

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Téléx: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

ALINORM 99/12

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-troisième session

Rome (Italie), 28 juin - 3 juin 1999

RAPPORT DE LA TRENTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

La Haye (Pays-Bas), 9-13 mars 1998

NOTE. Le présent rapport inclut la lettre circulaire CL 1998/11-FAC.

W8495/F

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél.: +39 6 57051 Téléx: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 6 5705.4593

CX 4/30.2

CL 1998/11-FAC
Mars 1998

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Organisations internationales intéressées

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

OBJET: **Distribution du rapport de la trentième session du Comité du
Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
(ALINORM 99/12)**

Veillez trouver ci-joint le rapport de la trentième 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-troisième session, qui se tiendra à Rome du 28 juin au 3 juillet 1999.

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS OU AU COMITÉ EXÉCUTIF POUR ADOPTION

- 1. Projet de normes d'identité et de pureté pour les additifs alimentaires à l'étape 8; ALINORM 99/12, par. 49 à 51 et Annexe VIII.**
- 2. Projet de limite maximale et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les arachides destinées à une transformation ultérieure à l'étape 8; ALINORM 99/12, par. 64 à 72 et Annexe X.**
- 3. Projet de limite maximale pour l'aflatoxine M₁ dans le lait à l'étape 8; ALINORM 99/12, par. 73 à 75 et Annexe X.**
- 4. Amendements au Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires à l'étape 5/8; ALINORM 99/12, par. 52 à 54 et Annexe IX.**
- 5. Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire; ALINORM 99/12, par. 18 à 21 et Annexe VII.**

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 de la procédure d'élaboration des normes Codex, y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius, dixième édition, pages 30 à 32*) au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) **avant le 1er mars 1999.**

- 6. Avant-projet de tableaux pour les colorants, les agents de rétention de la couleur, les agents de charge et les émulsifiants à l'étape 5; ALINORM 99/12, par. 36 à 39 et Annexe IV.**

7. **Avant-projet de tableaux pour les régulateurs de l'acidité, les agents anti-agglomérants, les agents anti-moussants, les agents raffermissants, les exaltateurs d'arôme, les agents de traitement des farines, les agents moussants, les agents de glaçage, les humectants, les agents propulseurs et les agents de levuration à l'étape 5: ALINORM 99/12, par. 40 et 41 et Annexe V.**

Les Gouvernements qui souhaitent formuler des observations concernant les conséquences éventuelles des questions susmentionnées ou de l'une quelconque de leurs dispositions du point de vue de leurs intérêts économiques sont invités à les faire parvenir par écrit, conformément à la procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et des textes apparentés (à l'étape 5) (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, dixième édition, page 26) au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), **avant le 15 mai 1998**.

DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Les Gouvernements et les organisations internationales intéressées qui souhaitent formuler des observations sur les questions ci-après sont invités à les faire parvenir **avant le 1er octobre 1998** à l'adresse suivante: M. E.F.F. Hecker, Président du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, Ministère de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, boîte postale 20401, 2500 EK, La Haye, (Pays-Bas) (télécopie N° 31.70.378.6141); et d'en adresser copie au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie).

1. **L'application de l'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants:** (ALINORM 99/12, par. 7 à 13).

Le Comité est convenu de distribuer les recommandations découlant de la Consultation mixte FAO/OMS et d'autres consultations sur l'analyse des risques en vue de mettre au point un document thématique sur l'application de l'analyse des risques aux additifs et aux contaminants qu'il examinerait à sa prochaine session.

2. **Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires;** ALINORM 99/12, par. 55 et Annexe IX.

Le Comité est convenu de distribuer les numéros SIN 939, 939 et 948 pour l'argon, l'hélium et l'oxygène, respectivement, à l'étape 3 de la *Procédure accélérée* pour observations, sous réserve de confirmation par le Comité exécutif.

3. **Propositions d'amendements au Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires incluant les fonctions technologiques et les catégories/sous-catégories fonctionnelles;** ALINORM 99/12, par. 56.

Le Comité est convenu de solliciter des propositions d'amendements et de mise à jour des fonctions technologiques et des catégories/sous-catégories fonctionnelles du Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires, pour examen à sa prochaine session.

4. **Norme Codex pour les eaux minérales naturelles: Limites fixées pour certaines substances d'un point de vue sanitaire (Section 3.2);** ALINORM 99/12, par. 57 à 60 et Annexe XV.

Le Comité est convenu de joindre en annexe à son rapport la Section 3.2 (Limites fixées pour certaines substances d'un point de vue sanitaire) de la norme Codex pour les eaux minérales naturelles, pour observations, sur cette section uniquement.

5. Avant-projet de limite maximale pour la patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans la fabrication de boissons non alcoolisées prêtes à consommer; ALINORM 99/12, par. 81 à 85 et Annexe XI.

Le Comité a décidé de distribuer un avant-projet de limite maximale de 50 µg/kg pour la patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans la fabrication de boissons non alcoolisées prêtes à consommer, pour observations à l'étape 3.

6. Avant-projet de Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques; ALINORM 99/12, par. 92 et 93 et Annexe XIV.

Le Comité a décidé de joindre à son rapport l'avant-projet de Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques, pour distribution et observations, à l'étape 3.

7. Avant-projet de limites maximales pour l'étain; ALINORM 99/12, par. 105 à 107 et Annexe XI.

Le Comité est convenu de distribuer l'avant-projet de limites maximales pour l'étain à l'étape 3 pour observations et examen complémentaire à sa prochaine session.

8. Additifs alimentaires et contaminants dont l'évaluation par le JECFA est proposée; ALINORM 99/12, par. 108 à 110 et Annexe XIII.

Le Comité est convenu de demander des observations supplémentaires concernant d'éventuels ajouts ou amendements à sa liste des priorités, qui soient de préférence bien documentés et lui parviennent en temps opportun, pour examen à sa trente et unième session.

9. Méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les aliments; ALINORM 99/12, par. 111.

Le Comité est convenu de demander des observations concernant des méthodes d'analyse supplémentaires visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les aliments, pour examen à sa prochaine session au titre du point intitulé Autres questions.

10. Répertoire des auxiliaires technologiques; ALINORM 99/12, par. 112.

Le Comité est convenu de continuer à demander des observations sur le Répertoire des auxiliaires technologiques pour examen à ses futures sessions au titre du point intitulé Autres questions.

11. Dispositions relatives à l’emballage de la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire visant à assurer la stabilité du sel iodé; ALINORM 99/12, par. 113, Annexe XII.

Le Comité est convenu de joindre à son rapport la proposition d’amendement de la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire tendant à y inclure des dispositions visant à assurer la stabilité du sel iodé, pour distribution et observations, à l’étape 3.

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa trentième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est parvenu aux conclusions ci-après:

QUESTIONS SOUMISES À L'EXAMEN DU COMITÉ EXÉCUTIF ET/OU DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS:

Le Comité:

- A transmis le projet de limite maximale de 15 µg/kg et de plans d'échantillonnage pour les **aflatoxines dans les arachides destinées à une transformation ultérieure**, placé entre crochets, à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par. 64-72 et Annexe X);
- A transmis le projet de limite maximale de 0,05 µg/kg pour **l'aflatoxine M₁ dans le lait** à la Commission pour adoption à l'étape 8 (par. 73 à 75 et Annexe X);
- A transmis les projets de norme d'identité et de pureté des additifs alimentaires à la Commission pour adoption en tant que **normes consultatives Codex** (par. 49 à 51 et Annexe VIII);
- A joint à son rapport le tableau concernant la situation en ce qui concerne la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme Codex pour le **sel de qualité alimentaire** pour adoption par la Commission (par. 18 à 21 et Annexe VII);
- A transmis à la Commission les numéros 425 et 960 pour la **farine de Konjac** et le **stévioside**, respectivement, en vue de leur adoption à l'étape 5, en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7 (par. 52 à 54 et Annexe IX);
- A décidé de soumettre les avant-projets de tableaux pour les **colorants, les agents de rétention de la couleur, les agents de charge et les émulsifiants** au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 (par. 36 à 39 et Annexe IV);
- A décidé de soumettre les avant-projets de tableaux pour les **régulateurs de l'acidité, les agents anti-agglomérants, les agents anti-moussants, les agents raffermissants, les exaltateurs d'arôme, les agents de traitement des farines, les agents moussants, les agents de glaçage, les humectants, les agents propulseurs et les agents de levuration** au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 (par. 40 et 41 et Annexe V);
- Est convenu de distribuer les numéros SIN 938, 939 et 948 pour **l'argon, l'hélium et l'oxygène, respectivement**, à l'étape 3 de la procédure accélérée pour observations, sous réserve de confirmation par le Comité exécutif (par. 55 et Annexe IX);
- Est convenu de joindre à son rapport la proposition d'amender la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire de façon à y inclure des dispositions relatives à l'emballage visant à assurer la stabilité du sel iodé, pour distribution et observations à l'étape 3 (par. 113 et Annexe XII) et;
- A transmis les observations relatives au **projet de code d'usages pour une bonne alimentation animale** pour examen plus approfondi par le Comité exécutif (par. 89 à 91).

