

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

Point 11b) de l'ordre du jour

CX/FAC 02/13
Janvier 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-quatrième session

Rotterdam (Pays-Bas), 11-15 mars 2002

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DÉCOULANT DE LA CINQUANTE-SEPTIÈME RÉUNION DU JECFA

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations à ce sujet sont invités à les faire parvenir **au plus tard le 15 février 2002** au: Service central de liaison avec le Codex – Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de la nature et des pêches, P.O. Box 20401, 2500 E.K., La Haye (Pays-Bas) (télécopie: +31.70.378.6141; Mél.: info@codexalimentarius.nl, avec copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), (télécopie: +39.06.5705.4593, Mél.: Codex@fao.org).

HISTORIQUE

- Des normes pour 342 additifs alimentaires et aromatisants ont été préparées à la cinquante-septième réunion du JECFA, (Rome, juin 2001), et sont publiées à l'additif 9 du recueil de normes pour les additifs alimentaires (Étude FAO: Alimentation et nutrition n° 52-Add.9 – distribuée séparément¹). Sur ces 342 normes, 25 (8 nouvelles) concernent des additifs alimentaires qui sont employés pour d'autres usages que comme aromatisant et 317 (193 nouvelles) concernent des additifs utilisés comme aromatisants. Les normes pour 17 additifs alimentaires et 276 aromatisants ont été qualifiées de "complètes". Les normes pour cinq additifs alimentaires et 41 aromatisants ont été qualifiées de "provisaires". Les normes complètes existantes pour deux additifs et un aromatisant ont été conservées.
- Des limites révisées pour l'arsenic et le plomb pour 10 anti-agglutinants, 17 agents de sapidité, 11 édulcorants et 13 épaississants, ont également été établies et publiées à l'Additif 9. La Commission a adopté auparavant les normes complètes pour 41 de ces 51 additifs comme normes consultatives du Codex. Le Comité est invité à examiner les nouvelles limites établies ou révisées pour l'arsenic et le plomb pour les 41 additifs (voir Annexe 1) afin de recommander leur adoption par la Commission en tant que normes révisées du Codex, compte tenu des observations reçues.
- Des observations sont également demandées sur les principes régissant l'établissement et la révision des normes, qui figurent à la section C de l'Étude FAO: Alimentation et nutrition N° 52 – Add. 9.

¹ Étant donné les délais d'impression des documents, la distribution en temps voulu de l'additif 9 ne peut être garantie. Les personnes intéressées pourront télécharger le document à l'adresse suivante: <ftp://ftp.fao.org/codex/ccfac34/FNP52a9preFinal.pdf>. Les normes sont également accessibles en ligne sur le site web ci-après: <http://www.fao.org/es/esn/Jecfa/database/cover.htm>

GROUPE DE TRAVAIL AD HOC

Normes

4. Les observations seront examinées à une réunion du Groupe de travail *ad hoc* sur les normes établies par le Comité à sa trente-troisième session. L'ordre du jour figure à l'Annexe 1 (*ci-dessous*). Les normes seront classées en différentes catégories (I, II, III, IV et V), selon les procédures établies.

5. L'Annexe 1 définit également les cinq catégories et contient la liste des normes désignées comme "provisaires" par le JECFA. Les normes provisoires seront classées dans les catégories IV ou V et ne devraient pas nécessiter de débat. La norme provisoire pour les esters de glycérol d'acides tartarique, acétique et gras mélangés (voir Annexe 1) a été retirée par le JECFA, car elle était associée à celle des esters de glycérol d'acides gras et de diacétyltartarique, qui a été révisée. La norme provisoire pour l'oxystéarine a été retirée aussi car aucune réponse n'a été fournie à la demande de données.

6. La norme complète existante pour le D-Tagatose, le sulfate de sodium et l'omega-6-hexadecenelactone (JECFA, N° 240, aromatisants) a été maintenue. Les nouvelles normes pour l'amidon oxydé acétylé ont été intégrées dans les normes révisées pour les amidons modifiés.

