841

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

Dr. D. Taeymans
Manager Food Technology & Scientific
Affairs

CIAA
Rue de la Loi 74
B-1040 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 230 81 45
Fax : + 32 2 230 85 69

Mrs. M. Ciardelli
Assistant Manager Food Technology
and Scientific Affairs

74, Rue de la Loi
B-1060 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 230 81 45
Fax : + 32 2 230 85 69

**(CESDA) CONFEDERATION OF
EUROPEAN SOFT DRINKS
ASSOCIATIONS**

A. Beaumont
Secretary General
CESDA
Boulevard Louis Schmidt 35
P.O. Box 14
1040 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 735 37 49
Fax : + 32 2 732 51 02

Dr. R. Langlais
Chairman Technical Committee
CESDA
Boulevard Louis Schmidt 35
P.O. Box 14
1040 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 735 37 49
Fax : + 32 2 732 51 02

**(CIMSCEE) COMITE ODES
MAYONNAISES ET SAUCES
CONDIMENTAIRES DE LA
COMMUNAUTE ECONOMIQUE
EUROPEENNE**

J. Hallaert
Scientific and Technological Advisor
CIMSCEE
Av. de Cortenbergh 172
B-1040 Bruxelles
Belgium
Tel : + 32 2 735 81 70
Fax : + 32 2 736 81 75

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

Yannick Yuichi O'Hara
Scientific Representative
16, Rue Ballu
F-75009 Paris
France
Tel : + 33 1 47 669863
Fax : + 33 1 47 669856

P. Guion
Executive Secretary COFAG
c/o ORSAN
16 rue Ballu
75009 Paris
France
Tel : + 33 1 40823426
Fax : + 33 1 40823537

CONSUMERS INTERNATIONAL

M. Schuttelaar
Head Chemical Research
Consumers Union
Leegwaterplein 26
2521 CV Den Haag
The Netherlands
Tel : + 31 70 3847671
Fax : + 31 70 3801418

S. Michels
Food Officer, UFC
11 Rue Guénot
75011 Paris
France
Tel : + 33 1 43489566
Fax : + 33 1 43482274

COUNCIL OF EUROPE

L. Sivonen
Administrative Officer
Council of Europe
Partial Agreement in the Social and
Public Health Field
F-67075 Strasbourg Cedex
France
Tel : + 33 8841 2823
Fax : + 33 8841 2732

COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION

P. Culley
Principal Administrator
Secretariat of the Council of the
European Union
170 Rue de la Loi
1048 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 2856197
Fax : + 32 2 2858413

**(EC) COMMISSION OF THE
EUROPEAN COMMUNITIES**

Dr. W. Penning
Principal Administrator
Directorate General Industry
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 2955601
Fax : + 32 2 2960951

P. Wagstaffe
Principal Administrator
DG III/E/1 European Community
Rue de la Loi 200
B-1049 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 295 7464
Fax : + 32 2 295 1735

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

Mrs. J. Thestrup
Grindsted Products
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand
Denmark
Tel : + 45 89435000
Fax : + 45 86251077

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

Dr. B. Evenhuis
Director Product Safety Assurance
International Flavours and Fragrances
Inc.
(E.A.M.E.)
P.O. Box 309
1200 AH Hilversum
The Netherlands
Tel : + 31 35 883325
Fax : + 31 35 8832183 6184

**(ELC) FEDERATION OF EUROPEAN
FOOD ADDITIVES AND FOOD
ENZYMES INDUSTRIES**

J.C.N. Russel
Regulatory Manager
Kelco International Ltd.
Waterfield
Tadworth
Surrey KT20 5HQ
U.K.
Tel : + 44 1737 377092
Fax : + 44 1737 377149

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

Ph. Mouton
Vice President European Affairs
Pernod Ricard
45, Rue de Trèves
1040 Bruxelles
Belgium
Tel : + 32 2 2301758
Fax : + 32 2 2300288

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

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

**(ICGMA) INTERNATIONAL COUNCIL
OF GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATIONS**

Ms. G. Brooks-Ray
Director, Regulatory Affairs and
Nutritional Sciences
CPC International, Inc.
Box 8000, International Plaza
Englewood Cliffs, NJ 07632
U.S.A.
Tel : + 1 201 894 2560
Fax : + 1 201 894 2355

S. Gardner
Executive Secretary ICGMA
5504 Goldsboro Road
Bethesda, MD 20817
U.S.A.
Tel : + 1 301 229 0832
Fax : + 1 301 229 0489

Dr R. Gildeggen
Manager, Regulatory Affairs Europe
Pfizer GmbH
76032 Karlsruhe
Germany
Tel : + 49 721 6101278
Fax : + 49 721 6101611

**(IDF) INTERNATIONAL DAIRY
FEDERATION**

C.A.L. Bercht
Bleiswijkseweg 35
2712 PB Zoetermeer
The Netherlands
Tel : + 31 79 430304
Fax : + 31 79 426185

R.W. Maeijer
Nestlé Nederland B.V.
Walstraat 17
8011 NR Zwolle
The Netherlands
Tel : + 31 38 214078
Fax : + 31 38 214078

**(IDF) INTERNATIONAL DIABETIC
FEDERATION**

J. Byrne
1 Allée du Herisson
1070 Brussels
Belgium
Tel : + 32 2 523 6184
Fax : + 32 2 523 6184

**(IEIP) INSTITUTE EUROPÉEN DES
INDUSTRIES DE LA PECTINE**

Dr. C.D. May
Chief Scientist
Citrus Colloids Ltd.
Pomona Place
Hereford HR4 ODA
U.K.
Tel : + 44 1432 354333
Fax : + 44 1432 352081

Prof. Dr. W. Pilnik
Boeslaan 5
6703 EN Wageningen
The Netherlands
Tel : + 31 8370 14456
Fax : + 31 8370 84893

**(IFAC) INTERNATIONAL FOOD
ADDITIVES COUNCIL**

E. Cuirle
Manager Regulatory Affairs-FID
FMC Corporation
1735 Market Street
Philadelphia, Pennsylvania 19103
U.S.A.
Tel : + 1 215 299 6999
Fax : + 1 215 299 6821

Dr. A.G. Ebert
Executive Director
International Food Additives Council
5775 G Peachtree-Dunwoody Road
Suite 500 G
Atlanta, Georgia 30342-1558
U.S.A.
Tel : + 1 404 252 3663
Fax : + 1 404 252 0774

J.T. Elfstrum
Manager Regulatory Affairs
Rhone-Poulenc Food Ingredients
Division
CN7500 Prospect Plains Road
Cranbury, N.J. 08512-7500
U.S.A.
Tel : + 1 609 860 4653
Fax : + 1 609 860 0350

Dr. R.J.H. Gray
Manager Regulatory Affairs
Hercules Incorporated
Hercules Plaza
Wilmington , Delaware 19894-0001
U.S.A.
Tel : + 1 302 594 5627
Fax : + 1 302 594 6689

**(IFG) INTERNATIONAL FEDERATION
OF GLUCOSE INDUSTRIES**

C. Morte Gomez
1/5 Avenue de la Joyeuse Entree
1040 Brussel
Belgium
Tel : + 32 2 2302031
Fax : + 32 2 2300245

J. Lichtenbelt
Product Regulations
Avebe
Avebe-Weg 1
9706 PT Foxhol
The Netherlands
Tel : + 31 5980 42264
Fax : + 31 5980 94203

G. Morelle
R&D Expert
Amycor N.V.
Burchtstraat 10
B-9300 Aalst
Belgium
Tel : + 32 53 733454
Fax : +32 53 733028

**(ILSI) INTERNATIONAL LIFE
SCIENCES INSTITUTE**

C.P. Ambroggi
107.111 Peascod Street
Amberley Place
Windsor SL4 1TE
U.K.
Tel : + 44 753 858446

(INC) INTERNATIONAL NUT COUNCIL

C. Calcagni
P. President
Calle Boule 4
42301 Reus, Spain
Tel : + 34 77 331416
Fax : + 34 77 315028

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

Mrs. J. Thestrup
Grindsted Products
Edwin Rahrs Vej 38
DK-8220 Brabrand
Denmark
Tel : + 45 89435000
Fax : + 45 86251077

IOCCC

Mrs. H. Van Gerwen
Adviser Food Law & Scientific Affairs
c/o CAOBISCO
Rue Defacqz 1
B 1050 Brussels
Belgium
Tel : +32 2 539 1800
Fax : + 32 2 539 1575

**(IOFI) INTERNATIONAL
ORGANIZATION OF THE FLAVOUR
INDUSTRY**

Dr. F. Grundschober
Scientific Director
8 Rue Charles Humbert
CH-1205 Geneva
Switzerland
Tel : + 41 22 3213548
Fax : + 41 22 7811860

J.E. Swauger
Senior R & D Toxicologist
Scientific Regulatory Affairs
Bouwman Gray Technical Centre
Winston-Salem NC 27102
USA

Tel : + 1 910 741 6646
Fax : + 1 910 741 0815

**(IPF) INTERNATIONAL PEANUT
FORUM**

Mrs. J.G. Adams
Director European Operations
National Peanut Council of America
24 Bruton Street
London W1X7DA
U.K.

Tel : + 44 171 491 0061
Fax : + 44 171 491 9355

**(IPPA) INTERNATIONAL PECTIN
PRODUCERS ASSOCIATION**

Dr. CD. May
Chief Scientist
Citrus Colloids Ltd.
Pomona Place
Hereford HR4 0DA
U.K.