AUTRES QUESTIONS INTÉRESSANT LA COMMISSION:

Le Comité:

- Est convenu de distribuer les recommandations découlant de la Consultation mixte FAO/OMS et d'autres consultations concernant l'analyse des risques pour observations, en vue de mettre au point un **document thématique sur l'application de l'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants** (par. 7 à 13);
- A décidé de joindre à son rapport le tableau relatif aux **mesures à prendre du fait d'un changement de statut des DJA ou d'autres recommandations toxicologiques** pour information (par. 16 et 17 et Annexe VI);
- S'est mis d'accord sur plusieurs questions générales, dont les éléments proposés (Annexe II) pour la **Norme générale pour les additifs alimentaires** (par. 26 à 28);
- A modifié le projet de tableau (Tableau 3) des **Additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général, sauf indication contraire, conformément aux BPF** et la liste des **Catégories d'aliments ou aliments pour lesquels les additifs alimentaires dont l'utilisation est limitée par les bonnes pratiques de fabrication ne sont pas autorisés ou le sont sous certaines conditions** (Appendice au Tableau 3) et il est convenu de demander des observations supplémentaires à leur propos (par. 29 à 33);
- Est convenu de renvoyer les projets de tableaux pour les **antioxygènes, les agents de conservation, les stabilisants, les épaississants et les édulcorants** à l'étape 6 pour simplification, observations supplémentaires et réexamen à sa prochaine session (par. 34 et 35 et Annexe III);
- A accepté l'offre du Danemark de préparer un document thématique examinant de manière plus approfondie **l'utilisation des colorants dans les denrées alimentaires**, pour examen à sa prochaine session (par. 38);
- Est convenu de renvoyer l'avant-projet d'**Annexe A révisée** à l'étape 2 pour nouvelle rédaction par le Danemark et examen à sa prochaine session (par. 42 à 44);
- Est convenu de critères permettant de déterminer la **justification et la nécessité technologiques de l'utilisation d'additifs alimentaires** (par. 45 à 48);
- Est convenu de solliciter des propositions d'amendement et de mise à jour des **fonctions technologiques et des catégories/sous-catégories fonctionnelles** du Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires, pour examen à sa prochaine session (par. 56);
- A joint en annexe à son rapport la section 3.2 (Limites fixées pour certaines substances d'un point de vue sanitaire) de la **norme Codex pour les eaux minérales naturelles** pour observations (par. 57 à 60 et Annexe XV);
- A décidé de remanier le document concernant **la méthodologie et les principes de l'évaluation de l'exposition** de la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires, pour distribution et observations avant sa prochaine session (par. 61 à 63);

- A accepté l'offre de la Suède de mettre à jour son document de synthèse sur l'**ochratoxine A** pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 76 à 80);
- A décidé de distribuer un avant-projet de limite maximale de 50 µg/kg pour la **patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans la fabrication de boissons non alcoolisées prêtes à consommer** pour observations à l'étape 3 et a accepté l'offre de la France de mettre à jour son document de synthèse sur la **patuline**, pour nouvel examen à sa prochaine session (par. 81 à 85 et Annexe XI);
- A décidé de distribuer le document de synthèse actuel sur la **zéaralénone** (CX/FAC 90/18) pour observations et examen à sa prochaine session (par. 86 à 88);
- A joint à son rapport l'avant-projet de **code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des aliments par des substances chimiques** pour distribution et observations à l'étape 3 (par. 92 et 93 et Annexe XIV);
- Est convenu que le Danemark reverrait le projet de limites maximales pour le **plomb** pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 94 à 97);
- A accepté l'offre du Danemark de réviser son document de travail sur le **cadmium** pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 98 à 100);
- A demandé au Danemark de réviser le document de synthèse sur l'**arsenic** pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 101-104);
- Est convenu de distribuer l'avant-projet de limites maximales pour l'**étain** pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (par. 105 à 107 et Annexe XI);
- Est convenu de la liste des **additifs alimentaires et des contaminants à soumettre en priorité au JECFA pour évaluation** et a décidé de demander des observations supplémentaires concernant d'éventuels amendements ou ajouts à cette liste, pour examen à sa prochaine session (par. 108 à 110 et Annexe XIII);
- Est convenu de demander des observations concernant des **méthodes d'analyse supplémentaires visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les aliments**, pour examen à ses futures sessions au titre du point de l'ordre du jour intitulé Autres questions (par. 111);
- Est convenu de continuer à solliciter des observations sur le **répertoire des auxiliaires technologiques** pour examen à ses futures sessions au titre du point de l'ordre du jour intitulé Autres questions (par. 112);
- A accepté la proposition de constituer un **Groupe de travail ad hoc pour les contaminants**, doté d'objectifs et d'un mandat spécifiques (par. 114 à 116); et
- A accepté l'offre des Pays-Bas de préparer un document de travail sur les **dioxines** pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 117).

TABLE DES MATIERES

Paragraphes

OUVERTURE DE LA SESSION	1-2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	3-4
NOMINATION DU RAPPORTEUR	5
QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITES DU CODEX.....	6
RAPPORT SUR LES ACTIVITES DU CODEX ET D'AUTRES ORGANES EN MATIERE D'ANALYSE DES RISQUES	7-13
RESUME DU RAPPORT DE LA QUARANTE-NEUVIEME REUNION DU COMITE MIXTE D'EXPERTS FAO/OMS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES.....	14-15
MESURES A PRENDRE DU FAIT D'UN CHANGEMENT DE STATUT DES DJA ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES	16-17
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES DU CODEX	18-21

EXAMEN DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES:

➤ RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES	22-28
➤ APPENDICE DES CATEGORIES D'ALIMENTS OU ALIMENTS POUR LESQUELS LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DONT L'UTILISATION EST LIMITEE PAR LES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF) NE SONT PAS AUTORISES OU LE SONT SOUS CERTAINES CONDITIONS ...	29-33
➤ PROJET DE TABLEAUX POUR LES ANTIOXYGENES, LES AGENTS DE CONSERVATION, LES STABILISANTS, LES EPAISSISSANTS ET LES EDULCORANTS	34-35
➤ AVANT-PROJETS DE TABLEAUX POUR LES COLORANTS, LES AGENTS DE RETENTION DE LA COULEUR, LES AGENTS DE CHARGE ET LES EMULSIFIANTS	36-39
➤ FICHES TECHNIQUES POUR LES REGULATEURS DE L'ACIDITE, LES AGENTS ANTIAGGLOMERANTS, LES AGENTS ANTIMOUSSANTS, LES AGENTS AFFERMISSANTS, LES EXALTATEURS D'AROME, LES AGENTS DE TRAITEMENT DES FARINES, LES AGENTS MOUSSANTS, LES AGENTS DE GLACAGE, LES HUMECTANTS, LES AGENTS PROPULSEURS ET LES AGENTS DE LEVURATION	40-41
➤ AVANT-PROJET D'ANNEXE A REVISEE.....	42-44
➤ OBSERVATIONS SUR LA JUSTIFICATION ET LA NECESSITE TECHNOLOGIQUES DE L'UTILISATION D'ADDITIFS ALIMENTAIRES	45-48

EXAMEN DES NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES	49-51
AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION	52-56
CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES CODEX.....	57-60
METHODOLOGIE ET PRINCIPES CONCERNANT L'EVALUATION DE L'EXPOSITION DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES.....	61-63

LES MYCOTOXINES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

OBSERVATIONS SUR LES PROJETS DE LIMITE MAXIMALE CODEX ET DE PLANS D'ECHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES TOTALES DANS LES ARACHIDES DESTINEES A UNE TRANSFORMATION ULTERIEURE	64-72
OBSERVATIONS RELATIVES AU PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L'AFLATOXINE M ₁ DANS LE LAIT	73-75
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR L'OCHRATOXINE A	76-80
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR LA PATULINE	81-85
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR LA ZEARALENONE	86-88
PROJET DE CODE D'USAGES POUR UNE BONNE ALIMENTATION ANIMALE.....	89-91

CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX DANS LES ALIMENTS

CODE D'USAGES EN MATIERE DE MESURES PRISES A LA SOURCE POUR REDUIRE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES.....	92-93
PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB	94-97
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE CADMIUM	98-100
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR L'ARSENIC	101-104
DOCUMENT DE SYNTHESE SUR L'ETAIN	105-107
PROPOSITIONS CONCERNANT L'EVALUATION EN PRIORITE D'ADDITIFS ET DE CONTAMINANTS DES DENREES ALIMENTAIRES PAR LE JECFA	108-110

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS

METHODES D'ANALYSE VISANT A DETERMINER LA PRESENCE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES	111
AMENDEMENTS PROPOSES AU REPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES.....	112
DISPOSITIONS RELATIVES A L'EMBALLAGE DE LA NORME REVISEE POUR LE SEL DE QUALITE ALIMENTAIRE.....	113
GRUPE DE TRAVAIL <i>AD HOC</i> POUR LES CONTAMINANTS.....	114-117
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION.....	118

ANNEXES

	<u>Pages</u>
ANNEXE I:	LISTE DES PARTICIPANTS 22
ANNEXE II:	ELEMENTS DE LA NORME GENERALE POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA) 51
ANNEXE III:	NORME GENERALE DU CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES: PROJETS DE TABLEAUX POUR LES ANTIOXYGENES, LES AGENTS DE CONSERVATION, LES STABILISANTS, LES EPAISSISSANTS ET LES EDULCORANTS 52
ANNEXE IV:	NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES: AVANT-PROJETS DE TABLEAUX POUR LES COLORANTS, LES AGENTS DE RETENTION DE LA COULEUR, LES AGENTS DE CHARGE ET LES EMULSIFIANTS 53
ANNEXE V:	NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES: AVANT-PROJETS DE TABLEAUX POUR LES REGULATEURS DE L'ACIDITE, LES AGENTS ANTI- COAGULANTS, LES AGENTS ANTI-MOUSSANTS, LES AGENTS AFFERMISSANTS, LES EXALTATEURS D'AROME, LES AGENTS DE TRAITEMENT DES FARINES, LES AGENTS MOUSSANTS, LES AGENTS DE GLACAGE, LES HUMECTANTS, LES AGENTS PROPULSEURS ET LES AGENTS DE LEVURATION 260
ANNEXE VI:	MESURES REQUISES DU FAIT D'UNE MODIFICATION DE LA DJA ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TECHNOLOGIQUES..... 463
ANNEXE VII:	CONFIRMATION DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX 465
ANNEXE VIII:	PROJET DE NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES 466
ANNEXE IX:	AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES 469
ANNEXE X:	PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L'AFLATOXINE DANS LE LAIT 470
ANNEXE XI:	AVANT-PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR LA PATULINE..... 473
ANNEXE XII:	AVANT-PROJET D'AMENDEMENT A LA NORME REVISEE POUR LE SEL DE QUALITE ALIMENTAIRE 474
ANNEXE XIII:	ADDITIFS ALIMENTAIRES ET CONTAMINANTS DONT L'EVALUATION PAR LE JECFA EST PROPOSEE..... 475
ANNEXE XIV:	AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE DE MESURES PRISES A LA SOURCE POUR REDUIRE LA CONTAMINATION CHIMIQUE DES DENREES ALIMENTAIRES 476
ANNEXE XV:	NORME CODEX POUR LES EAUX MINERALES NATURELLES 480

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 trentième session à La Haye (Pays-Bas) du 9 au 13 mars 1998 à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais. M. Edwin Hecker, du Ministère néerlandais de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, a présidé la session. Y ont assisté 304 participants représentant 54 membres de la Commission et 41 organisations internationales.

