

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 2 de l'ordre du jour

CX/MAS 25/44/2 Add.1

Avril 2025

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Quarante-quatrième session

Session en ligne

5-8 et 14 mai 2025

**QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA 55^E SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES
ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Questions demandant une action

Révisions concernant la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985)¹

1. En réponse aux amendements adoptés par la 39^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC39) (2016) au Manuel de procédure, reconnaissant la norme sur les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) comme seule référence pour les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), à sa 55^e session, est convenu de remplacer les sections 9.2 à 9.13 de la *Norme pour le sel de qualité alimentaire* (CXS 150-1985) par une référence générale à la norme CXS 234-1999.
2. Le CCFA, à sa 55^e session, a noté que les méthodes analytiques actuellement répertoriées dans la norme CXS 150-1985 sont déjà incluses dans la norme CXS 234-1999. Toutefois, pour la détermination du chlorure de sodium, la norme CXS 234-1999 fait référence à une méthode «décrite dans la norme pour le sel de qualité alimentaire» (pour plus de détails, veuillez consulter les appendices I et II).
3. Au vu de cela, le CCFA, à sa 55^e session, a décidé de demander au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) d'envisager l'inclusion de la méthode de détermination du chlorure de sodium, telle que décrite actuellement dans la norme CXS 150-1985, dans la norme CXS 234-1999.

¹ REP25/FA, par 21(ii)

Appendice I

Dispositions relatives au chlorure de sodium dans les normes [CXS 150-1985](#) et [CXS 234-1999](#)

Partie A: CXS 150-1985

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 ÉCHANTILLONNAGE (VOIR APPENDICE)

9.2 DÉTERMINATION DE LA TENEUR EN CHLORURE DE SODIUM

Cette méthode permet de calculer la teneur en chlorure de sodium, comme prévu dans la Section 3.1, sur la base des résultats des déterminations de la teneur en sulfate (méthode 9.4), des teneurs en calcium et magnésium (méthode 9.5), de la teneur en potassium (méthode 9.6) et de la perte à la dessiccation (méthode 9.7). Convertir le sulfate en CaSO_4 et le calcium non utilisé en CaCl_2 , à moins que le sulfate dans l'échantillon ne dépasse la quantité nécessaire pour se combiner avec le calcium, auquel cas convertir d'abord le calcium en CaSO_4 et le sulfate non utilisé en MgSO_4 et tout sulfate restant en Na_2SO_4 . Convertir le magnésium non utilisé en MgCl_2 . Convertir le potassium en KCl . Convertir les halogènes non utilisés en NaCl . Indiquez la teneur en NaCl sur une base de matière sèche, en multipliant le pourcentage de NaCl par $100/100-P$, où P est le pourcentage de la perte à la dessiccation.

Partie B: CXS 234-1999

Produits divers				
Produit	Dispositions	Méthode	Principe	Type
Food-grade salt	Sodium chloride	Described in the standard	Calculation	I

Appendice II

Dispositions de la norme CXS 150-1985 déjà incluses dans la norme CXS 234-1999

Produits divers				
<i>Produit</i>	<i>Dispositions</i>	<i>Méthode</i>	<i>Principe</i>	<i>Type</i>
Food-grade salt	Arsenic	EuSalt/AS 015	ICP-OES	IV
Food-grade salt	Cadmium	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Food-grade salt	Cadmium	EuSalt/AS 014	Atomic absorption spectrophotometry	IV
Food-grade salt	Calcium and magnesium	ISO 2482	Complexometric titrimetry	II
Food-grade salt	Calcium and magnesium	EuSalt/AS 009	Flame atomic absorption spectrometry	III
Food-grade salt	Calcium and magnesium	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Food-grade salt	Copper	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Food-grade salt	Insoluble matter	ISO 2479	Gravimetry	II
Food-grade salt	Iodine	EuSalt/AS 002	Titrimetry using sodium thiosulphate	II
Food-grade salt	Iodine	EuSalt/AS 019	ICP-OES	III
Food-grade salt	Iodine	WHO/UNICEF/ICCIDD method ² Only applicable to a product which has been fortified with iodate	Titrimetry using sodium thiosulphate	IV
Food-grade salt	Loss on drying	ISO 2483	Gravimetry (drying at 110 °C)	I
Food-grade salt	Mercury	EuSalt/AS 012	Cold vapour atomic absorption spectrophotometry	IV
Food-grade salt	Potassium	EuSalt/AS 008	Flame atomic absorption spectrophotometry	II
Food-grade salt	Potassium	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III

² Évaluation des troubles dus à une carence en iode et surveillance de leur élimination. Un guide pour les gestionnaires de programme. Troisième édition, annexe 1: Méthode de titrage pour déterminer la teneur en iodate et en iode du sel. Organisation mondiale de la santé, Genève, 2007. Le rapport est disponible sur le site web http://www.who.int/nutrition/publications/micronutrients/iodine_deficiency/WHO_NHD_01.1/en/index.html

Produits divers

Food-grade salt	Sodium chloride	Described in the standard	Calculation	I
Food-grade salt	Sulphate	ISO 2480	Gravimetry	II
Food-grade salt	Sulphate	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Food-grade salt	Sulphate	EuSalt/AS 018	Ion chromatography	III

Produit	Disposition	ML (mg/kg)	Critères de performance de la méthode						
			Fourchette minimale applicable (mg/kg)	Limite de détection (LD) (mg/kg)	Limite de quantification (LQ) (mg/kg)	Précision (RSDR) (%) pas plus que	Récupération (%)	Exemple de méthodes applicables qui répondent aux critères	Principe
Salt, food grade	lead	1	0.5–1.5	0.1	0.2	32	80–110	EUsalt/AS 015, EN 17851, EN 14083	ICP-OES ICP-MS GF-AAS