Tel : + 44 1432 354333
Fax : + 44 1432 352081

Prof. Dr. W. Pilnik
Boeslaan5
6703 EN Wageningen
The Netherlands
Tel : + 31 8370 14456
Fax : + 31 8370 84893

**(ISO) INTERNATIONAL
ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION**

Mrs. I.M. Rentenaar
Senior Standardization Consultant
Food and Agriculture
Nederlands Normalisatie Instituut
Kalfjeslaan 2
P.O. Box 2
2600 GB Delft
The Netherlands
Tel : + 31 15 690310
Fax : + 31 15 690190

**(ITIC) INTERNATIONAL TOXICOLOGY
INFORMATION CENTRE**

Dr. G. Vettorazzi
Director
International Toxicological Information
Centre

Paseo Ramón Maria de Lili, 1, 4-D
E-20002 San Sebastian
Spain

Tel : +34 43 320455
Fax : + 34 43 320487

**(MARINALG INTERNATIONAL)
WORLD ASSOCIATION OF SEAWEED
PROCESSORS**

J.J. Piot
Counseiller/Advisor
(Marinalg International)
85 Blvd. Haussmann.
75008 Paris
France
Tel : + 33 1 42654158
Fax : + 33 1 42650205

W.J. Sander
President
85 Blvd. Haussmann
75008 Paris
France
Tel : + 33 14 245 4158
Fax : + 33 14 245 0205

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

Dr. E. Izeboud
Secretary General
OFCA
Veraartlaan 8
2288 GM Rijswijk
The Netherlands
Tel : + 31 70 3999874
Fax : + 31 70 3902715

MEDIA

FOOD CHEMICAL NEWS

S. Clapp
41 Avenue des Arts B.1
Brussels 1040
Belgium
Tel : + 32 2 505 0958
Fax : + 32 2 502 2860

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS
PROGRAMME COMMITTEE
SECRETARIAT:**

D. Byron
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme, FAO
00100 Rome
Italy
Tel : + 39 6 5225 4419
Fax : + 39 6 5225 4593

S. Doyran
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme, FAO
00100 Rome
Italy
Tel : + 39 6 5225 5826
Fax : + 39 6 5225 4593

**HOST GOVERNMENT COMMITTEE
SECRETARIAT**

Ms. L. Robroch
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel : + 31 70 3792418
Fax : + 31 70 3477552

Ms. S. Ciere
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel : + 31 70 3792039
Fax : + 31 70 3477552

Mrs. M.A.T. Kerkhoff
Unilever Research
Postbus 114
3130 AC Vlaardingen
The Netherlands
Tel : + 31 10 4605098
Fax : + 31 10 4605800

Dr. D.A. Toet
Hercules B.V.
Postbus 5822
2280 HV Rijswijk
The Netherlands
Tel : + 31 70 3150287
Fax : + 31 70 3902715

Mrs. A.B. Mortensen-van der Veen
Executive Officer for Codex Alimentarais
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Department for the Environment, Quality
and Health
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands
Tel : + 31 70 3792104
Fax : + 31 70 3477552

FAO PERSONNEL:

Dr. J. Paakkanen
FAO Joint Secretary of JECFA
Food Policy and Nutrition Division
Food and Agriculture Organization of
the United Nations
Via delle Terme di Caracalla
00100 ROME
Italy
Tel : + 39 6 52253523
Fax :+ 39 6 52254593

WHO PERSONNEL:

Dr. J.L. Herrman
WHO Joint Secretary of JECFA
International Programme on Chemical
Safety
World Health Organization
1211 Geneve 27
Switzerland
Tel : + 41 22 7913569
Fax : + 41 22 7914848

Dr. G. Moy
Food Safety Unit
World Health Organization
1211 Genève 27
Switzerland
Tel : + 41 22 791 2111
Fax : + 41 22 791 0746

Dr. K. Miyagishima
Food Safety Unit
World Health Organization
1211 Genève 27
Switzerland
Tel : + 41 22 791 2111
Fax : + 41 22 791 074

MESURES REQUISES DU FAIT DE CHANGEMENTS DE LA DJA OU D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES

Substance	Précédente dose journalière admissible en mg/kg de poids corporel et autres recommandations toxicologiques	Dose journalière admissible (DJA) actuelle en mg/kg de poids corporel et autres recommandations toxicologiques	Utilisations actuelles indiquées dans le Codex	Notes du Secrétariat
<u>Antioxygènes</u>				
Butylhydroxytoluène (BHT)	0-0,125 (provisoire)	0-0,3	Graisses et huiles comestibles, mayonnaise	Précédente DJA relevée
Butylhydroxyquinone tertiaire (TBHQ)	0-0,2 (provisoire)	0-0,2 (provisoire)	Graisses et huiles comestibles	Précédente DJA maintenue
<u>Solvant entraîneur</u>				
Ether monoéthylique de diéthylèneglycol	Pas de DJA attribuée	Pas de DJA attribuée	Aucune	Pas de changement
<u>Fixateur de la couleur</u>				
4-héxylrésorcinol	Aucune	Traitement des crustacés ne présentant pas de risque toxicologique	Aucune	Nouvelle évaluation
<u>Emulsifiants</u>				
Sulfosuccinate dioctylique de sodium	0,0,25 (provisoire)	0-0,1	Aucune	Précédente DJA abaissée
Esters glycéroliques de	Pas de DJA attribuée	Pas de DJA attribuée	Aucune	Pas de changement

colophane				
Esters de sucrose d'acides gras	0-16 (DJA pour le groupe)	0-20 (DJA provisoire pour le groupe)	Margarine, cacao en poudre et préparations sèches à base de cacao et de sucre	Précédente DJA augmentée
<u>Aromatisants</u> Ethyl-vahilline	0-5 (provisoire)	0-3	Aliments de suite, aliments pour nourrissons, produits à base de cacao, crème	Précédente DJA abaissée
<u>Colorants</u> Canthaxanthine	Pas de DJA attribuée	0-0,03	Graisses et huiles comestibles, crevettes surgelées/en conserve, bouillons et consommés, margarine	Nouvelle DJA attribuée
Curcumine	0-0,1 (provisoire)	0-1 (provisoire)	Graisses et huiles comestibles, bouillons et consommés, mayonnaise, beurre, margarine, fromages fondus	Précédente DJA augmentée
<u>Agents de glaçage</u> Cire microcristalline Huile minérale (révisée et divisée en deux spécifications):	Non spécifiée	0-20 (DJA pour le groupe)	Auxiliaire technologique	Nouvelle DJA fixée
a) Huile minérale (forte viscosité) b) Huile minérale . (viscosité moyenne et faible)				

i)Classe I	Non spécifiée (provisoire)	0-200-1(provisoire)	Auxiliaire technologique	Nouvelle DJA fixée
ii)Classe II et Classe III	Non spécifiée (provisoire)	0-0,01 (DJA pour le groupe provisoire)	Auxiliaire technologique	Nouvelle DJA fixée
Cire de paraffine	Non spécifiée	Pas de DJA attribuée	Auxiliaire technologique	Nouvelle DJA fixée
<u>Edulcorant</u>				
Alitame	Aucune	Pas de DJA attribuée	Aucune	Pas de changement
<u>Epaississants</u>				
Algue <i>Eucheuma</i> traitée	0-20 (provisoire)	0-20 (provisoire)	Aucune	Précédente DJA maintenue
<u>Substances diverses</u>				
β-cyclodextrine	0-6 (provisoire)	0-5	Aucune	Précédente DJA abaissée
Nitrate	0-5 (DJA pour le groupe)	0-3,7 (exprimée en ions de nitrate)	Divers fromages, jambon cuit, épaule de porc cuite	DJA équivalente maintenue
Nitrite	0-0,2 (provisoire)	0-0.06 (exprimée en ions de nitrite)	Corned beef et autres viandas transformées	Précédente DJA abaissée
Bromate de potassium	Retirée	Ne doit pas être utilisé comme agent de traitement des farines	Aucune	Pas de changement
<u>Contaminants</u>				
Ochratoxine A	0,000112 (DHTP)	0,001 (DHTP)	Aucune	
Patuline	0,007 (DHTP)	0,0004 (PMTDI)	Aucune	

NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES
ANNEXE A
DIRECTIVES POUR L'ESTIMATION DES DOES D'EMPLOI
APPROPRIEES DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
(A l'étape 5)

Note: Il est entendu que tous les additifs seront utilisés en conformité des Principes généraux régissant ('utilisation des additifs alimentaires stipulés dans le PREAMBULE de la présente norme.

Additifs utilisés dans des denrées similaires aux aliments actuellement spécifiés

Directive 1 - Sauf indication contraire dans les **TABLEAUX 1 et 2*** de la présente norme, les additifs seront généralement considérés comme appropriés pour ('utilisation dans une denrée appartenant à une catégorie/sous-catégorie d'aliments à une dose plus ou moins identique à celle indiquée dans les **TABLEAUX 1 et 2** pour une denrée ou une sous-catégorie similaire d'aliments.¹

¹ Les denrées indiquées dans les TABLEAUX 1 et 2* de la présente norme ont été classées conformément au système des catégories d'aliments de la Confédération des industries agroalimentaires de la CEE (CIAA).