2. M. Kalden, Directeur général au Ministère néerlandais de l'agriculture, de l'aménagement de la nature et des pêches, a évoqué dans son discours liminaire les défis qu'il faudrait relever à l'avenir et a souligné qu'il importait d'intégrer les principes de l'analyse des risques dans les travaux des comités du Codex. Il a fait observer que le débat sur l'innocuité des denrées alimentaires ne tenait plus seulement compte des préoccupations des scientifiques, mais aussi de celles des consommateurs. Il a reconnu l'importance capitale de la communication en matière de risque, question que le Comité devait prendre en considération.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)¹

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire proposé. Il est convenu d'organiser un groupe de travail officieux pour examiner les propositions d'évaluation en priorité de certains additifs alimentaires et contaminants par le JECFA (point 14 de l'ordre du jour). Ce groupe de travail serait présidé par M. Dornseiffen (Pays-Bas).

4. La délégation des Etats-Unis a rendu hommage à la mémoire de M. Otho D. Easterday, récemment décédé (novembre 1997). Monsieur Easterday était membre de la délégation des Etats-Unis et observateur auprès du Comité depuis 25 ans. Une minute de silence a été observée en son honneur.

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

5. Le Comité a accepté la proposition du Président de nommer M. Simon Brooke-Taylor (Australie) rapporteur de la trentième session du CCFAC.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET PAR D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 4a de l'ordre du jour)²

6. Le Comité a noté que le Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés envisagerait de réviser les normes dont il était responsable à sa dix-neuvième session (Washington, 16-20 mars 1998). En réponse à une remarque touchant les contradictions entre les concentrations d'additifs actuellement autorisées dans plusieurs avant-projets de normes et les dispositions de la Norme générale, le Secrétariat a rappelé que, conformément au Manuel de procédure du Codex Alimentarius, toutes les dispositions relatives aux additifs figurant dans les normes de produits devaient être communiquées au Comité pour confirmation, de préférence après avancement à l'étape 5.

RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DU CODEX ET D'AUTRES ORGANES EN MATIÈRE D'ANALYSE DES RISQUES (Point 4b de l'ordre du jour)

7. Le Comité a pris note des recommandations de la Commission fondées sur les travaux de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur l'application de la gestion des risques aux questions d'innocuité des denrées alimentaires³, qui figurent dans les documents CX 98/2 et Add.1, et il est convenu qu'elles devraient servir de guide pour l'orientation de ses futurs travaux.

¹ CX/FAC 98/1.

² CX/FAC 98/2 et CX/FAC 98/2-Add.1.

³ Rome (Italie), 27-31 janvier 1997 (FAO Food and Nutrition Paper 65).

8. Le représentant de l'OMS a informé le Comité des résultats de la Consultation mixte FAO/OMS sur la consommation alimentaire et l'évaluation de l'exposition aux substances chimiques (Genève (Suisse), 10-14 février 1997) et a indiqué qu'un résumé analytique présentant les principales conclusions et recommandations de la Consultation était disponible. La Consultation a recommandé en particulier d'harmoniser les principes de l'évaluation de l'exposition pour l'ensemble des substances chimiques étudiées dans le cadre du Codex.

9. A propos de la Consultation mixte FAO/OMS sur l'application de la communication en matière de risques aux normes alimentaires et aux questions d'innocuité (Rome (Italie), 2-6 février 1998), le représentant de l'OMS a informé le Comité que cette consultation avait été organisée pour:

- identifier les éléments et recommander les principes directeurs d'une communication efficace en matière de risques;
- examiner les obstacles à une communication efficace en matière de risques et recommander des moyens de les surmonter;
- identifier des stratégies de communication efficace en matière de risques dans le cadre de l'analyse des risques; et
- formuler des recommandations pratiques à l'intention de la FAO, de l'OMS, des gouvernements membres, de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres parties intéressées tendant à améliorer la communication en matière d'évaluation et de gestion des risques d'origine alimentaire.

10. Le représentant de l'OMS a appelé l'attention du Comité sur un document récent de l'OMS élaboré sous les auspices du Système global de surveillance de l'environnement/Programme de surveillance et de l'évaluation de la contamination des aliments (GEMS/Food) et intitulé "Guide pour le calcul prévisionnel des quantités de pesticides apportées par l'alimentation", qui avait été publié avec le soutien du Gouvernement néerlandais. Ce guide présentait des méthodes d'évaluation de l'exposition aux résidus de pesticides pouvant résulter de l'adoption de limites maximales de résidus acceptées sur le plan international. En outre, le représentant de l'OMS a appelé l'attention sur une nouvelle brochure parue récemment sous le titre de "Ouvrer ensemble pour une alimentation saine - GEMS/Food", qui décrivait les objectifs et les activités du Programme GEMS/Food.

11. La délégation indienne a exprimé l'opinion que l'assistance fournie par la FAO et par l'OMS en matière d'analyse des risques devrait être étendue à la communication en matière de risques. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que son organisation mettait en place, dans plusieurs pays en développement, en collaboration avec le Gouvernement néerlandais, une série de cours de formation sur l'évaluation des risques associés aux substances chimiques. Ces cours traitaient de l'innocuité des substances chimiques en général, mais l'OMS mettait aussi au point un cours portant spécialement sur les risques pour la santé d'origine alimentaire, qui englobait l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication en matière de risques. Tous les pays en développement souhaitant participer à ce type de cours étaient invités à prendre contact avec le Programme de l'OMS sur l'innocuité des aliments et l'aide alimentaire.

12. Le Comité est convenu que, pour mettre en oeuvre les recommandations de la Commission et intégrer les principes de l'analyse des risques dans ses travaux, des recommandations spécifiques relatives aux additifs et aux contaminants devaient être envisagées. A cet égard, le Comité a été informé que la Fondation européenne de formation et d'évaluation (ETAF) avait organisé pour le compte des Pays-Bas un atelier sur le thème "Vers des normes en matière d'additifs alimentaires et de contaminants acceptables sur le plan international et fondées sur l'utilisation de l'analyse des risques" (Ede (Pays-Bas), novembre 1997). Cet atelier avait examiné les rapports entre le CCFAC et le JECFA et souligné l'importance d'un processus interactif pour l'élaboration de politiques, ainsi qu'en matière d'évaluation et de gestion des risques liés à certains additifs et contaminants. Le Comité est convenu d'examiner de manière plus approfondie les recommandations ci-après de l'Atelier qui pourraient le guider dans ses travaux:

- le CCFAC devrait, en collaboration avec le JECFA, documenter davantage la politique d'évaluation des risques tant pour les additifs que pour les contaminants;
- dans le cadre de ses fonctions en matière d'analyse des risques, le CCFAC devrait préciser et documenter ses critères de sélection des additifs et contaminants transmis au JECFA pour évaluation des risques qui y sont liés;
- le CCFAC devrait identifier clairement les facteurs pris en compte dans son processus de prise de décision, eu égard plus particulièrement à la sélection des options en matière de gestion des risques. En outre, il était nécessaire de préciser le rôle du JECFA dans ce processus;
- le CCFAC devrait donner au JECFA des indications sur l'objectif et la portée de chaque évaluation des risques;
- lorsqu'il tire des conclusions (caractérisation des risques) du processus d'évaluation des risques destinées à être utilisées pour l'établissement de normes, le JECFA devrait envisager d'élaborer des méthodes permettant d'intégrer la caractérisation des dangers et l'évaluation de l'exposition; et
- le CCFAC et le JECFA devraient se consulter l'un l'autre, en temps opportun, à propos des questions qui les occupent.

13. Le Comité est convenu de distribuer ces recommandations pour observations en vue de mettre au point un document thématique sur l'application de l'analyse des risques aux additifs alimentaires et aux contaminants. Ce document tiendrait également compte des recommandations des consultations mixtes d'experts FAO/OMS susmentionnées. Le Comité est convenu de confier l'établissement de ce document à un groupe de rédaction placé sous la responsabilité des Etats-Unis et incluant l'Australie, les Pays-Bas, le Royaume-Uni, la Suède et la Thaïlande et de l'examiner à sa prochaine session.

RESUMÉ DU RAPPORT DE LA QUARANTE-NEUVIÈME RÉUNION DU COMITÉ MIXTE D'EXPERTS FAO/OMS SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 5a de l'ordre du jour)

14. A sa quarante-neuvième réunion, le Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA) a évalué un grand nombre d'additifs alimentaires, dont quelque 220 agents aromatisants et les aflatoxines B, G et M. Le rapport succinct a été distribué peu après la réunion du JECFA en juin 1997.

15. Un grand nombre d'agents aromatisants ont été évalués à l'aide de la procédure d'évaluation de l'innocuité des agents aromatisants mise au point par le Comité; sauf pour ceux qui ne pouvaient pas être évalués avant que d'autres substances chimiques apparentées ne le soient, aucun risque n'a été identifié. L'activité (avec une marge d'erreur) de l'aflatoxine B₁ a été estimée pour les porteurs du virus de l'hépatite B et pour les non porteurs. Les risques éventuels pour la population ont été estimés en fonction de normes hypothétiques, à titre indicatif. Des normes d'identité et de pureté ont été établies pour 40 additifs alimentaires et 173 agents aromatisants. Le secrétariat du JECFA a également mis en relief les décisions prises par le Comité à sa quarante-neuvième réunion en matière de politique d'évaluation des risques.

MESURES À PRENDRE DU FAIT D'UN CHANGEMENT DE STATUT DES DJA ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 5b de l'ordre du jour)⁴

16. Le Comité a été informé qu'aucune mesure ne s'imposait du fait des évaluations toxicologiques effectuées lors de la quarante-neuvième réunion du JECFA.

⁴ CX/FAC 98/3.

17. Le Comité est convenu de modifier le tableau en fonction des recommandations précédentes de la trente et unième réunion du JECFA relatives à l'évaluation des aflatoxines. Le tableau intitulé "Mesures à prendre du fait d'un changement de statut des DJA et d'autres recommandations toxicologiques" est joint au présent rapport en tant qu'Annexe VI, pour information.

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 6 de l'ordre du jour)⁵

18. Le Comité a noté que, conformément au Manuel de procédure du Codex Alimentarius, toutes les dispositions relatives aux additifs alimentaires devaient lui être communiquées pour confirmation. A sa vingt-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'Avant-projet de norme révisée pour le sel de qualité alimentaire, y compris les dispositions relatives aux additifs alimentaires résumées dans le document CX/FAC 98/4, en tant que texte définitif du Codex (ALINORM 97/37, par. 52 à 54). La Commission avait néanmoins demandé que ces dispositions soient communiquées au CCFAC pour examen.

19. La délégation indienne a fait observer que si les émulsifiants et les auxiliaires technologiques n'étaient pas techniquement justifiés pour le sel de qualité alimentaire destiné à la consommation individuelle, ils pouvaient l'être pour ses utilisations industrielles.