7. Les limites pour le plomb et l'arsenic pour un anti-agglutinant, 17 agents de sapidité, 10 édulcorants et 13 épaississants ont également été établies ou révisées à la cinquante-septième réunion du JECFA conformément aux procédures et aux principes élaborés à la cinquante-troisième réunion du JECFA (Rome, juin 1999), et citées dans l'Étude FAO: Alimentation et nutrition N° 52 Add. 7. Seules les limites pour les additifs (41, voir Annexe 1) dont les normes complètes sont déjà adoptées comme normes consultatives du Codex seront examinées et classées dans les catégories I ou III. Les normes placées dans la Catégorie I seront recommandées à l'approbation du Comité en tant que révisions des normes existantes du Codex.

Agents de sapidité

8. Sur les 398 normes pour les agents de sapidité établies durant la cinquante-septième réunion du JECFA, 122 sont qualifiées de provisoires (voir Annexe 1) et seront classées dans les catégories IV ou V. Cela laisse 275 normes à examiner durant la session. Pour éviter de prolonger les débats, le Groupe de travail sera invité à n'examiner que les normes qu'il juge inadéquates à être recommandées comme normes du Codex (Catégorie I). Les nombres du JECFA pour les 398 substances figurent à l'Annexe 1.

Principes

9. Le Groupe de travail sera également invité à formuler des observations sur les principes régissant l'établissement et la révision des normes. Se reporter au point VI de l'ordre du jour provisoire à l'Annexe 1 ci-dessous.

GROUPE DE TRAVAIL SPÉCIAL SUR LES NORMES
Samedi 9 mars 2002, 9 heures-11 heures

ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

- I. Introduction
- II. Adoption de l'ordre du jour
- III. Observations des Secrétariats du Codex et du JECFA
- IV. Observations du Président du Groupe de travail
- V. Examen des définitions des catégories (voir ci-après)
- VI. Examen des observations soumises sur les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (FAO FNP 52 – Add. 9) découlant de la cinquante-septième réunion du JECFA
 - A. Additifs (autres que ceux qui sont utilisés comme agents de sapidité)
 - B. Révision des limites pour les métaux lourds pour certains additifs
 - C. Normes pour certains aromatisants
 - D. Principes régissant l'établissement et la révision des normes (voir aussi Annexe 1 - "Résumé et conclusions" de la cinquante-septième réunion du JECFA, Rome, juin 2001)
 - i. Inclusion des matières premières et des méthodes de transformation dans les normes
 - ii. Révision du Guide des normes
 - iii. Amidons modifiés
 - iv. Normes générales et recommandations pour les préparations enzymatiques
 - v. Révision des limites pour les métaux pour les additifs alimentaires
 - vi. Aromatisants dont le titrage minimal est inférieur à 95 pour cent
 - vii. Aromatisants dont les normes ont été désignées comme provisoires aux réunions précédentes
 - viii. Normes provisoires pour les additifs alimentaires (autres que les agents de sapidité)
- VII. Autres questions

CATÉGORIES DE NORMES

- I. Normes aptes à être soumises à la Commission pour adoption définitive comme normes du Codex;
- II. Normes qui seront aptes à être soumises à la Commission pour adoption définitive comme normes du Codex après des modifications de rédaction;
- III. Normes qui nécessitent d'importantes modifications avant d'être aptes à devenir des normes du Codex et qui doivent être maintenues à l'épate 2 de la procédure en attendant un nouvel avis du JECFA;
- IV. Normes qui ont été révisées aux récentes réunions du JECFA ou qui pourraient être révisées à la prochaine session;
- V. Normes qui sont incomplètes et ont été désignées comme provisoires par le JECFA (et ne seront donc pas examinées pour adoption comme normes du Codex).