* Uniquement le tableau 2 a été traduit en français (voir pages 6 à 73), le tableau I en anglais seulement (voir p. 1 à 29).

* * * * *

Les Directives ci-après concernent toutes les utilisations des additifs alimentaires non visés par la Directive 1, c'est-à-dire l'emploi des additifs dans des denrées qui ne sont pas semblables aux aliments dans lesquels les additifs sont actuellement spécifiés.

Additifs avec DJA "non spécifiée"

Directive 2 - Quand la DJA d'un additif est "non spécifiée" (NS), la substance devrait convenir à l'utilisation dans des conditions de bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans les produits alimentaires en général².

² L'expression "bonnes pratiques de fabrication" est définie dans le PREAMBULE de la présente norme.

Additifs avec DJA numérique employés uniquement dans des aliments solides

Directive 3 - Des doses maximales équivalant à 40 x DJA devraient convenir pour l'utilisation d'un additif dans les aliments en général.

Directive 4 - Des doses maximales équivalant à 80 x DJA devraient convenir pour l'utilisation d'un additif dans les aliments sous réserve que les conditions suivantes soient observées: a) les céréales et les produits laitiers ne contiennent pas l'additif; ou b) les céréales sont les seuls produits qui contiennent l'additif; ou c) la consommation journalière des denrées dans lesquelles l'additif est employé à cette dose ne dépasse pas environ la moitié de la quantité totale d'aliments consommés.

Directive 5 -- Des doses maximales équivalant à 160 x DJA devraient convenir pour l'utilisation d'un additif dans les aliments sous réserve que les conditions suivantes soient observées: a) les céréales, les produits laitiers, les produits carnés de grande consommation, les poissons et les ovo-produits ne contiennent pas l'additif; ou b) l'additif est employé uniquement dans les produits laitiers; c) l'additif est employé uniquement dans la viande, le poisson et les ovo-produits; ou d) l'additif est employé

uniquement dans les crèmes glacées, la margarine, la mayonnaise, les condiments, les gâteaux, les confiseries et autres produits de spécialité; ou e) la consommation journalière des denrées dans lesquelles l'additif est employé à cette dose ne dépasse pas environ le quart de la quantité totale d'aliments consommés.

Directive 6 -- Les doses maximales équivalant à 320 x DJA devraient convenir pour l'utilisation d'un additif dans les aliments à condition que la consommation journalière des denrées dans lesquelles l'additif est employé à cette dose ne dépasse pas environ le huitième de la quantité totale d'aliments consommés.

Directive 7 -- Lorsqu'un additif est utilisé dans plus d'un type d'aliment solide, les doses maximales d'emploi dans d'autres denrées devraient se fonder sur des estimations de la part relative que chaque type d'aliment occupe dans la quantité totale ingérée de l'additif, y compris son emploi dans les denrées indiquées dans les TABLEAUX 1 et 2.

Additifs avec DJA numérique utilisés uniquement dans des boissons non alcooliques

Directive 8 -- La dose maximale d'emploi d'un additif dans des boissons non alcooliques peut être estimée à environ 40 x DJA, soit une consommation de 25 ml de boisson par kg de poids corporel et par jour (ou 1,5 litre dans le cas d'une personne de 60 kg). On peut appliquer des valeurs plus élevées ou plus faibles selon que l'on dispose de données fiables appropriées sur la consommation de boissons.

Directive 9 -- Lorsqu'un additif est utilisé dans plus d'un type de boisson non alcoolique, les doses maximales d'emploi dans d'autres denrées doit se fonder sur des estimations de la part relative que chaque type de boisson occupe dans la quantité totale ingérée de l'additif, y compris son emploi dans les boissons indiquées dans les TABLEAUX I et 2.

Additifs avec DJA numérique utilisés à la fois dans des aliments solides et dans des boissons

Directive 10 -- Lorsqu'un additif est utilisé dans différents types d'aliments solides et de boissons non alcooliques, les doses maximales d'emploi dans d'autres denrées et boissons doit se fonder sur des estimations de la part relative que chaque type d'aliment et de boisson occupe dans la quantité totale ingérée de l'additif, y compris son emploi dans les aliments et boissons indiqués dans les TABLEAUX 1 et 2.

Additifs actuellement utilisés à fortes doses relativement à leur DJA

Directive 11 -- Dans le cas d'un additif pour lequel une ou plusieurs utilisations sont prévues dans les TABLEAUX 1 et 2 à des doses supérieures à 320 x DJA, les doses maximales d'emploi dans d'autres denrées ou boissons ne devraient pas être recommandées dans la présente norme sans examen approfondi. Il faudrait alors déterminer le nouvel emploi de l'additif sur la base d'estimations de l'exposition totale du consommateur à l'additif ou selon d'autres critères appropriés.

Autre méthode permettant de démontrer la conformité aux Directives 3-11

Directive 12 -- On peut aussi démontrer la conformité aux Directives 3-10 en établissant que la dose journalière maximale théorique (DJMT) ou que la dose journalière estimative (DJE) d'un additif, calculée selon des procédures appropriées, ne dépasse pas la DJA. Cette méthode peut encore être utilisée pour déterminer si un additif dont les utilisations actuellement spécifiées dépassent 320 x DJA, comme prévu par la Directive 11, peut être jugé approprié pour son utilisation additionnelle proposée.³

³ Voir les "Directive pour l'évaluation simple des doses d'additifs alimentaires", CAC/VOL. XIV, Ed. 1, Supplément 2(1989).

Additifs JECFA non actuellement spécifiés dans les tableaux 1 et 2

Directive 13 -- Les additifs qui ont été évalués par le JECFA et qui ont reçu une DJA numérique ou une DJA "non spécifiée" mais qui ne sont pas actuellement indiqués dans les **TABLEAUX 1 et 2** peuvent être jugés appropriés pour utilisation dans des denrées dans les conditions stipulées dans les Directives 2-10 ou 12.

**NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI
N'ONT PAS ENCORE ETE EXAMINEES PAR LE COMITE**

Catégorie I (normes recommandées à la Commission pour adoption)

Acide sulfurique

Catégorie II (normes recommandées pour adoption après modifications de forme, y compris des révisions d'ordre technique)

Tartrate de potassium-sodium L(+) (numéro CAS)

Phosphate biacide de sodium (revoir le nombre de chiffres importants dans la limite de dosage)

Tartrate de sodium L(+) (numéro CAS et revoir le nombre de chiffres importants dans la limite de dosage)

Catégorie III (changements de fond requis)

Aromatisants

Acétate de butyle

Décanal

Diacétyl

Acétate d'éthyle

Butyrate d'éthyle

Isovalérate d'éthyle

dl-Menthol

l-Menthol

Phénylacétate de méthyle

Salicylate de méthyle

γ -Nonalactone

Phénylacétaldéhyde

Pipéronal

γ -Undécalactone

Vanilline

Autres additifs

Extraits d'annatto (nécessité de tenir compte de nouveaux procédés de fabrication)

Esters de propylène glycol d'acides gras (envisager d'inclure des limites pour le propylène glycol libre et total, les acides gras libres, etc.)

Borax (des normes doivent être établies)

Acide borique (des normes doivent être établies)

o-Phénylphénol (envisager d'inclure des limites pour 1-naphtol, p-phénylphénol et l'éther de diphényl)

o-Phénylphénol de sodium (envisager d'inclure des limites pour 1-naphtol,

	p-phénylphénol et l'éther de diphényl)
Esters glycéroliques de l'acide tartrique, de l'acide acétique et des acides gras, mélangés et esters glycéroliques de l'acide tartrique et des acides gras	(normes à établir; la monographie actuelle comprend deux substances différentes)
Hydroxyde d'ammonium	(envisager une révision pour reconnaître la composition du produit commercial; revoir le nombre de chiffres importants dans la limite de dosage)
Acide cyclohexylsulfamique	(étudier la nécessité d'une limite pour l'aniline; envisager d'abaisser les limites pour la cyclohexylamine et la dicyclohexylamine)
Acide hydrochlorique	(étudier la nécessité d'une limite pour les composés (non fluorés) organiques totaux, le benzène, les composés organiques fluorés et le mercure)
Acide lactique	(examiner la nécessité de limites pour le cyanure et le méthanol, qui concernent des procédés de fabrication périmés)
Propylène glycol	(envisager la nécessité de limites pour les composés organiques chlorés et les polymères du propanédiol; revoir la teneur limite en eau)
Polyphosphate de sodium, vitreux	(examiner l'identité et la composition du matériel; envisager une limite pour les composés cycliques)
Triacétine	(envisager une limite pour la teneur en eau et ses incidences sur la teneur en triacétine)

Catégorie IV (normes qui pourront être revues lors des prochaines sessions du JECFA)

Acide benzoïque
Benzoate de sodium
Benzaldéhyde

Catégorie V (normes qualifiées de provisoires)

Péroxyde d'acétone
Persulfate d'ammonium
Iodate de calcium
Péroxyde de calcium
Phosphate biacide de calcium
Dioxyde de chlore
Persulfate de potassium
Tartrate de stéaryle

REPertoire REVISE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

INTRODUCTION

Le répertoire des auxiliaires technologiques a été adopté par la Commission du Codex Alimentarius en 1989¹. Il fait l'objet d'une révision constante.

¹ Codex Alimentarius Volume 1, Section 5.7

Etant donné la difficulté d'identifier les lacunes ou les doubles emplois dans ce répertoire, la version abrégée ci-jointe a été établie en excluant les aliments, les additifs alimentaires dotés d'un numéro SIN et les répétitions.