20. Le Secrétariat du Codex a précisé que la concentration maximale de 20 mg/kg, indiquée pour la catégorie fonctionnelle des agents anti-agglomérants, ne devait s'appliquer qu'à l'orthophosphate tricalcique et que les additifs alimentaires portant les numéros SIN 170 i), 504 i), 530, 551, 552, 553 i), 554 et 556, à DJA non spécifiée, pouvaient être utilisés conformément aux BPF. Etant donné que les sels d'aluminium et de magnésium des acides myristiques, palmitiques ou stéariques faisaient partie des substances auxquelles il n'avait pas été attribué de DJA, le Comité est convenu de recommander la suppression des dispositions les concernant. Les autres dispositions relatives aux additifs alimentaires ont été confirmées telles que proposées.

21. La situation en ce qui concerne la confirmation des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme Codex pour le sel de qualité alimentaire est décrite à l'Annexe VII du présent rapport.

EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7 a) de l'ordre du jour)⁶

22. La réunion du Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires a été présidée par M. Rulis (Etats-Unis) et co-présidée par M. Keefe (Etats-Unis). M. Bente Fabech (Danemark) a assumé les fonctions de rapporteur. Le Président du Groupe de travail a présenté de manière détaillée le rapport du Groupe de travail et a remercié toutes les délégations de leurs apports constructifs.

23. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'aux termes de l'Accord sur les mesures sanitaires et phytosanitaire (SPS) de l'Organisation mondiale du commerce:

- Afin d'harmoniser le plus largement possible les mesures sanitaires et phytosanitaires, les Membres établiront leurs mesures sanitaires ou phytosanitaires sur la base de normes, directives ou recommandations internationales (comme le Codex) (Article 3.1), et

⁵ CX/FAC 98/4.

⁶ Document de séance 1.

- les Membres pourront introduire ou maintenir des mesures sanitaires ou phytosanitaires qui entraînent un niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire plus élevé que celui qui serait obtenu avec des mesures fondées sur les normes, directives ou recommandations internationales pertinentes, s'il y a une justification scientifique (article 3.3).

24. L'Accord SPS reconnaît, aux fins de l'innocuité des aliments, les normes, directives et recommandations du Codex relatives aux additifs alimentaires, etc. La définition n'établit pas de distinction entre les normes, directives et recommandations et ne définit pas non plus ces termes (Annexe A).

25. En ce qui concerne la NGAA, on a noté que les normes, directives ou recommandations du Codex n'avaient pas de caractère obligatoire, que les membres pouvaient s'en écarter et que par conséquent les travaux du Codex ne devaient pas être entravés par ces questions.

26. Le Comité a approuvé les éléments proposés pour la Norme générale pour les additifs alimentaires. Ces éléments sont indiqués à l'Annexe II.

27. Le Comité a réaffirmé que le système de classement des aliments par catégorie était souple et que les membres du Codex et les organisations internationales pouvaient à tout moment formuler des observations sur n'importe quel aspect de la NGAA et que ces observations seraient soumises au CCFAC pour examen plus approfondi.

28. **Autres questions**

- Le Comité est convenu de soumettre la canthaxanthine, le rocou, les oxydes de fer et l'érythrosine pour évaluation des données nationales sur l'ingestion à la cinquante-troisième réunion du JECFA qui se tiendrait en 1999 (voir par. 109).
- Le Comité a confirmé la décision qu'il avait prise à sa vingt-neuvième session de supprimer des tableaux 1 et 2 la catégorie d'aliments "Denrées alimentaires en général, sauf disposition contraire (0.0)" pour les additifs à DJA numérique. Comme cette décision impliquait que certaines données sur l'utilisation des additifs soient omises des tableaux, le Comité est convenu de demander des observations sur les limites maximales spécifiques pour tous les additifs figurant dans les tableaux soumis à son examen. Le Comité a noté également que si, dans des circonstances exceptionnelles, il semblait que l'utilisation d'un additif particulier risque de dépasser la DJA, le cas devrait être soumis au JECFA pour évaluation des données sur l'ingestion. Les cas particuliers pourraient être examinés par le Comité à sa prochaine session, en fonction des informations qui lui seraient soumises dans l'intervalle.
- Le Comité est convenu, en outre, de condenser et de simplifier, le cas échéant, tous les tableaux 1 et 2 soumis à son examen, de façon qu'il y ait une ligne pour chaque catégorie d'aliment, pour chaque additif alimentaire à fonctions multiples et pour les additifs à DJA de groupe. Pour simplifier les tableaux 1 et 2, on retiendrait les concentrations d'utilisation numériques, de préférence aux concentrations correspondant à des BPF, pour les additifs à DJA numérique. En l'absence de limites numériques, des observations seraient demandées sur les dispositions prévoyant des concentrations correspondant à des BPF en vue d'établir des limites numériques.
- Le Comité a décidé de convoquer le Groupe de travail *ad hoc*, sous la présidence des Etats-Unis, avant sa prochaine session.

APPENDICE DES CATÉGORIES D'ALIMENTS OU ALIMENTS POUR LESQUELS LES ADDITIFS ALIMENTAIRES DONT L'UTILISATION EST LIMITÉE PAR LES BONNES

PRATIQUES DE FABRICATION NE SONT PAS AUTORISÉS OU LE SONT SOUS CERTAINES CONDITIONS (Point 7 b) de l'ordre du jour⁷

29. A sa vingt-deuxième session, la Commission a adopté l'appendice susmentionné à l'étape 8 à titre provisoire et a demandé au CCFAC de l'examiner à sa présente session à la lumière des observations reçues et de communiquer ses conclusions à la Commission à sa prochaine session (ALINORM 97/37, par. 59).

30. Le Secrétariat du Codex avait déjà modifié l'Annexe IV (Tableau 3) de manière à corriger les numéros SIN et les noms des additifs alimentaires, en vue de sa publication dans une version révisée du volume 1A du Codex Alimentarius. Le Comité a recommandé de supprimer de l'Annexe IV (Tableau 3) les additifs alimentaires ci-après, qui n'avaient pas été évalués par le JECFA:

- SIN 368: Fumarate d'ammonium
- SIN 349: Malate d'ammonium, DL-
- SIN 517: Sulfate d'ammonium
- SIN 505: Carbonate ferreux
- SIN 518: Sulfate de magnésium
- SIN 560: Silicate de potassium
- SIN 550I): Silicate de sodium
- SIN 514: Sulfate de sodium

31. Le Comité a recommandé de remplacer les additifs alimentaires ci-après figurant à l'Annexe IV (Tableau 3):

- SIN 470: Sels d'acides gras (Ammonium, Calcium, Potassium, Sodium) par les deux nouvelles entrées ci-après:
- SIN 470: Sels d'acides myristiques, palmitiques et stéariques (Ammonium, Calcium, Potassium, Sodium)
- SIN 470: Sels d'acide oléique (Calcium, Potassium, Sodium)

Le Comité a recommandé de transférer les additifs alimentaires ci-après de l'avant-projet de fiches techniques pour les additifs divers (CX/FAC 98/8) à l'Annexe IV (Tableau 3), s'agissant d'additifs à DJA non spécifiée:

- SIN 576: Gluconate de sodium
- SIN 577: Gluconate de potassium
- SIN 578: Gluconate de calcium
- SIN 580: Gluconate de magnésium

32. Plusieurs délégations ont proposé de modifier l'appendice de l'Annexe IV (Tableau 3), y compris son titre, afin de réduire les risques d'erreur d'interprétation du contenu.

33. Plusieurs délégations ont demandé des explications sur le rapport entre l'Annexe et les normes de produits Codex existantes. Il a été réaffirmé que les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes de produits Codex prévalaient sur celles de la NGAA, mais devaient être compatibles avec les principes de la norme générale et que celle-ci visait tous les produits alimentaires,

⁷ ALINORM 97/12A, Appendice à l'Annexe IV (désormais appendice au Tableau 3) et observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 1997/15-FAC par le Danemark, l'Espagne, les Etats-Unis, la France, le Japon, la République slovaque, la Suisse, CEFIC, ELC, IFFJP, IPPA, Marinalg International, OIV (CX/FAC 98/5), l'Espagne (document de séance 3) et la CE et l'IFFJP (document de séance 5).

qu'ils fassent ou non l'objet d'une norme Codex. Le Comité a noté que des additifs alimentaires avaient été supprimés de l'Annexe IV (Tableau 3) et que des observations seraient sollicitées. Plusieurs délégations ont demandé que les jus de fruit et le vin soient inclus dans l'appendice à l'Annexe IV (Tableau 3). Le Comité, sachant qu'il existait une norme Codex pour les jus de fruit, a reporté à sa prochaine réunion toute décision sur ces questions. Il est convenu de demander des observations supplémentaires sur l'Annexe IV (Tableau 3) et sur l'appendice à l'Annexe IV (Tableau 3), compte tenu du débat résumé ci-dessus, pour examen à sa trente et unième session.

PROJET DE TABLEAUX POUR LES ANTIOXYGÈNES, LES AGENTS DE CONSERVATION, LES STABILISANTS, LES ÉPAISSISSANTS ET LES ÉDULCORANTS (Point 7 c) de l'ordre du jour)⁸

34. La Commission a adopté les avant-projets de tableaux pour les antioxygènes, les agents de conservation, les stabilisants, les épaississants et les édulcorants à l'étape 5 (ALINORM 97/37, par. 114).

35. Compte tenu du débat dont il est fait état dans les paragraphes précédents et conformément à la recommandation du Groupe de travail, le Comité est convenu de renvoyer les projets de tableaux à l'étape 6 pour simplification (voir paragraphe 28), observations supplémentaires et nouvel examen à sa prochaine session (voir Annexe III).

AVANT-PROJETS DE TABLEAUX POUR LES COLORANTS, LES AGENTS DE RÉTENTION DE LA COULEUR, LES AGENTS DE CHARGE ET LES ÉMULSIFIANTS (Point 7 d) de l'ordre du jour)⁹

36. Il a été rappelé au Comité qu'à sa vingt-neuvième session, il avait demandé aux Etats-Unis d'utiliser les renseignements déjà obtenus pour élaborer des avant-projets de tableaux qui seraient distribués pour observations et examen à la présente session du Comité (ALINORM 97/12A, par. 31).

37. Le représentant de l'OIV ayant fait observer qu'il existait des contradictions entre les normes OIV et la NGAA, le Comité a encouragé l'OIV à soumettre des observations qui permettent d'y remédier.

38. Plusieurs délégations ont estimé que l'utilisation des colorants dans les denrées alimentaires méritait un examen plus approfondi. Le Comité a accepté l'offre de la délégation danoise de préparer un document thématique sur cette question, pour examen à sa prochaine session.