NORMES DÉSIGNÉES COMME PROVISOIRES À LA CINQUANTE-SEPTIÈME RÉUNION DU JECFA (ÉTUDE: ALIMENTATION ET NUTRITION N° 52 – ADD. 9, ROME 2001):

Beta-Carotene from <i>Blakeslea trispora</i>	Quillaia extracts
Monomagnesium phosphate	Trisodium diphosphate
Natamycin	

RÉVISION DES LIMITES POUR LES MÉTAUX LOURDS POUR CERTAINS ADDITIFS À LA CINQUANTE-SEPTIÈME RÉUNION DU JECFA (VOIR ÉTUDE: ALIMENTATION ET NUTRITION N° 52 – ADD. 9):

Agents anticoagulants

Calcium aluminium silicate	Silicon dioxide (amorphous)
Ferrocyanides of Ca, K, & Na	Tricalcium phosphate
Magnesium silicates (synthetic)	Trimagnesium phosphate

Agents de sapidité

Calcium-5'-guanylate	Ethyl maltol
Calcium 5'-inosinate	L-Glutamic acid
Calcium 5'-ribonucleotides	5'-Guanylic acid
Calcium di-L-glutamate	5'-Inosinic acid
Dipotassium-5'-guanylate	Magnesium di-L-glutamate
Dipotassium-5'-inosinate	Monoammonium L-glutamate
Disodium-5'-guanylate	Monopotassium L-glutamate
Disodium-5'-inosinate	Monosodium L-glutamate
Disodium-5'-ribonucleotides	

Aromatisants

Alitame	Saccharin and its Na, K, and Ca salts
Aspartame	Sorbitol
Cyclohexylsulfamic acid	Sorbitol syrup
Isomalt	Sucralose
Lactitol	Xylitol
Mannitol	

Épaississants

Ammonium alginate	Powdered cellulose
Ethyl cellulose	Tara gum
Karaya gum	Tragacanth gum
Konjac flour	
Methyl cellulose	

NUMÉROS DU JECFA POUR LES AROMATISANTS AUXQUELS ONT ÉTÉ ATTRIBUÉES DES NORMES COMPLÈTES (y compris lorsqu'une norme existante a été maintenue ou une désignation "provisoire" a été supprimée) PAR LA CINQUANTE-SEPTIÈME SESSION DU JECFA (ÉTUDE: ALIMENTATION ET NUTRITION 52-ADD.9):

10, 12, 14, 15, 16, 22, 23, 24, 25, 42, 51, 58, 64, 70, 72, 74, 77, 78, 95, 101, 107, 117, 119, 124, 170, 172, 178, 180, 184, 191, 205, 212, 240, 249, 260, 265, 266, 270, 273, 275, 304, 306, 308, 322, 323, 325, 326, 328, 330, 334, 344, 347, 348, 350, 352, 367, 370, 372, 374, 388, 401, 404, 416, 424, 428, 434, 440, 442, 448, 457, 461, 478, 510, 531, 543, 562, 580, 581, 591, 599, 645, 648, 652, 656, 660, 663, 666, 671, 672, 673, 676, 677, 681, 698, 711, 719, 720, 723, 724, 726, 732, 740, 741, 742, 743, 748, 749, 750, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 815, 816, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 863, 864, 865, 867, 868, 869, 871, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 907, 908, 912, 913, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 938, 939, 940, 941, 942, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953 (Total 276)

NUMÉROS DU JECFA POUR LES AROMATISANTS AUXQUELS ONT ÉTÉ ATTRIBUÉES DES NORMES PROVISOIRES (à l'exclusion de ceux pour lesquels une désignation "provisoire" existante a été maintenue en dépit de l'absence de données) PAR LA CINQUANTE-SEPTIÈME SESSION DU JECFA (ÉTUDE: ALIMENTATION ET NUTRITION N° 52-ADD.9):

111, 113, 115, 116, 182, 390, 490, 604, 609, 627, 642, 678, 729, 752, 814, 817, 847, 861, 862, 866, 870, 872, 909, 910, 911, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 937, 943, 954 (Total 41)

NORMES RETIRÉES À LA CINQUANTE-SEPTIÈME RÉUNION DU JECFA:

Esters glycéroliques d'acides tartariques, acétique et gras, mélangés.

Oxystéarine.