Le répertoire est une liste de substances utilisées au cours de la transformation des aliments, qui n'est pas exhaustive. L'inclusion d'une substance n'implique pas que la Commission du Codex Alimentarius l'ait approuvée comme ne présentant pas de risques dans des circonstances particulières.

Les délégations sont invitées à examiner la liste révisée et à proposer des moyens de la compléter ou de la préciser. Des informations ont été demandées sur les utilisations, les résidus et les produits de réaction, l'innocuité des substances et l'innocuité des résidus.

LISTE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES HABITUELS

- A l'exception des
- Aliments habituels
 - Additifs alimentaires dotés d'un numéro SIN
 - Mélanges et composés d'auxiliaires technologiques figurant dans la liste

AGENTS ANTIMOUSSANTS

Ester d'acide gras avec oxyde d'éthylène ou oxyde de propylène
Alcools gras (C8-C30)
n-Butoxypolyoxyéthylène polyoxypropylène glycol
Oxoalcools C9-C30
Hydrocarbures de pétrole
Cire de pétrole (synthétique)
Acide polyacrylique, sel de sodium
Polyéthylène glycol
Dioléates de polyéthylène glycol
Esters polyoxyéthyléniques d'acides gras C8-C30
Esters polyoxypropyléniques d'acides gras C8-C30
Esters polyoxyéthyléniques d'oxoalcools C9-C30
Esters polyoxypropyléniques d'oxoalcools C9-C30
Polypropylène glycol
Suif, oxydé ou sulfaté

CATALYSEURS

Alliage d'au moins 2 métaux répertoriés
Chrome
Cuivre
Chromate de cuivre

Chromite de cuivre
Sulfate de fer
Manganèse
Molybdène
Nickel
Palladium
Platine
Potassium métallique
Méthylate (méthoxyde) de potassium
Ethylate (éthoxyde) de potassium
Amide sodique
Ethylate de sodium
Sodium métallique
Acide trifluorométhane-sulfonique
Zirconium

AGENTS DE CLARIFICATION/ADJUVANTS DE FILTRATION

Argiles absorbantes (blanchiment, terres naturelles ou activées)
Charbon activé
Amiante
Résine au styrène-divinylbenzène chlorométhylée aminée
Terre d'infusoires
Copolymère de divinylbenzène-éthylvinylbenzène
Terre à foulon
Ichthyocolle
Acétate de magnésium
Perlite
Copolymère de polyacrylamide/acrylate polysodique
Acide polymaléique et polymaléate de sodium
Charbon végétal (activé)
Farine de bois/Sciure

STABILISATEURS DE LA COULEUR

(Additifs alimentaires seulement)

AGENTS DE CONGELATION PAR CONTACT ET AGENTS DE REFROIDISSEMENT

Saumure (par ex. saumure au sel)
Dichlorofluorométhane
Fréon (à préciser)

AGENTS DE DESSICCATION/AGENTS ANTIAGGLOMERANTS

Acétate d'octadécylammonium (dans le chlorure d'ammonium)

DETERGENTS (agents mouillants)

Méthylglucoside d'ester d'huile de noix de coco
Composés ammoniés quaternaires
Lauryl-sulfate de sodium
Xylène-sulfonate de sodium

AGENTS D'IMMOBILISATION DES ENZYMES ET SUPPORTS

Glutaraldéhyde
Verre
Terre d'infusoires
Céramiques
Diéthylaminoéthylcellulose
Résines échangeuses d'ions
Polyéthyléminine

PREPARATIONS ENZYMATIQUES (Y compris les enzymes immobilisées)

Préparations d'origine animale

Alpha-amylase.	(pancréas de porc ou de boeuf)
Catalase	(foie de boeuf ou de cheval)
Chymosine	(caillette de veau, de chevreau ou d'agneau)
Lipase	(estomac de bovins) (glandes salivaires ou région pré-pylorique de veau, de chevreau ou d'agneau)
	(pancréas de porc ou de boeuf)
Pepsine	(estomac de porc, proventricum de volaille)
Phospholipase	(pancréas)
Presure	(estomac de boeuf, de veau, de chèvre, de chevreau, d'agneau ou de mouton)
Trypsine	(pancréas de porc ou de boeuf)

Préparations d'origine microbiologique

Déshydrogénase alcoolique	(<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)
Alpha amylase	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Aspergillus oryzae</i>) (<i>Bacillus licheniformis</i>) (<i>Bacillus stearothermophilus</i>) (<i>Bacillus subtilis</i>) (<i>Rhizopus delemar</i>) (<i>Rhizopus oryzae</i>)
Alpha galactosidase	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Mortierella vinacea sp.</i>) (<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>)
Arabino-furanosidase	(<i>Aspergillus niger</i>)
Bêta amylase	(<i>Bacillus cereus</i>) (<i>Bacillus megaterium</i>) (<i>Bacillus subtilis</i>)
Bêta glucanase	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Bacillus subtilis</i>) (<i>Trichoderma harzianum</i>)
Bêta glucosidase	(<i>Trichoderma harzianum</i>)
Catalase	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Micrococcus lysodeicticus</i>)
Cellobiase or bêtaglucosidase	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Trichoderma reesei</i>)
Cellulase	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Aspergillus oryzae</i>) (<i>Rhizopus delemar</i>)

	(<i>Rhizopus oryzae</i>) (<i>Sporotrichum dimorphosporum</i>) (<i>Trichoderma reesei</i>) (<i>Thielavia terrestris</i>) (<i>Aspergillus species</i>) (<i>Bacillus subtilis</i>) (<i>Klebsiella aerogenes</i>) (<i>Penicillium funicufosum</i>) (<i>Penicillium lilacinum</i>)
Dextranase	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Aspergillus oryzae</i>) (<i>Bacillus circulans</i>) (<i>Bacillus subtilis</i>) (<i>Penicillium emersonii</i>) (<i>Rhizopus delemar</i>) (<i>Rhizopus oryzae</i>) (<i>Trichoderma reesei</i>) (<i>Disporotrichum dimorphosporum</i>)
Endo-bêta glucanase	(<i>Mucor miehei</i>) (<i>Aspergillus niger</i>)
Estérase	(mêmes sources que ci-dessus)
Exo-alpha glucosidase	
Exo-alpha glucosidase (immobilisée)	
Glucoamylase or amyloglucosidase	(<i>Aspergillus awamori</i>) (<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Aspergillus oryzae</i>) (<i>Rhizopus arrhizus</i>) (<i>Rhizopus delemar</i>) (<i>Rhizopus niveus</i>) (<i>Rhizopus oryzae</i>) (<i>Trichoderma reesei</i>)
Glucose isomérase	(<i>Actinoplanes missouriensis</i>) (<i>Arthrobacter sp.</i>) (<i>Bacillus coagulans</i>) (<i>Streptomyces albus</i>) (<i>Streptomyces olivaceus</i>) (<i>Streptomyces olivochromogenes</i>) (<i>Streptomyces rubiginosus</i>) (<i>Streptomyces sp.</i>) (<i>Streptomyces violaceoniger</i>)
Glucose isomérase (immobilisée)	(mêmes sources que ci-dessus)
Glucose oxidase	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Aspergillus oryzae</i>) (<i>Bacillus subtilis</i>)
Hémicellulase	(<i>Rhizopus delemar</i>) (<i>Rhizopus oryzae</i>) (<i>Sporotrichum dimorphosporum</i>) (<i>Trichoderma reesei</i>)
Inulinase	(<i>Aspergillus niger</i>) (<i>Kluyveromyces fragilis</i>)

	(<i>Sporotrichum dimorphosporum</i>)
	(<i>Streptomyces sp.</i>)
Invertase	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Bacillus subtilis</i>)
	(<i>Kluyveromyces fragilis</i>)
	(<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>)
	(<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)
	(<i>Saccharomyces sp.</i>)
Isoamylase	(<i>Bacillus cereus</i>)
Lactase (Béta-galactosidase)	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Aspergillus oryzae</i>)
	(<i>Kluyveromyces fragilis</i>)
	(<i>Kluyveromyces lactis</i>)
	(<i>Saccharomyces sp.</i>)
Lactopéroxydase Lipasa	(<i>Aspergillus flavus</i>)
	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Aspergillus oryzae</i>)
	(<i>Brevibacterium lineus</i>)
	(<i>Candida lipolytica</i>)
	(<i>Mucor javanicus</i>)
	(<i>Mucor miehei</i>)
	(<i>Mucor pusillus</i>)
	(<i>Rhizopus arrhizus</i>)
	(<i>Rhizopus delemar</i>)
	(<i>Rhizopus nigrican or niveus</i>)
Acide malique décarboxylate	(<i>Leuconostoc oenos</i>)
Maltase ou	(<i>Aspergillus niger</i>)
alphagalucosidase	(<i>Aspergillus oryzae</i>)
	(<i>Rhizopus oryzae</i>)
	(<i>Trichoderma reesei</i>)
Melibiase	(<i>Mortierella vinacea sp.</i>)
(alphagalactosidase)	(<i>Saccharomyces carlsbergensis</i>)
Nitrate réductase	(<i>Micrococcus violagabriella</i>)
Pectinase	(<i>Aspergillus awamori</i>)
	(<i>Aspergillus foetidus</i>)
	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Aspergillus oryzae</i>)
	(<i>Penicillium simplicissium</i>)
	(<i>Rhizopus oryzae</i>)
	(<i>Trichoderma reesei</i>)
Pectine estérase	(<i>Aspergillus niger</i>)
Pectinlyase	(<i>Aspergillus niger</i>)
Polygalacturonase	(<i>Aspergillus niger</i>)
Protéase	(<i>Aspergillus melleus</i>)
	(<i>Aspergillus niger</i>)
	(<i>Aspergillus oryzae</i>)
	(<i>Bacillus cereus</i>)
	(<i>Bacillus licheniformis</i>)
	(<i>Bacillus subtilis</i>)
	(<i>Brevibacterium lineus</i>)
	(<i>Endothia parasitica</i>)