39. Le Comité a décidé de soumettre les avant-projets de tableaux révisés pour ces catégories d'additifs alimentaires au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe IV).

FICHES TECHNIQUES POUR LES RÉGULATEURS DE L'ACIDITÉ, LES AGENTS ANTIAGGLOMÉRANTS, LES AGENTS ANTIMOUSSANTS, LES AGENTS AFFERMISSANTS, LES EXALTATEURS D'ARÔME, LES AGENTS DE TRAITEMENT DES FARINES, LES AGENTS MOUSSANTS, LES AGENTS DE GLAÇAGE, LES HUMECTANTS,

⁸ ALINORM 97/12A, Annexe V et observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 1997/15-FAC par le Danemark, l'Espagne, les Etats-Unis, la France, la République slovaque, CEFIC, ELC, ISA et FEDIMA (CX/FAC 98/6) et par la CE et la Thaïlande (document de séance 5).

⁹ CX/FAC 98/7 et observations de l'Afrique du Sud, du Danemark, de l'Egypte, de l'Espagne, des Etats-Unis et de l'Italie ainsi que d'EFEMA, SIL, ISDI, NATCOL et OIV (CX/FAC 98/7- Add.1); d'IMACE (document de séance 3) et de la CE et de la Thaïlande (document de séance 5).

LES AGENTS PROPULSEURS ET LES AGENTS DE LEVURATION (Point e) de l'ordre du jour)¹⁰

40. Il a été rappelé au Comité qu'à sa vingt-neuvième session, il était convenu de publier une lettre circulaire sur les additifs à DJA numérique restants, à l'exception des agents aromatisants, comme il l'avait déjà fait en d'autres occasions pour d'autres catégories d'additifs alimentaires (ALINORM 97/12A, par. 37). Les renseignements et les données fournis en réponse à la lettre circulaire CL 1997/9-FAC ont été utilisés pour l'élaboration des fiches techniques figurant dans le document CX/FAC 98/8.

41. Le Comité a transmis les avant-projets de tableaux pour ces catégories d'additifs alimentaires au Comité exécutif pour adoption à l'étape 5 (voir Annexe V).

AVANT-PROJET D'ANNEXE A REVISEE (point 7 f) de l'ordre du jour)¹¹

42. Il a été rappelé au Comité qu'à sa vingt-neuvième session, il était convenu de rédiger une nouvelle Annexe A décrivant uniquement la méthode du budget et la façon dont elle pouvait être utilisée pour classer par ordre de priorité les additifs à soumettre au JECFA en vue d'une évaluation de l'exposition. Le Comité a accepté l'offre du Danemark, appuyée par la France et le Royaume-Uni, de préparer une annexe A révisée présentant une nouvelle version de la méthode du budget, pour distribution et observations avant sa présente session (ALINORM 97/12A, par. 32 à 34).

43. Tout en approuvant dans l'ensemble cette approche (CX/FAC 98/9), quelques délégations ont fait observer qu'il faudrait tenir compte des régimes alimentaires régionaux et fournir des précisions quant au pourcentage de l'ingestion totale attribuée à certains groupes d'aliments et à l'évaluation des cas extrêmes d'ingestion. Le Comité a rappelé qu'il s'agissait d'une méthode de filtrage utile pour évaluer des limites maximales d'utilisation, mais qui n'était pas adaptée à l'évaluation de l'ingestion. Il a été convenu également qu'il serait utile d'inclure quelques exemples de calcul dans le document.

44. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet d'annexe A révisée à l'étape 2 pour nouvelle rédaction par la délégation danoise en fonction des débats rapportés ci-dessus et des observations reçues, en vue d'un nouvel examen par le Comité à sa prochaine session.

OBSERVATIONS SUR LA JUSTIFICATION ET LA NECESSITE TECHNOLOGIQUES DE L'UTILISATION D'ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7g de l'ordre du jour)¹²

45. A sa vingt-neuvième session, le CCFAC avait demandé que les observations relatives au document CX/FAC 97/10 soient examinées à sa présente session (ALINORM 97/12A, par. 35).

46. On a noté que le document CX/FAC 97/10 était destiné à faciliter les débats sur la justification et la nécessité technologiques de l'utilisation d'additifs alimentaires.

47. A la lumière des observations reçues, le Comité a accepté la proposition suivante présentée par l'Australie et établissant des critères pouvant servir à déterminer la justification et la nécessité technologiques de l'utilisation d'additifs alimentaires dans le cadre de la NGAA:

¹⁰ CX/FAC 98/8 et observations soumises en réponse à ce document par le Chili, l'Egypte, l'Uruguay, ESIA, IFCGA, CEFIC, IPPA (CX/FAC 98/8-Add.1) et par la CE et la Thaïlande (document de séance 5).

¹¹ CX/FAC 98/9 et observations de l'Afrique du Sud, des Etats-Unis, de la République slovaque et du CEFIC (CX/FAC 98/9-Add.1) de la Norvège et de l'IFCGA (document de séance 3) et de la CE et d'ILSI (document de séance 5).

¹² Observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 1997/6-FAC par l'Espagne, les Etats-Unis, la France et l'ELC (CX/FAC 98/10) et par la CE (document de séance 5).

- Etablir qu'au moins deux Etats membres du Codex autorisent l'usage de l'additif jusqu'à la limite maximale proposée dans les tableaux 1 et 2 dans des aliments représentatifs de la catégorie. Il s'agit d'établir que les aliments contenant cet additif peuvent faire l'objet d'un commerce international;
- Etablir que la limite maximale proposée n'est pas limitée à un aliment peu connu ou non représentatif. Si la limite maximale ne convient que pour un aliment peu connu ou non représentatif, on peut envisager de citer expressément cet aliment et la limite d'utilisation de l'additif dans la NGAA et d'identifier une limite maximale plus représentative pour l'ensemble de la catégorie;
- Si les délégations continuent à s'inquiéter des limites maximales proposées, une solution possible consiste à faire figurer ces limites entre crochets;

- Les tableaux 1 et 2 de la NGAA sont distribués pour observations:
 - Si un pays estime qu'une limite d'utilisation proposée est trop élevée, il devra présenter des données prouvant que l'emploi de l'additif dans les quantités indiquées présente un risque pour la santé publique, peut induire le consommateur en erreur quant à la nature de l'aliment ou n'est pas nécessaire d'un point de vue technique; et
 - si un pays souhaite approuver une limite maximale que d'autres délégations jugent dangereuse, il devra présenter des données prouvant que le produit ne saurait atteindre une qualité satisfaisante avec une quantité moindre d'additifs ou d'autres additifs autorisés dans la NGAA.

48. On a noté que cette approche était compatible avec les critères généraux de justification et de nécessité technologiques énoncés aux sections 3 et 7 du Préambule à la Norme générale.

EXAMEN DES NORMES D'IDENTITE ET DE PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 8 de l'ordre du jour)¹³

49. Le Comité a noté que les normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la quarante-neuvième réunion du JECFA (FAO FNP 52 - Add.5) avaient été distribuées pour observations sous le couvert de la lettre circulaire 1997/29-FAC. Se fondant sur les recommandations du Groupe de travail *ad hoc* sur les normes, le Comité a transmis les substances des catégories I et II (voir Annexe VIII) à la Commission pour adoption en tant que normes consultatives Codex.

50. Le Comité a noté la diversité des opinions exprimées par plusieurs délégations à propos des normes pour la gomme arabique. Certaines délégations ont exprimé l'opinion que l'expression gomme arabique ne devrait désigner que des gommes obtenues à partir de *l'Acacia senegal* et que des normes distinctes devraient être établies pour les gommes dérivées de *A. Seyal*. D'autres délégations ont été d'avis que les gommes provenant des deux espèces d'*Acacia* étaient apparentées et que les normes devraient rester dans leur état actuel. Le Comité a néanmoins approuvé la recommandation du Groupe de travail tendant à inclure cette substance dans la catégorie III (Modifications de fond requises). La délégation soudanaise est convenue de soumettre les données nécessaires à la réunion de 1999 du JECFA pour examen.

51. Le Comité a remercié le Groupe de travail *ad hoc*, présidé par P.M. Kuznesof (Etats-Unis), MM. H. Wallin (Finlande) et I. Meyland (Danemark) ayant assumé les fonctions de rapporteur et de contrôleur de catégorie, respectivement. Le Comité est convenu que le Groupe de travail *ad hoc* sur les normes offrait aux pays membres et aux organisations internationales l'occasion de discuter de questions techniques en toute transparence, comme cela n'était pas possible en séance plénière, et il a donc reconduit dans ses fonctions le Groupe de travail *ad hoc* sous la présidence des Etats-Unis, en le chargeant de l'examen des normes découlant de la cinquante et unième réunion du JECFA avant la tenue de la trente et unième session du CCFAC.

AMENDEMENTS PROPOSES AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁴

52. Il a été rappelé au Comité qu'à sa vingt-neuvième session, il avait proposé d'attribuer les numéros 425 et 960 à la farine de Konjac et au Stevioside, respectivement, et de diffuser cette

¹³ Ordre du jour provisoire pour le Groupe de travail *ad hoc* sur les normes (document de séance 2) et observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 1997/29-FAC par le Danemark, les Etats-Unis, le Sénégal, le Soudan, AIDGUM, AMFEP, CEFIC, CI, EUROTALC et FAO (document de séance 2 - Add.1) et rapport de Groupe de travail *ad hoc* sur les normes (document de séance 2 - Add.2).

¹⁴ CX/FAC 98/11 (Non publié)

information en demandant des observations à l'étape 3 (ALINORM 97/12A, par. 41 à 43). Aucune observation n'a été reçue en réponse à la lettre circulaire CL 1997/6-FAC.

53. Le Comité a noté que la farine de Konjac répondait aux critères ci-après déterminant l'inscription d'une substance dans le système SIN qui avaient été fixés par le Comité à sa vingt-deuxième session (ALINORM 91/12, par. 90):

- la substance doit être approuvée par un pays membre en tant qu'additif alimentaire;
- la substance doit avoir été déclarée sans effet toxique par un pays membre, et
- l'identification de la substance sur l'étiquette du produit final doit être obligatoire dans un pays membre.

54. Le Comité a transmis à la Commission les numéros SIN 425 et 960 pour la farine de Konjac et le Stevioside, respectivement, en vue de leur adoption à l'étape 5, en recommandant d'omettre les étapes 6 et 7. La délégation japonaise a émis des réserves quant à l'attribution d'un numéro SIN à la farine de Konjac, considéré au Japon comme un aliment.

55. A la demande du représentant du CEFIC et compte tenu de la nature consensuelle de l'amendement, le Comité est convenu de distribuer les numéros SIN 938, 939 et 948 pour l'argon, l'hélium et l'oxygène, respectivement, à l'étape 3 de la procédure accélérée pour observations, sous réserve de confirmation par le Comité exécutif. Les amendements sont joints au présent rapport en tant qu'Annexe IX.

56. Le Comité est convenu de demander des observations concernant la mise à jour des fonctions technologiques et des catégories/sous-catégories fonctionnelles attribuées à certains additifs dans le système SIN. Il est également convenu de solliciter des propositions d'amendements au SIN pour examen à sa prochaine session.

CONFIRMATION ET/OU REVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS FIGURANT DANS LES NORMES CODEX (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁵

57. Le Comité a noté qu'aucune limite maximale pour les contaminants ne lui avait été soumise pour confirmation depuis sa vingt-neuvième session.

58. A sa vingt-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté le projet de norme Codex révisée pour les eaux minérales naturelles en tant que texte définitif. Malgré les préoccupations exprimées par plusieurs délégations lors de la session de la Commission concernant le fait que les dispositions relatives aux "Limites fixées pour certaines substances d'un point de vue sanitaire" (Section 3.2) n'avaient pas été soumises au Comité pour examen, la Commission n'a pas demandé de nouvel examen au CCFAC et la norme a été adoptée sans modification (ALINORM 97/37, par. 85 à 95).

59. Plusieurs délégations ont fait part de leur inquiétude au sujet de certaines dispositions de la norme Codex pour les eaux minérales naturelles, eu égard plus particulièrement à la limite de 0,05 mg/l pour l'arsenic, qui était cinq fois plus élevée que celle figurant dans les directives de l'OMS à ce sujet.

60. Le Comité est convenu de joindre en annexe à son rapport la section 3.2 (Limites fixées pour certaines substances d'un point de vue sanitaire) de la norme Codex pour les eaux minérales naturelles, pour observations sur cette section uniquement (voir annexe XV).

¹⁵ CX/FAC 98/12.

METHODOLOGIE ET PRINCIPES CONCERNANT L'EVALUATION DE L'EXPOSITION DANS LA NORME GENERALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (Point 11 de l'ordre du jour)¹⁶

61. A sa vingt-neuvième session, le Comité avait décidé de reporter le débat sur la méthodologie de l'évaluation de l'exposition à sa présente session pour permettre au Royaume-Uni de préparer un document, avec l'assistance des délégations danoise et néerlandaise (ALINORM 97/12A, par. 50).

62. Le délégué du Royaume-Uni a présenté brièvement le document. Plusieurs délégations ont été d'avis que ce document constituerait un bon point de départ pour l'élaboration de méthodologies d'évaluation de l'exposition et qu'il faudrait aussi tenir compte des travaux de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS sur la consommation alimentaire et l'évaluation de l'exposition aux substances chimiques ainsi que de l'avis du JECFA. On a souligné qu'il importait de ne pas examiner seulement des denrées alimentaires particulières, mais aussi les grands groupes d'aliments et de tenir compte des différences régionales. La contamination par l'air et par l'eau a également été identifiée comme une source importante d'exposition à certains contaminants. Plusieurs délégations ont estimé que la méthodologie devrait s'appuyer sur le principe ALARA¹⁷ et non pas sur les plus fortes concentrations de contaminants observées.

63. Le Comité a décidé de remanier le document en fonction des débats susmentionnés et des observations soumises et de le distribuer pour observations avant sa prochaine session. Il a confié ce travail au Royaume-Uni, assisté de l'Australie, du Danemark, des Etats-Unis, de la France, de l'Inde, de l'Italie et des Pays-Bas, ainsi que de l'OMS.

LES MYCOTOXINES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

OBSERVATIONS SUR LES PROJETS DE LIMITE MAXIMALE CODEX ET DE PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES TOTALES DANS LES ARACHIDES DESTINÉES A UNE TRANSFORMATION ULTERIEURE (Point 12a de l'ordre du jour)¹⁸

64. A sa vingt-neuvième session, le Comité avait décidé de maintenir le projet de limite et de plan d'échantillonnage à l'étape 7 (ALINORM 97/12, Annexe VIII) et, en attendant l'évaluation des aflatoxines par le JECFA, de rassembler de plus amples informations sur les problèmes économiques pouvant résulter d'une limite de 10 µg/kg et sur les conséquences pour la santé publique d'une limite de 15 µg au lieu de 10 µg/kg (ALINORM 97/12A, par. 58).

65. Le Comité a noté qu'à sa quarante-neuvième réunion, le JECFA avait mis un point final à une évaluation quantitative des risques liés à un grand nombre d'aflatoxines (voir par. 14 et 15).

66. De nombreuses délégations ont estimé que le projet de limite pour les aflatoxines totales dans les arachides brutes de 15 µg/kg était suffisamment bas, dans la mesure où cette limite visait les arachides destinées à une transformation ultérieure. Elles ont déclaré qu'une concentration de 15µg/kg était la plus basse que l'on puisse raisonnablement obtenir pendant la production d'arachides brutes et qu'elle faciliterait le commerce international. Une limite inférieure ferait obstacle au commerce puisque, selon l'évaluation du JECFA, elle n'apporterait sans doute pas d'amélioration significative sur le plan de la santé publique. On a noté également que cette limite pouvait être respectée dans des conditions raisonnables par les pays producteurs d'arachides.

¹⁶ CX/FAC 98/13 et observations de l'Australie (CX/FAC 98/13-Add.1), des Etats-Unis (document de séance 4) et de la France (document de séance 5).

¹⁷ Le plus bas qu'on puisse raisonnablement atteindre.

¹⁸ Observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 1997/6-FAC par l'Allemagne, l'Espagne et l'INC (CX/FAC 98/14), les Etats-Unis, le Soudan et l'IPF (document de séance 3) et la CE (document de séance 5).

67. D'autres délégations se sont prononcées en faveur de la limite de 10 µg/kg, invoquant les propriétés génotoxiques des aflatoxines, les incertitudes de l'évaluation des risques, le principe ALARA et l'absence de données prouvant que cette limite aurait un impact sur la disponibilité d'arachides sur le marché.

68. Le Comité a reconnu qu'il existait un lien étroit entre la limite pour les aflatoxines et le plan d'échantillonnage appliqué.

69. Les délégations ont proposé diverses solutions pour parvenir à un consensus. On a proposé, notamment, de créer un groupe de travail chargé de trouver un consensus sur le projet de limite maximale et les plans d'échantillonnage sur la base du rapport final du JECFA, ou bien d'avancer la limite de 15 µg/kg à l'étape 8, tout en renvoyant les plans d'échantillonnage à l'étape 6, de façon qu'un groupe de travail puisse être créé pour étudier cette question en vue de la trente et unième session du Comité. Il n'a pas été possible de parvenir à un consensus sur ces propositions.

70. La délégation du Zimbabwe a demandé que le Comité procède à un vote sur la proposition d'avancer la limite maximale de 15 µg/kg et les plans d'échantillonnage pour adoption par la Commission à l'étape 8. La délégation suisse a demandé au Zimbabwe de reconsidérer sa demande de vote afin de permettre au Comité d'examiner une nouvelle proposition tendant à ce que la limite maximale et les plans d'échantillonnage soient placés entre crochets et soumis à la Commission à l'étape 8. Après que le secrétariat eut expliqué la signification des crochets, la délégation du Zimbabwe a retiré sa demande de vote.

71. Malgré certaines réserves, le Comité a accepté la proposition de communiquer le projet de limite maximale de 15 µg/kg et de plans d'échantillonnage, placé entre crochets, à la Commission pour adoption à l'étape 8 (voir annexe X). Le Comité a été informé, en outre, que les crochets seraient supprimés avant l'adoption finale par la Commission. Des données quantitatives à l'appui d'une limite plus basse ou de plans d'échantillonnage de substitution devraient être soumises à la Commission.

72. On a noté également qu'à l'avenir, et conformément aux principes de la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires, les limites maximales pour les aflatoxines seraient examinées dans le contexte d'une évaluation quantitative des risques tenant compte de toutes les sources alimentaires.

OBSERVATIONS RELATIVES AU PROJET DE LIMITE MAXIMALE POUR L'AFLATOXINE M₁ DANS LE LAIT (Point 12b de l'ordre du jour)¹⁹

73. A sa vingt-neuvième session, le Comité était convenu de maintenir la limite actuelle (0,05µg/kg) à l'étape 7 et de recueillir des informations supplémentaires (CL 1997/6 - FAC) sur les conséquences d'une limite plus élevée sur la santé publique et sur les problèmes économiques qui pourraient résulter de la limite plus basse proposée (ALINORM 97/12A, par. 55).

74. De nombreuses délégations ont appuyé la valeur proposée de 0,05 µg/kg, invoquant que cette limite était raisonnable. D'autres délégations, s'appuyant sur le rapport succinct de la quarante-neuvième réunion du JECFA, ont déclaré qu'une limite dix fois supérieure était suffisante pour protéger la santé publique. Les difficultés et les coûts associés à l'utilisation de méthodes d'analyse pour déterminer des teneurs en aflatoxines moindres ont été relevés. Certaines délégations ont déclaré qu'une limite de 0,05 µg/kg aurait des conséquences graves pour le commerce international des aliments pour

¹⁹ Observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 1997/6-FAC par l'Allemagne (CX/FAC 98/15), les Etats-Unis (document de séance 3) et la CE (document de séance 5).

animaux. Certaines délégations ont exprimé l'opinion que le lait destiné à la consommation directe ne faisait pas l'objet d'un commerce international important.

75. Les délégations de l'Argentine, du Brésil, des Etats-Unis et des Philippines ont réservé leur position et accordé leur préférence à une limite de 0,5 µg/kg. Le Comité a accepté la proposition de transmettre le projet de limite maximale de 0,05 µg/kg pour l'aflatoxine M₁ dans le lait à la Commission pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe X).

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR L'OCRATOXINE A (Point 12 c) de l'ordre du jour)²⁰

76. A sa vingt-neuvième session, le Comité avait accepté l'offre de la Suède de réviser le document de synthèse sur l'ochratoxine A en fonction des débats du Comité et d'y inclure un projet de limite pour examen à sa présente session (ALINORM 97/12A, par. 66).