	<i>(Lactobacillus casei)</i>
	<i>(Micrococcus caseolyticus)</i>
	<i>(Mucor miehei)</i>
	<i>(Mucor pusillus)</i>
	<i>(Streptococcus cremoris)</i>
	<i>(Streptococcus lactis)</i>
	<i>(Bacillus acidopullulyticus)</i>
Pullulanase	<i>(Bacillus subtilis)</i>
	<i>(Klebsiella aerogenes)</i>
Sérine protéinase	<i>(Streptomyces fradiae)</i>
	<i>(Bacillus licheniformis)</i>
Tannase	<i>(Aspergillus niger)</i>
	<i>(Aspergillus oryzae)</i>
Xylanase	<i>(Aspergillus niger)</i>
	<i>(Sporotrichum dimorphosporum)</i>
	<i>(Streptomyces sp.)</i>
	<i>(Trichoderma reesei)</i>
β -xylosidase	<i>(Trichoderma reesei)</i>

SOLVANTS (d'extraction et de fabrication)

Abétone (diméthylcétone)
 Acétate d'amyle
 Alcool benzylique
 Benzoate benzylique
 Butane-1,3-diol
 Butane-1-ol
 Butane-2-ol
 Acétate de butyle
 Cyclohexane
 Ether dibutylique
 1,2-Dichloroéthane (Dichloroéthane)
 Dichlorométhane, chlorure de méthylène
 Dichlorotétrafluoroéthane
 Citrate diéthylique
 Ether diéthylique .
 Tartrate diéthylique
 Di-isopropylcétone
 Acétate d'éthyle
 Lactate d'éthyle
 Ethylméthylcétone (butanone)
 Tripropionate de glycérol
 Heptane
 Hexane
 Hydrocarbures de pétrole isoparaffiniques
 Myristate d'isopropyle
 Méthanol
 Acéte de méthyle
 Méthyl-propanol-1, Isobutanol
 Acide nitrique
 2-nitropropane
 Alcool n-octylique

Pentane
Ether de pétrole (pétrole léger)
Propane-1-ol
Propane-2-ol (alcool d'isopropyle)
Alcool butylique tertiaire
1,1,2-trichloroéthylène
Trichlorofluoroéthylène
Trichlorofluorométhane
Tridodécylamine
Toluène

MODIFICATEURS DE CRISTAUX GRAS

Dodécylbenzène sulfonate de sodium
Lauryl-sulfate de sodium

AGENTS FLOCULANTS

Résines acrylamides, également modifiées
Résine acrylate-acrylamide
Complexes de sel d'aluminium soluble et d'acide phosphorique
Copolymère de diméthylamine-épichlorohydrine
Terre à foulon (analogue calcique de la montmorillonite de sodium)
Ichthyocolle
Plasma sanguin séché et en poudre
Acide polyacrylique, - sels et amides

RESINES ECHANGEUSES D'IONS, MEMBRANES ET FILTRES MOLECULARES

RÉSINES:

Copolymères d'acrylate de méthyle et de divinylbenzène, aussi

- aminolysés avec de la diméthylaminopropylamine
- liés transversalement avec du diéthylène-glicol
- hydrolysés

Terpolymères complètement hydrolysés d'acrylate de méthyle, de divinylbenzène et d'acrylonitrile.

Phénol-f oraldéhyde à liaisons transversales activé avec de la triéthylènetétramine ou de la tétraéthylènepentamine.

Polystyrène à liaisons transversales, tout d'abord chlorométhylé, puis aminé avec de la triméthylamine, de la diméthylamine, de la diéthylènetriamine ou de la diméthyléthanolamine.

Diéthylènetriamine, triéthylènetétramine, tétraéthylènepentamine liée transversalement avec de l'épichlorohydrine.

Epichlorohydrine à liaisons transversales avec de l'ammoniaque.

Réticulum de polystyrène-divinylbenzène avec groupes triméthylammonium.

Résine réactionnelle de formaldéhyde, acétone et tétraéthylène-pentamine.

Copolymères of styrène-divinylbenzène, aussi

- à liaisons transversales
- chlorométhylés
- aminés avec de la diméthylamine

- oxydés en présence d'eau oxygénée
- sulfonés

Phénol-formaldéhyde à liaisons transversales modifié au sulfite de façon à obtenir des groupes acide sulfonique sur les chaînes latérales.

Anthracite sulfoné conforme aux spécifications de l'American Society for Testing and Materials D388-38, Classe I, Groupe 2.

Contre-ions

Aluminium
Bicarbonate
Calcium
Carbonate
Chlorure
Hydronium
Hydroxyle
Magnésium
Potassium
Sodium
Sulfate

MEMBRANES

Base de polyéthylène-polystyrène modifiés par réaction avec de l'éther chlorométhylique, puis aminée avec de la triméthylamine, de la diéthylènetriamine ou de la diméthyléthanolamine

Polymères et base de polyéthylène-polystyrène modifiée par réaction avec de l'éther chlorométhylique, puis aminée avec de la triméthylamine, de la diéthylènetriamine ou de la diméthyléthanolamine

Polymères et copolymères contenant les éléments suivants:

Cellulosiques (par ex. diacétate de cellulose, triacétate de cellulose, éthers de cellulose, cellulose),
Polysulfone, polysulfone sulfoné,
Polyéthersulfone, polyéthersulfone sulfoné,
Fluoropolymères (par ex. fluorure de polyvinylidène),
Copolymère de chlorotrifluoro-éthylène-fluorure de vinylidène, polytétra-fluoroéthylène),
Polysulfamides, polyamides et copolyamides aliphatiques/aromatiques (par ex. polypipérazineamides, polymère de m-phénylène-diamide trimésamide).
Polyesters (par ex. téréphtalate de polyéthylène),
Polyoléfines (par ex. polypropylène, polyéthylène),
Polymères de polyamide-imide, polyimides, polyacrylonitriles,
polyvinylpyrrolidone,
Polystyrène-polystyrène sulfoné,
Chitine/chitosane et leurs dérivés,
Polyurées-polyuréthanes,
Polyéthers et polyamines

LUBRIFIANTS, AGENTS DE GLISSE ET ANTI-ADHESIFS, AUXILIAIRES DE MOULAGE

Bentonite
Stéarate de butyle
Huire de ricin
Mono- et diglycérides éthoxylés
Huile de blanc de baleine hydrogénée
Cires

AGENTS DE LUTTE CONTRE LES MICROORGANISMES

Cyanodithioamidocarbonate disodique
Ethylène bis-dithiocarbamate disodique
Ethylènediamine
Eau oxygénée
Hypochlorite
Iodophores
Procédé à la lactopéroxydase (lactopéroxydase, glucose oxydase, thiocyanate)
Chlorure de N-alcoyl (C12-C16)-diméthyl-benzyle
Acide nitrique
Acide péracétique
N-Méthylidithiocarbamate de potassium
Oxyde de propylène
Composés ammoniés quaternaires
Chlorite de sodium
Diméthylidithiocarbamate de sodium

GAZ PROPULSEURS ET DE CONDITIONNEMENT

Argon
Chloropentafluoroéthane
Hélium
Octafluorocyclobutane
Oxygène
Trichlorofluorométhane

AGENTS DE LAVAGE ET DE PELAGE/EPLUCHAGE

Produits d'addition des oxydes d'alcoylène des alcools alcoyliques et des acides gras
Mélange d'acides aliphatiques (acides valérique, caproïque, énanthique, caprylique et pèlargonique)
Alpha-alcoyl-oméga-hydroxy-poly (oxyéthylène) Dialkanolamine
Dithiocarbamate
Dichlorure d'éthylène
Ether monobutylique d'éthylène-glycol
Eau oxygénée Hypochlorites
Acide undécylbenzènesulfonique linéaire
Monoéthanolamine
Organophosphates
Polyacrylamide
Bromure de potassium .
Dodécylbenzènesulfonate de sodium
2-éthylhexyl-sulfate de sodium

Mono- et di-méthyl-naphtalène sulfonates de sodium
n-alcoylbenzènesulfonate de sodium
Triéthanolamine

NUTRIMENTS POUR LEVURES

Vitamines du groupe B
Biotine
Sulfate d'ammonium ferreux
Sulfate ferreux
Inositol
Niacine
Acide pantothénique
Autolysats de levures
Sulfate de zinc

AUTRES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

Résine acrylique avec des groupes amino essentiellement tertiaires
Produit d'addition de l'oxyde d'alcoylène
Isothiocyanate d'allyle
Oxyde d'aluminium
Nitrate d'ammonium
Acétate d'amyle
Alcool benzylique
Copolymères et blocpolymères d'oxyde d'éthylène-oxyde de propylène
Ether d'alcool gras-glycol
Acide gibbérélique
Ester glycérolique de l'acide adipique
Tripropionate de glycérol
Hydrogène
Esters acyliques gras hydrophiles liés à un support neutre
Alcool isopropylique
Tartrate de magnésium
Alpha-méthylglucoside en solution aqueuse
Alcool supérieur modifié
Produit d'addition de l'oxyde d'alcoylène non ionogène avec émulsifiant
Acide oxalique
Paraffine
Oxyde de polyalcoylène combiné avec certains alcools gras
Alcool polyéthoxylé modifié
Polyacrylate
Polyéthylène glycol
Copolymère de polyglycol
Gibbéréllate de potassium
Sodium
Hypochlorite de sodium
Polyacrylate de sodium
Résine de polyacrylate de sodium-acrylamide
Copolymère sulfoné de styrène et de divinylbenzène
Acide tannique avec extrait de québracho
Acyle gras d'origine végétale (hydrophile)
Xylose

**PROJET DE PREAMBULE A LA NORME GENERALE CODEX
POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES
ALIMENTAIRES
(A l'étape 8)**

1. PREAMBULE

1.1 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.