77. La délégation suédoise a brièvement présenté le document de synthèse révisé. Elle a souligné le fait qu'un certain nombre d'espèces d'*Aspergillus* pouvaient produire de l'ochratoxine A. Elle a fait état d'éventuelles propriétés génotoxiques, cancérigènes et néphrotoxiques et elle a souligné que l'exposition pouvait provenir d'autres sources que les céréales, comme le vin, les jus de fruit, la viande de porc et le café.

La Suède a recommandé les mesures suivantes:

- fonder les limites sur des données toxicologiques scientifiquement établies, en utilisant le principe ALARA et toutes les mesures de prévention possibles;
- élaborer un code d'usage aux fins de la réduction des concentrations d'ochratoxine A dans les céréales;
- fixer une limite de 5 µg/kg pour les céréales et les produits céréaliers destinés à la consommation humaine directe et;
- établir des plans d'échantillonnage et des méthodes d'analyse.

78. De nombreux délégués se sont déclarés satisfaits des travaux effectués par la Suède et sont convenus qu'il fallait envisager des normes pour les produits autres que les céréales. A cette fin, ils ont recommandé d'utiliser l'approche horizontale de la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires.

79. Plusieurs délégués ont invoqué l'évaluation toxicologique la plus récente du JECFA et déclaré que le JECFA devrait préciser sa position en ce qui concerne le caractère cancérigène de l'ochratoxine A, notant qu'une mise à jour de l'évaluation des risques pourrait être nécessaire à l'avenir.

80. Le Comité a estimé qu'il serait prématuré de fixer une limite pour les céréales à ce stade et a accepté l'offre de la Suède de préparer une mise à jour du document de synthèse pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LA PATULINE (Point 12 d) de l'ordre du jour)²¹

81. A sa vingt-neuvième session, le Comité avait décidé de demander que des informations supplémentaires sur la patuline soient communiquées à la France (CL 1997/6-FAC) et accepté l'offre de la délégation française de mettre à jour le document de synthèse en fonction de ces observations pour distribution avant la présente session (ALINORM 97/12A, par. 77).

²⁰ CX/FAC 98/16.

²¹ CX/FAC 98/17.

82. La France a pris note des modifications apportées à la version précédente du document de synthèse, et plus particulièrement de la possibilité de réduire les concentrations de patuline par des moyens physiques, chimiques et mécaniques. Le document mettait aussi l'accent sur les risques accrus courus par les enfants consommant de grandes quantités de jus de pomme. De nombreux délégués se sont félicités de la clarté de l'exposé et des recommandations proposées dans le document.

83. Les limites de 25 et 50 µg/kg ont été examinées eu égard:

- aux bonnes pratiques de fabrication et aux bonnes pratiques agricoles;
- à l'existence de méthodes d'analyse;
- aux évaluations toxicologiques effectuées par le JECFA; et
- aux difficultés qu'impliquerait une limite de 25 µg/kg.

84. Le Comité a décidé de joindre une limite maximale de 50 µg/kg pour le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient pour la fabrication de boissons non alcoolisées prêtes à consommer, pour distributions et observation à l'étape 3 (voir Annexe XI). Le Comité a noté que pour les produits contenant du jus de pomme, la limite maximale devrait être réduite en proportion du pourcentage de jus présent dans le produit au moment de la consommation.

85. Le Comité a accepté l'offre de la France de préparer une version mise à jour du document pour examen à sa prochaine session.

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LA ZEARALENONE (Point 12 e) de l'ordre du Jour)²²

86. La délégation norvégienne a présenté le document de synthèse sur la zéaralénone, établi en étroite coopération avec d'autres pays nordiques à la demande du Comité à sa vingt-neuvième session (ALINORM 97/12A, par. 52).

87. Plusieurs délégués se sont félicités qu'un tel document ait été préparé. La nécessité d'une limite maximale a été contestée dans la mesure où le document de synthèse indiquait qu'aucun problème n'avait été signalé sur le plan du commerce international.

88. Le Comité a décidé de distribuer le document de synthèse pour observations et examen à sa prochaine session.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR UNE BONNE ALIMENTATION ANIMALE (Point 12 f) de l'ordre du jour)²³

89. A sa vingt-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius a pris note des conclusions de la Consultation FAO sur l'alimentation animale et l'innocuité des aliments et est convenue que le projet de code d'usages pour une bonne alimentation animale devait être soumis au CCFAC et à d'autres comités du Codex (ALINORM 99/37, par. 129). Le projet de code d'usages a également été examiné par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire à sa trentième session (ALINORM 99/13, par. 96 à 99).

90. Le Comité a décidé de communiquer au Comité exécutif, pour plus ample examen, les observations suivantes présentées par les délégations:

- En général, les procédures de contrôle mentionnées dans le document ont été approuvées;

²² CX/FAC 98/18 et CX/FAC 98/18 - Add.1 (non publié).

²³ CX/FAC 98/19 et observations de l'Australie, des Etats-Unis et du CICILS (CX/FAC 98/19 - Add.1), de la Suède (document de séance 4) et de la CE et de la France (document de séance 5).

- Les délégations se sont inquiétées de l'ampleur du champ d'application du code d'usages;
- Des améliorations, notamment l'élaboration de codes d'usages visant des produits spécifiques, ont été souhaitées;
- D'éventuelles incompatibilités avec d'autres normes internationales ont été relevées;
- Le transfert d'additifs/contaminants a retenu l'attention;
- Certaines délégations se sont déclarées préoccupées par les antibiotiques et les dangers potentiels d'une résistance aux antibiotiques.

91. Le Comité a noté que le Code d'usages du Codex sur la réduction des aflatoxines dans les matières premières et les aliments d'appoint du bétail laitier traitait plusieurs des questions soulevées dans le rapport de la consultation et il est convenu de mettre au point des codes d'usages supplémentaires visant des produits spécifiques, si cela s'avérait nécessaire à l'avenir. On a noté également que le Comité pourrait élaborer des limites maximales pour les produits destinés à l'alimentation animale ou leurs matières premières, si cela était nécessaire pour des raisons commerciales.

CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX DANS LES ALIMENTS CODE D'USAGES EN MATIÈRE DE MESURES PRISES À LA SOURCE POUR RÉDUIRE LA CONTAMINATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 13a) de l'ordre du jour²⁴

92. A sa vingt-neuvième session, le Comité avait accepté l'offre de la Suède d'élaborer l'avant-projet de code d'usages pour distribution, observations et examen à sa présente session (ALINORM 97/12A, par. 85). A sa vingt-deuxième session, la Commission a accepté cette proposition en tant que nouvelle activité (ALINORM 97/37, Annexe IV).

93. La délégation suédoise a présenté l'avant-projet de code d'usages au Comité. Aucune observation sur ce document n'ayant été demandée avant son examen à la présente session, le Comité est convenu de joindre le projet de code d'usages à son rapport pour distribution et observations à l'étape 3 (voir Annexe XIV).

PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB (Point 13b de l'ordre du jour)²⁵

94. A sa vingt-deuxième session, la Commission a adopté l'avant-projet de limites maximales pour le plan à l'étape 5 (ALINORM 97/37, par. 115) sur la base des recommandations découlant de la vingt-neuvième session du CCFAC (ALINORM 97/12A, par. 68 à 70).

95. La délégation danoise a passé rapidement en revue les observations reçues. Il a été relevé en particulier que les conséquences pour les enfants de l'exposition au plomb méritait une attention particulière et qu'il fallait procéder à une évaluation complète des risques.

96. Plusieurs délégations ont suggéré que, compte tenu des nouvelles données, les limites pour le poisson soient ramenées à 0,2 mg/kg, avec une note indiquant que ce chiffre s'applique à la chair de poisson, et que la limite pour la viande soit abaissée à 0,05 mg/kg. On a signalé, en outre, que la limite pour les jus de fruit pouvait être ramenée à 0,05 mg/kg et suggéré qu'une limite de 0,3 mg/kg soit fixée pour les petits fruits et les baies à peau comestible.

²⁴ CX/FAC 98/20 et CX/FAC 98/20 - Add.1 (non publié).

²⁵ ALINORM 97/12A, Annexe X et observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 1997/15-FAC par la Pologne, la République slovaque et l'ISDI (CX/FAC 98/21), les Etats-Unis (document de séance 4) et la France (document de séance 5).

97. Le Comité est convenu que la délégation danoise réviserait le projet de limites maximales à la lumière d'une évaluation appropriée des risques pour les enfants et du débat du Comité, pour distribution, observations et examen par le Comité à sa trente et unième session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE CADMIUM (Point 13c de l'ordre du jour)²⁶

98. A sa vingt-neuvième session, le Comité avait décidé de maintenir le projet de teneur indicative de 0,1 mg/kg pour les céréales, les légumes secs et les légumineuses à l'étape 7. Il avait également accepté l'offre de la délégation danoise, appuyée par la France et les Pays-Bas, de compiler les données disponibles sur le cadmium pour examen à sa présente session (ALINORM 97/12A, par. 67 et 71).

99. La délégation danoise a présenté le document de travail élaboré avec l'aide des délégations française et néerlandaise. Elle a signalé que l'évaluation du cadmium par le JECFA, prévue pour 1999, avait été reportée à l'an 2000, afin de laisser le temps au Japon et à d'autres pays de présenter des données.

100. Le Comité a accepté l'offre du Danemark de réviser le document de travail, pour distribution, observations et examen à sa trente et unième session.

DOCUMENT DE SYNTHESE SUR L'ARSENIC (Point 13d de l'ordre du jour)²⁷

101. A sa vingt-neuvième session, le Comité avait accepté l'offre du Danemark de poursuivre l'élaboration de son document de synthèse sur l'arsenic pour distribution, observations et examen à sa présente session (ALINORM 97/12A, par. 74).

102. La délégation danoise a présenté le document de synthèse révisé sur l'arsenic et a appelé l'attention sur le fait que l'arsenic se présente sous diverses formes dans les aliments. Il a été recommandé de n'étudier à l'avenir que les formes inorganiques les plus toxiques de l'arsenic, au lieu de l'arsenic total.

103. Certaines délégations ont bien accueilli la suggestion de n'étudier que les formes d'arsenic importantes. D'autres délégations ont estimé que les méthodes d'analyse et les limites de résidus de l'arsenic total étaient plus appropriées, même si leur usage exigeait des explications supplémentaires, du fait que la prise en compte des concentrations totales d'arsenic aboutissait fréquemment à une surestimation de l'ingestion. On a fait observer que l'analyse des différentes formes, et plus particulièrement des formes d'arsenic organique, n'était pas toujours possible. Le Comité s'est prononcé en faveur de la poursuite des études sur les méthodes d'analyse, la biodisponibilité des différentes formes d'arsenic et leur pertinence toxicologique.

104. Le Comité a demandé au Danemark de réviser le document de synthèse en fonction des débats résumés ci-dessus et des observations reçues, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

DOCUMENT DE SYNTHESE SUR L'ÉTAIN (Point 13e de l'ordre du jour)²⁸

105. A sa vingt-neuvième session, le Comité avait accepté l'offre de l'Australie de poursuivre l'élaboration du document de synthèse sur l'étain qui avait été préparé par l'Australie, l'Indonésie et la Thaïlande, pour examen à sa présente session (ALINORM 97/12A, par. 80).

106. La délégation australienne a présenté le document de synthèse révisé sur l'étain et a appelé l'attention sur la recommandation tendant à fixer une limite de 200 mg/kg dans les aliments en conserve liquide et de 250 mg/kg dans les aliments en conserve solides.

²⁶ CX/FAC 98/22.

²⁷ CX/FAC 98/23 et observations de l'Australie (CX/FAC 98/23 Add.1) et du Canada et du Royaume-Uni (document de séance 3).

²⁸ CX/FAC 98/24.

107. Les délégations ont bien accueilli le document révisé. Un certain nombre de délégations ont contesté toutefois les fondements technologiques des limites pour l'étain proposées dans le document. La délégation australienne a expliqué pourquoi l'étamage sacrificiel était nécessaire pour les aliments acides et pourquoi les solutions de rechange, telles que les boîtes pourvues d'un revêtement interne, n'étaient pas satisfaisantes. Le Comité est convenu de distribuer les limites proposées dans le document pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (voir Annexe XI).

PROPOSITIONS CONCERNANT L'ÉVALUATION EN PRIORITÉ D'ADDITIFS ET DE CONTAMINANTS DES DENRÉES ALIMENTAIRES PAR LE JECFA (Point 14 de l'ordre du jour)²⁹

108. M. J. Dornseiffen (Pays-Bas) a présenté le rapport du Groupe de travail officieux sur les priorités pour le JECFA. Le Comité a approuvé les priorités proposées par le Groupe de travail, en supprimant les additifs alimentaires que les délégations avaient proposés, mais pour lesquels elles ne s'était pas engagées à fournir les renseignements voulus. La liste des priorités approuvée par le Comité figure à l'Annexe XIII.

109. En ce qui concerne les évaluations de l'ingestion, le Comité a souligné que les pays et les organisations devaient fournir des informations appropriées pour permettre une évaluation de l'ingestion des additifs alimentaires utilisés dans les catégories d'aliments sous lesquelles ils figurent dans la Norme générale pour les additifs alimentaires. Le Comité a reconnu que si les instructions fournies dans l'appel de données destinées à la cinquante et unième réunion du JECFA étaient suivies, on disposerait des informations nécessaires pour effectuer ces évaluations (voir par. 28).

110. Le Comité est convenu de demander des observations supplémentaires concernant d'éventuels ajouts ou amendements à sa liste de priorités, qui soient de préférence bien documentées et qui lui parviennent en temps opportun, pour examen à sa trente et unième session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 15 de l'ordre du jour)

MÉTHODES D'ANALYSE VISANT À DÉTERMINER LA PRÉSENCE D'ADDITIFS ALIMENTAIRES ET DE CONTAMINANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES

111. Le Comité n'a pas reçu d'observations en réponse à sa lettre circulaire CL 1997/6-FAC dans laquelle il demandait des informations sur des méthodes d'analyse supplémentaires visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les denrées alimentaires en fonction de critères spécifiques (ALINORM 97/12A, par.28). Le Comité est convenu de continuer à demander des observations pour examen à ses futures sessions au titre du point intitulé Autres questions.

AMENDEMENTS PROPOSÉS AU RÉPERTOIRE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES

112. Aucune observation n'a été reçue en réponse à sa lettre circulaire CL 1997/6-FAC demandant des amendements au répertoire des auxiliaires technologiques. Le Comité est convenu de continuer à demander des observations pour examen à ses futures sessions au titre du point intitulé Autres questions.

DISPOSITIONS RELATIVES A L'EMBALLAGE DE LA NORME RÉVISÉE POUR LE SEL DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

²⁹ Rapport du Groupe de travail officieux sur les priorités (document de séance 6) et observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 1997/6-FAC par le CEFIC (document de séance 3).

113. La délégation de la Malaisie a résumé oralement sa proposition, formulée lors de la vingt-neuvième session du Comité (ALINORM 97/12A, par. 6), d'inclure dans la norme révisée pour le sel de qualité alimentaire des dispositions relatives à l'emballage visant à préserver la stabilité du sel iodé. Le Comité est convenu de joindre la proposition à son rapport pour distribution et observations à l'étape 3 (Annexe XII).

GROUPE DE TRAVAIL *AD HOC* POUR LES CONTAMINANTS

114. Malgré tout le travail abattu par le Comité depuis 1988, il lui restait encore un grand nombre de contaminants à examiner. Etant donné les difficultés que posent les contaminants tant du point de vue du contrôle de la contamination que de l'obtention de données suffisantes pour pouvoir établir des normes, le Président a proposé de constituer un Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants, de façon que le Comité puisse réaliser des progrès suffisants dans ce domaine au cours des prochaines sessions. Le Groupe de travail aurait pour objectifs:

- De progresser dans l'élaboration et l'application de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires;
- De présenter des recommandations à la séance plénière sur la question des contaminants; et
- D'assurer la compatibilité des méthodes de décision en matière de contaminants avec d'autres activités internationales;

115. Le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants aurait le même statut que le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale pour les additifs alimentaires. Son mandat serait le suivant:

- Proposer l'affinement et l'application de la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments, et;
- Proposer au JECFA des contaminants à évaluer.

116. Le Comité a accepté la proposition du Président et a désigné le Danemark comme Président, le Brésil comme Vice-Président et l'Australie et les Pays-Bas comme rapporteurs.

DIOXINES

117. A la demande de la délégation néerlandaise, le Comité est convenu d'accepter l'offre des Pays-Bas de préparer un document de travail sur les dioxines pour distribution, observations et examen à sa trente et unième session. Le Japon a informé le Comité que des données de surveillance étaient disponibles.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 16 de l'ordre du jour)

118. Le Comité a été informé que la trente et unième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants se tiendrait, sous toute réserve, à la Haye du 22 au 26 mars 1999.

COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ETAPE	SUITE A DONNER	DOCUMENT*
Projet de normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires	8	23e session de la CCA	par. 49-51 et Annexe VIII
Projet de limite maximale et de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans les arachides destinées à un traitement ultérieur	8	23e session de la CCA	par. 64-72 et Annexe X
Projet de limite maximale pour l'aflatoxine M ₁ dans le lait	8	23e session de la CCA	par. 73-75 et Annexe X
Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires	5/8	23e session de la CCA	par. 52-54 et Annexe IX
Projet de tableaux pour les antioxygènes, agents de conservation, stabilisants, épaississants et édulcorants	6	Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 34-35 et Annexe III
Projet de limites maximales pour le plomb	6	Danemark Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 94-97
Avant-projet de tableaux pour les colorants, agents de rétention de la couleur, agents de charge et émulsifiants	5	45e session du CCEXEC Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 36-39 et Annexe IV
Avant-projet de tableaux pour les régulateurs de l'acidité, agents anti-agglomérants, agents antimoussants, agents affermissants, exaltateurs d'arôme, agents de traitement des farines, agents moussants, agents de glaçage, humectants, agents propulseurs et agents de levuration	5	45e session du CCEXEC Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 40-41 et Annexe V
Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires	1/2/3**	45e session du CCEXEC Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 55 et Annexe IX
Propositions d'amendements au Système international de numérotation du Codex pour les additifs alimentaires, incluant les fonctions technologiques et les catégories/sous-catégories fonctionnelles	3	Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 56
Norme Codex pour les eaux minérales naturelles: limites fixées pour certaines substances d'un point de vue sanitaire (section 3.2)	3	Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 57-60 et Annexe XV
Avant-projet de limite maximale pour la patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans la fabrication de boissons non alcoolisées prêtes à consommer	3	Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 81-85 et Annexe XI

OBJET	ETAPE	SUITE A DONNER	DOCUMENT*
Avant-projet de Code d'usages en matière de mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par des substances chimiques	3	Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 92-93 et Annexe XIV
Avant projet de limites maximales pour l'étain	3	Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 105.107 et Annexe XI
Additifs alimentaires et contaminants à évaluer en priorité par le JECFA	3	Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 108-110 et Annexe XIII
Méthodes d'analyse visant à déterminer la présence d'additifs alimentaires et de contaminants dans les aliments	3	Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 111
Répertoire des auxiliaires technologiques	3	Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 112
Dispositions relatives à l'emballage de la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire visant à préserver la stabilité du sel iodé	3	45e session du CCEXEC Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 113 et Annexe XII
Amendements au Tableau des additifs dont l'utilisation est autorisée dans les aliments en général, sauf indication contraire, conformément aux BPF et aux Catégories d'aliments pour lesquels les additifs alimentaires dont l'utilisation est limitée par les BPF ne sont pas autorisés ou le sont sous certaines conditions	2/3	Etats-Unis Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 29-33
Avant-projet d'Annexe A révisée de la norme Codex pour les additifs alimentaires	2	Danemark Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 42-44
Observations relatives au projet de Code d'usages sur les bonnes pratiques en matière d'alimentation animale	45e session du CCEXEC	par. 89-91
Amendements aux dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme Codex pour le sel de qualité alimentaire	...	23e session de la CCA	par. 18-21 et Annexe VII
Document de travail sur l'application de l'analyse des risques aux additifs et aux contaminants	...	Gouvernements Etats-Unis, 31e session du CCFAC	par. 7-13
Utilisation des colorants dans les denrées alimentaires	...	Danemark 31e session du CCFAC	par. 38
Méthodes et principes d'évaluation de l'exposition figurant dans la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires	...	Royaume-Uni Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 61-63
Document de synthèse sur l'ochratoxine A	...	Suède Gouvernements 31e session du	par. 76-80

OBJET	ETAPE	SUITE A DONNER	DOCUMENT*
		CCFAC	
Document de synthèse sur la patuline	...	France Gouvernements 31e CCFAC	par. 81-85
Document de synthèse sur la zéaralénone	...	Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 86-88
Document de travail sur le cadmium	...	Danemark Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 98-100
Document de synthèse sur l'arsenic	...	Danemark Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 101-104
Document de travail sur les dioxynes	...	Pays-Bas Gouvernements 31e session du CCFAC	par. 117

* Le document en question est le rapport de la trentième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (ALINORM 99/12).

** Procédure accélérée.