1.2 DEFINITION ODES TERMES

1.2.1 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.

1.2.2 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 toutes les substances 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, et des microorganismes qui relèvent du mandat du CCFH.
- 5) Des auxiliaires technologiques (qui, par définition, sont ajoutés intentionnellement aux denrées alimentaires).

1.2.3 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.

1.2.4 Limite maximale et expressions apparentées

La **limite maximale Codex** pour un contaminant présent 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.

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 juridiction² (voir 18e CCA).

² 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.

1.3 PRINCIPES GÉNÉRAUX CONCERNANT LES CONTAMINANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

1.3.1 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.

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.

1.3.2 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 ('utilisation envisagée des limites maximales seront clairement définis.

1.3.3 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 et d'autres évaluations toxicologiques pertinentes
- 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
- données sur l'ingestion par des groupes vulnérables.

Considérations commerciales

- problèmes actuels ou potentiels dans le domaine du commerce international
- produits 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

1.4 PROCEDURE CODEX POUR L'ELABORATION DE NORMES POUR LES CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

1.4.1 Généralités

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

1.4.2 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.

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 (voir 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 révolution 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.

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

- ANNEXE I** - Critères d'établissement de limites maximales dans les denrées alimentaires
- ANNEXE II** - Procédure de prise de décisions du CCFAC en matière de gestion des risques
- ANNEXE III** - Présentation de la norme

CRITERES D'ETABLISSEMENT DE LIMITES MAXIMALES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

Introduction

Il est fait mention dans cette annexe de critères touchant les renseignements qui sont jugés nécessaires pour évaluer les problèmes posés par les contaminants dans l'alimentation et pour établir des limites maximales. Il est donc important de tenir compte de ces critères lorsqu'on communique des informations au JECFA et/ou au CCFAC.

Les critères repris ici sont exposés de manière plus détaillée que dans le paragraphe 1.3.3 du Préambule. Toutefois, il n'est pas fait mention que des points exigeant une plus grande clarification, de sorte que les critères ou les aspects du problème qui ne sont pas signalés ici ne peuvent être écartés du processus d'évaluation.

Information toxicologique

Les conseils intégrés d'un expert toxicologue au sujet des taux d'ingestion sans danger/acceptables d'un contaminant sont essentiels dans la prise de décisions sur les limites maximales dans les denrées alimentaires. Une recommandation du JECFA au sujet de la dose maximale admissible ou tolérable, fondée sur une évaluation complète d'une base de données toxicologiques adéquates, devra servir de base aux décisions du CCFAC. En cas d'urgence, la décision peut se fonder sur des évaluations moins poussées du JECFA ou sur les conseils d'experts toxicologues d'autres organisations internationales ou nationales..

Lorsque l'information toxicologique présentée est liée à des limites maximales proposées pour des contaminants dans l'alimentation, il est souhaitable que l'on dispose des données suivantes:

- 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 chez l'homme et chez l'animal
- conclusions et conseils d'un expert toxicologue ou de plusieurs (ou de groupes d'experts), avec des références, y compris des informations sur les groupes de population ou les animaux particulièrement vulnérables.

Données analytiques

Il faut disposer de **données analytiques qualitatives et quantitatives, validées, sur des échantillons représentatifs**. Des renseignements sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage appliquées et sur la validation des résultats sont souhaitables. A cela, il faut ajouter une déclaration sur la représentativité des échantillons sur le plan de la contamination du produit en général (par exemple à l'échelon national). La portion de produit qui a été analysée et à laquelle se rapporte la teneur en contaminant doit être clairement indiquée et, de préférence, correspondre à la définition du produit établie dans ce but ou être conforme au règlement en vigueur sur les résidus concernés.

Les méthodes d'échantillonnage utilisées doivent être **adéquates**. Une attention toute spéciale est requise dans ce domaine, quand il s'agit de contaminants qui peuvent être répartis dans le produit d'une manière inégale (par exemple les mycotoxines dans certains produits).

Données sur l'ingestion

Il est souhaitable de disposer d'informations sur les concentrations de contaminants dans les denrées ou les groupes de denrées alimentaires qui (ensemble) sont responsables d'au moins la moitié, ou mieux de 80% ou plus, de l'absorption du contaminant concerné dans le régime alimentaire, cela tant pour le consommateur moyen que pour le consommateur particulièrement exposé.

Ces renseignements sur **la présence du contaminant dans les denrées de grande consommation** (produits de base), sont souhaitables, parce qu'ils permettent une évaluation satisfaisante de l'ingestion de contaminants et des risques liés au commerce de denrées alimentaires.

Les données sur l'ingestion de denrées alimentaires pour des groupes de consommateurs moyennement exposés, très exposés et vulnérables sont souhaitables pour les évaluations de l'absorption (potentielle) de contaminants, tant à l'échelon national qu'à l'échelon international. C'est pourquoi il est important d'avoir des informations sur des modèles de consommation tant moyenne que grande portant sur une vaste gamme de produits alimentaires, de manière à pouvoir identifier, pour chaque contaminant, les groupes de consommateurs les plus exposés. On devrait aussi disposer de renseignements détaillés sur les modèles de grande consommation, tenant compte à la fois des critères d'identification des groupes (par exemple les différences d'âge ou de sexe, les coutumes régionales ou végétariennes en matière de régime alimentaire, etc.) et des aspects statistiques de la question.

Ingestion de contaminants dans le régime alimentaire: Les auteurs renvoient aux Directives en matière d'étude de l'absorption de contaminants chimiques dans le régime alimentaire (OMS). Il est important de communiquer tous les détails pertinents, tels que le type d'étude envisagé (étude double du régime alimentaire, étude du régime total ou du panier de la ménagère, étude sélective) et les renseignements d'ordre statistique. Les données sur l'ingestion de contaminants obtenues à partir de modèles de consommation peuvent aussi se révéler utiles. Et quand on dispose de résultats portant sur des groupes de denrées alimentaires et sur les effets de la préparation et de la cuisson, etc., il faut aussi les communiquer.

Considérations d'ordre commercial

Problèmes existants, probables ou potentiels dans le commerce international: Pour juger de l'urgence d'un problème devant faire l'objet de débats au sein du CCFAC, il est important de disposer d'informations sur l'ampleur des problèmes existants ou probables, touchant tant la quantité et la source des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux qui sont en cause que les parties concernées et les aspects économiques de la question. Les problèmes potentiels doivent aussi être signalés.

Denrées alimentaires concernées, faisant l'objet d'un commerce international: Il faut identifier les principaux pays exportateurs et importateurs de produits concernés par le problème et il est essentiel de disposer d'informations sur les concentrations de contaminants dans les denrées alimentaires provenant des principaux pays exportateurs.

Informations sur les règlements nationaux: Il est souhaitable que les pays (plus spécialement les principaux pays exportateurs et importateurs) fournissent des informations détaillées sur les règlements nationaux s'appliquant au contaminant en cause, en particulier sur les données et les considérations sur lesquelles se fonde cette

réglementation. Pour bien évaluer le problème, il est essentiel que soient claires non seulement la base de données mais aussi la politique d'évaluation et de gestion des risques, adoptée pour la prise de décisions en matière de concentrations maximales dans les denrées alimentaires.

Considérations d'ordre technologique

Les informations sur la provenance du contaminant et le mode de contamination des denrées alimentaires sont essentielles dans l'évaluation des possibilités de lutte contre le processus de contamination et pour arriver à garantir un produit de la qualité voulue. Là où c'est possible, il faut proposer des **mesures applicables à la source**. Il faut aussi formuler de **bonnes pratiques de fabrication (BPF)** et/ou de **bonnes pratiques agricoles (BPA)** visant à résoudre un problème de contamination. Lorsque c'est possible, les limites maximales peuvent se fonder sur des considérations relevant des BPF ou des BPA, ce qui permet de les établir à un niveau plus bas que ce qui serait jugé nécessaire autrement. Quand un premier modèle d'évaluation des risques (dose journalière maximale théorique) indique une possibilité d'ingestion dépassant les limites maximales recommandées par les toxicologues, il faut tenir compte des considérations touchant les possibilités technologiques offertes à la solution d'un problème de contamination. Dans ce cas, il est indispensable de procéder à un examen plus poussé et minutieux des possibilités d'atteindre à des niveaux inférieurs de contamination. Une étude détaillée, portant sur tous les aspects du problème, est alors nécessaire pour que les décisions sur les limites maximales puissent se fonder sur une évaluation minutieuse tant des arguments en matière de santé publique que des possibilités d'observance de la norme proposée et des problèmes qu'elle pose.

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

Dans l'élaboration d'une politique logique face aux risques que présentent, pour la santé publique, les contaminants dans les produits alimentaires, il est recommandé d'adopter une approche par étapes, incluant les méthodes d'évaluation et de gestion des risques.

L'évaluation des risques se définit comme étant le processus d'évaluation des probabilités de présence de dangers particuliers. La première étape est l'évaluation des dangers. Celle-ci comprend **l'évaluation des données** toxicologiques sur les effets possibles du contaminant, notamment des relations entre la dose et la réaction, et, si c'est possible, l'établissement d'une norme de sécurité (DJA, DJT ou recommandation comparable sur le plan toxicologique) pour l'absorption du contaminant concerné. A l'étape de **caractérisation des risques**, les résultats de l'évaluation des dangers se combinent à **l'estimation de l'ingestion** de contaminant, fondée sur les données de consommation de denrées alimentaires et les évaluations de la présence de ce contaminant. On peut considérer qu'il existe des dangers potentiels pour la santé publique quand il est prouvé que l'ingestion de contaminants par le consommateur (ou par des groupes de consommateurs) peut dépasser (à long terme pour des recommandations à long terme) la limite recommandée par les toxicologues comme dose maximale acceptable ou tolérable. Une estimation et une description plus spécifiques des risques seront nécessaires, si, dans la pratique, on rencontre des cas d'absorption excédant la norme toxicologique et qu'il est difficile de réduire. Cette remarque est aussi d'application dans le cas où il n'est pas possible de déterminer une teneur en contaminant n'offrant aucun danger.

La **gestion des risques** comporte des décisions sur les politiques à élaborer et les actions à mener dans le but de gérer les risques pour la santé publique et de les

réduire, décisions incluant l'établissement de limites maximales obligatoires pour les contaminants dans les denrées alimentaires. Elle se fonde sur une évaluation adéquate des risques et sur les informations touchant les options quant à la politique à suivre et les stratégies à adopter pour faire face aux problèmes de contamination, et elle implique aussi une communication des risques et autres autorités concernées, notamment à celles qu'affectent les mesures de gestion des risques. Une gestion des risques responsable se fonde sur l'application logique d'une politique appropriée en matière de protection de la santé publique, mais tient compte aussi d'autres critères pertinents, tels que les données analytiques disponibles, les possibilités techniques de lutte contre la contamination des produits, les facteurs économiques et les critères de bonnes pratiques commerciales.

En bref, l'évaluation des risques établira le nombre de consommateurs éventuellement touchés par le dépassement de la norme toxicologique, depuis combien de temps et dans quelle mesure ils sont affectés, et ce que cela implique comme risques réels pour la santé. La gestion des risques consiste à décider, de manière consistante, de ce qui est acceptable dans ce domaine et de ce qui ne l'est pas, de l'importance qui peut être donnée à d'autres facteurs, et des actions à entreprendre pour assurer une protection suffisante de la santé publique et limiter la contamination.

Les évaluations de la gestion des risques peuvent conduire à la conclusion que l'établissement de limites maximales pour les contaminants dans les denrées alimentaires est une mesure indispensable. Dans le processus menant à une telle décision, il faut présenter et évaluer les conséquences, les coûts et les bénéfices en relation avec les autres options en matière de politique à suivre.

Établissement de limites maximales (LM) pour les contaminants

L'établissement de limites maximales pour les contaminants dans les denrées alimentaires tient compte de plusieurs principes, dont quelques-uns ont été déjà mentionnés. Les critères suivants, exposés brièvement, contribueront à l'application d'une politique consistante dans ce domaine:

- Des LM seront établies uniquement pour les contaminants qui constituent ou peuvent constituer un danger pour la santé publique.
- Des LM seront établies uniquement pour les denrées alimentaires dans lesquelles le contaminant peut être présent en quantités importantes pour l'exposition totale du consommateur, et pour celles dont la teneur en contaminant peut poser ou pose des problèmes au commerce.
- Dans la mesure où c'est acceptable sur le plan toxicologique, les LM seront établies à un niveau (légèrement) supérieur au champ normal de variation des concentrations dans les denrées alimentaires dont la production a lieu conformément aux techniques adéquates courantes, cela afin d'éviter des perturbations indues dans la production et le commerce de produits alimentaires. Là où c'est faisable, les LM se fonderont sur des considérations relevant des BPF et/ou des BPA dans lesquelles les préoccupations sanitaires seront intégrées en tant que principe directeur afin d'obtenir des limites maximales aussi basses que possible. Les denrées alimentaires qui sont à l'évidence affectées par une contamination due à une situation locale ou à des conditions de traitement, contamination qui pourrait être évitée par l'application de mesures raisonnables, seront exclues de cette évaluation, à moins que des questions

économiques importantes ne soient en jeu et qu'il s'avère qu'une LM plus haute est acceptable du point de vue de la santé publique.

- Les propositions de LM pour un contaminant dans les produits alimentaires se fonderont sur des données provenant de divers pays et sources, y compris des zones et des processus principaux de production, dans la mesure où les produits concernés font l'objet d'un commerce international. Quand il apparaît que les modèles de contamination sont suffisamment compris et seront comparables à l'échelle globale, des données moins fouillées pourront éventuellement suffire.
- Des LM peuvent être établies pour des groupes de produits, quand on dispose d'informations suffisantes sur le modèle de contamination affectant l'ensemble du groupe, ou quand-il existe d'autres arguments en faveur de l'extrapolation.
- Les valeurs numériques utilisées pour les LM seront, de préférence, des chiffres ronds en progression géométrique (0,01; 0,02; 0,05; 0,1; 0,2; 0,5; 1; 2; 5; etc.), à moins que cela ne crée des problèmes pour l'acceptabilité des LM.
- Les LM doivent, de préférence, ne pas être inférieures aux concentrations auxquelles peuvent s'appliquer les méthodes d'analyse pratiquées aisément dans les laboratoires ordinaires de contrôle des produits alimentaires, à moins que des considérations de santé publique ne rendent nécessaire un seuil de détection inférieur qui suppose une méthode d'analyse plus complexe. Dans tous les cas, toutefois, il faudra disposer d'une méthode d'analyse validée pour pouvoir contrôler la LM.
- Le contaminant, tel qu'il sera analysé et auquel s'applique la LM, doit être défini clairement. La définition peut inclure d'importants métabolites, lorsque cela se justifie sur le plan analytique ou toxicologique. Elle peut aussi traiter d'indicateurs (substances) choisis dans un groupe de contaminants apparentés.
- Le produit, tel qu'il sera analysé et auquel s'applique la LM, doit être défini clairement. En général, les LM s'exprimeront en tant que concentration du contaminant par rapport au produit tel qu'il se présente, sur la base du poids du produit frais. Toutefois, il peut y avoir, dans certains cas, des arguments valables en faveur de l'expression fondée sur le poids du produit sec. La définition correspondra, de préférence, au produit tel qu'il se présente dans le commerce et comprendra, le cas échéant, des dispositions portant sur l'élimination des parties non comestibles qui pourraient gêner la préparation de l'échantillon et l'analyse. Les définitions de produits employées par le CCPR et reprises dans la Classification des denrées alimentaires et des aliments pour les animaux peuvent être utiles dans ce domaine; il ne faut se servir d'autres définitions de produits qu'en en spécifiant les raisons.

Pour les contaminants liposolubles qui peuvent s'accumuler dans les produits d'origine animale, des dispositions doivent être prises touchant l'application des LM aux produits ayant des teneurs en graisse variées (comparables aux dispositions prises pour les pesticides liposolubles).

- Pour l'application éventuelle des LM établies pour les produits bruts aux produits traités et aux produits renfermant divers ingrédients, des directives sont souhaitables. Lorsqu'il s'agit de produits concentrés, séchés ou dilués, l'emploi du facteur de concentration ou de dilution permet en général d'obtenir une première estimation des teneurs en contaminants de ces produits traités. De même, la concentration maximale de contaminants dans une denrée alimentaire

contenant divers ingrédients peut se calculer à partir de la composition de cette denrée. Il est souhaitable, cependant, de disposer d'informations sur le comportement du contaminant au cours du traitement (par exemple: lavage, épluchage, extraction, cuisson, séchage, etc.) pour pouvoir donner des directives plus appropriées ici. Lorsque les concentrations de contaminants dans les produits traités diffèrent uniformément des concentrations constatées dans les produits bruts dont ils sont dérivés, et que l'on dispose d'informations suffisantes sur le modèle de contamination, il peut être opportun d'établir des limites maximales séparées pour ces produits traités. Cela est d'application aussi pour les produits pouvant être contaminés pendant le traitement.

Mais, en général, il est préférable d'établir des limites maximales pour les produits agricoles de base, teneurs qui peuvent s'appliquer, en utilisant des facteurs appropriés, aux denrées alimentaires traitées, dérivées et renfermant différents ingrédients. Une fois ces facteurs suffisamment connus, il faut les entrer dans la base de données sur le contaminant en indiquant leur relation avec la limite maximale établie pour un produit.

- Les LM doivent, de préférence, ne pas dépasser le niveau acceptable dans une première approche (absorption maximale théorique et estimation des risques) de leur admissibilité du point de vue de la santé publique. Si cela pose des problèmes en relation avec les autres critères utilisés pour l'établissement des LM,--il sera nécessaire de procéder à de nouvelles évaluations visant à déterminer les possibilités de réduction des concentrations de contaminants, par exemple en améliorant la situation dans le domaine des BPA et/ou des BPF. Si cela n'aboutit pas à une solution satisfaisante, il faudra effectuer de nouvelles estimations des risques et évaluations de la gestion des risques présentés par les contaminants, d'un caractère plus approfondi, pour tenter d'arriver à un accord sur une LM acceptable.

Procédure d'évaluation des risques concernant les LM (proposées) pour les contaminants

Il est évident que les problèmes posés par les contaminants dans les denrées alimentaires sont plus difficiles à résoudre que lorsqu'il s'agit d'additifs alimentaires ou de résidus de pesticides. Cette situation aura inévitablement une influence sur les LM proposées. Pour promouvoir l'acceptation de ces limites maximales Codex, il est donc important que les évaluations de leur acceptabilité se fassent de manière consistante et réaliste. La procédure comprend une évaluation de l'absorption dans le régime alimentaire en fonction des LM proposées ou existantes et de la dose maximale acceptable sur le plan toxicologique.

Pour les résidus de pesticides, il existe des directives (émises par l'OMS en 1989) destinées à la prévision de l'absorption dans le régime alimentaire et comportant une approche en trois étapes aboutissant à des prévisions d'absorption de plus en plus réalistes. A l'étape d'estimation sommaire et intermédiaire, des régimes alimentaires hypothétiques globaux et de caractère culturel sont utilisés pour calculer la dose journalière maximale théorique (DJMT/TMDI) et la dose journalière maximale estimée (DJME/EMDI) (fondée sur les LMR proposées ou existantes). La meilleure estimation tient compte du modèle national de régime alimentaire et des corrections correspondant aux concentrations connues de résidus dans les denrées alimentaires telles qu'elles sont consommées, etc. La prudence est recommandée dans l'utilisation d'autres valeurs que les valeurs moyennes de consommation de produits alimentaires, même si l'on juge

approprié l'emploi de données pertinentes de consommation moyenne de denrées pour des sous-groupes identifiables de la population. La procédure est utilisée pour évaluer l'acceptabilité des LMR proposées et pour promouvoir l'acceptation à l'échelle internationale des LMR Codex.

Pour les contaminants et les toxines naturelles dans les denrées alimentaires, il est recommandé d'utiliser essentiellement la même procédure. Les modèles de consommation de produits alimentaires menant à une plus forte ingestion d'aliments à risques peuvent être employés dans le calcul de l'absorption, quand cela fait partie d'une politique nationale ou internationale, acceptée, de protection de la santé et de gestion des risques. Lorsque c'est possible, les données calculées doivent toujours être comparées aux données d'ingestion mesurées. Les propositions de LM Codex seront présentées avec les calculs d'ingestion et les conclusions tirées de l'évaluation des risques, portant sur leur acceptabilité et leur emploi. Les déclarations des gouvernements sur l'acceptation (ou la non-acceptation) des LM Codex (proposées) doivent faire référence aux calculs d'ingestion spécifiés et aux conclusions de l'évaluation des risques qui étayaient leur position.

PROCEDURE DE PRISE DE DECISIONS DU CCFAC EN MATIERE DE GESTION DES RISQUES

INTRODUCTION

La procédure recommandée pour la prise de décisions du CCFAC en matière de gestion des risques est présentée ici comme un simple schéma de décision, fondé sur les principaux critères qui sont indiqués dans le Préambule, 1.4.2. Le critère (1), information de base sur le contaminant (problème) n'est pas mentionné à nouveau, parce qu'il est considéré comme une condition préalable, indispensable à toute discussion judicieuse. Le critère (5), aspects technologiques et économiques de la gestion, est un outil essentiel dans l'élaboration de recommandations sur la gestion du problème posé par les contaminants et dans la mise au point de LM, et lorsque les informations dans ce domaine ne sont pas adéquates, il faut solliciter des données plus détaillées. Compte tenu de ceci, il n'y a pas lieu d'en faire à nouveau mention dans le schéma de décision exposé ci-après. Les décisions peuvent se fonder sur les informations dont on dispose (- ou + ou ?) sur les critères suivants:

- (2a) Tox information toxicologique,
- (2b) A/In données analytiques et d'ingestion,
- (3) PPS problèmes potentiels pour la santé,
- (4) BC barrières commerciales internationales.

Le point d'interrogation ? est utilisé dans la colonne PPS pour indiquer que seuls les renseignements d'ordre toxicologique - ou seules les données sur l'ingestion - sont disponibles en nombre suffisant, de sorte que l'on ne dispose pas d'une base adéquate pour déterminer qu'il existe ou non des problèmes potentiels pour la santé. Evidemment, dans la pratique on aura à faire face à nombre de situations qui ne seront pas aussi précises que ce que présente le schéma. Pour certains, les informations seront jugées suffisantes, pour d'autres elles seront inadéquates. Les décisions devront être prises cas par cas, en fonction des critères indiqués dans l'Annexe I. Une plus ample quantification des critères pour la base de données indispensables à la prise de décisions peut devenir inévitable, quand, dans la pratique, de graves problèmes se posent dans ce domaine.

Schéma de décision sur la gestion des risques pour le CCFAC

Cas	Critère				Action du CCFAC
	(2a) Tox	(2b) A/In	(3) PPS	(4) BC	
1.	-	+	?	-	Demande de données Tox/évaluation par le JECFA
2.	-	+	?	+	Demande de données Tox/évaluation par le JECFA, estimation des risques à l'échelle nationale. En cas d'urgence, déclaration du CCFAC
3.	+		?	-	Demande de données analytiques/d'ingestion
4.	+	+		-	Pas de mesures complémentaires
5.	+	+		+	Demande d'évaluation des risques à l'échelle nationale. Après évaluation (en cas d'urgence, après une première estimation),

6.	+	+	+	-	déclaration du CCFAC Elaboration de LM par le CCFAC
7.	+	+	+	+	Elaboration de LM par le CCFAC, avec priorité (en cas d'urgence, si c'est nécessaire, LM provisoires)

PRESENTATION DE LA NORME

Le Tableau I comportera les éléments suivants:

- Nom du contaminant
Il sera fait mention aussi des symboles, des synonymes, des abréviations, des descriptions scientifiques et des codes d'identification d'usage courant.
- Numéro Codex du contaminant
Numéro correspondant à la liste donnée dans l'Annexe IV.
- Renvoi aux réunions du JECFA
(où le contaminant a fait l'objet de débats)
- DJA, DJT, DHTP ou recommandation analogue d'ordre toxicologique en matière d'ingestion
Lorsqu'il s'agit d'une situation complexe, une brève déclaration et des références complémentaires peuvent se révéler nécessaires ici.
- Définition des résidus
Définition, en fonction de l'analyse, du contaminant auquel s'applique la limite maximale.
- Liste des normes Codex pour le contaminant dans les denrées alimentaires
Cette liste se composera des éléments suivants, disposés en colonnes:
 - Numéro de classement du produit alimentaire ou de la catégorie du produit
 - Nom du produit alimentaire/de la catégorie
 - Valeur numérique de la limite maximale
 - Suffixe accompagnant une LM pour en spécifier l'application
 - Code indiquant le type de limite maximale: LM, limite maximale; GL, teneur indicative; ou tout autre code approprié (par exemple, limites maximales provisoires)
 - Etape dans la procédure Codex (dans les documents de travail du CCFAC uniquement)
 - Références aux documents
 - Références aux méthodes d'analyse
 - Références aux méthodes d'échantillonnage
 - Notes/remarques

Lorsque c'est faisable, au lieu d'une limite maximale on peut inclure une déclaration (ou une note faisant référence à une déclaration) au sujet du contaminant dans le produit alimentaire (ou la catégorie) concerné.

Le Tableau II comportera les éléments suivants:

- **Nom du produit alimentaire/de la catégorie de produits**
- **Numéro de classement du produit alimentaire ou de la catégorie de produits**
- **Liste des normes Codex pour les contaminants dans ce produit alimentaire/cette catégorie de produits**
Cette liste se composera des éléments suivants, disposés en colonnes:
 - Nom du contaminant
 - Valeur numérique de la limite maximale
 - Code indiquant le type de limite maximale

- Etape dans la procédure Codex (uniquement dans les documents de travail du CCFAC)
- Références, remarques et notes (plus courtes que dans le Tableau I)

**ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS A EVALUER EN PRIORITE PAR LE
JECFA**

<u>Additifs alimentaires</u>	<u>Proposé Par</u>
Carboxyméthylcellulose hydrolysée, par enzyme (normes uniquement)	Finlande
Salatrim (courte ou longue) d'acide triacylglycérolique à chaîne	Mexique
Stéviolside	Egypte
<u>Contaminants</u>	<u>Proposé par</u>
Aflatoxines B, G et M	CCFAC
Cadmium	Etats-Unis
Dioxines et PCB analogues aux dioxines	CCFAC
Ethylcarbamate	CCFAC
Nitrate	Pays-Bas
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	Danemark
Trichothécènes	Pays-Bas