

commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3 de l'ordre du jour

CX/FA 08/40/3

Février 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quarantième session

Beijing, Chine, 21-25 avril 2008

QUESTIONS D'INTERET DECOULANT DE LA FAO ET L'OMS ET DE LA SOIXANTE-HUITIEME REUNION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA)

1. Ce document fournit des informations sur les activités de la FAO/OMS dans le domaine de l'octroi de conseils scientifiques au Codex et aux pays membres, ainsi qu'à propos des autres activités qui pourraient intéresser le CCFA.

2. Les résultats de la 68^{ème} réunion du JECFA sur les additifs alimentaires et les contaminants sont disponibles dans le rapport succinct¹. Le rapport de la réunion (OMS Séries de rapport technique no 947, 2008) ainsi que les monographies toxiques (OMS FAS 59, 2008) seront disponibles en temps voulu et seront accessibles à partir du site Web de l'OMS JECFA: <http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>. Les spécifications des monographies (FAO JECFA, monographies 4, 2007) seront disponibles sur le site Web de la FAO /JECFA : <http://www.fao.org/docrep/010/a1447e/a1447e00.htm>). En outre toutes les spécifications des monographies pour les additifs alimentaires et les agents aromatisants sont disponibles dans les éditions en ligne mises à jour des bases de données respectives sur le site Web FAO JECFA : <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html> et <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-flav/search.html>.

Evaluation de l'exposition des agents aromatisants

3. Le JECFA emploie des doses journalières maximalisées sur la base de données d'enquête (MSDI) en tant que mesure de l'exposition diététique pour l'emploi dans la procédure pour l'évaluation de la sécurité des agents aromatisants. Lors de sa 68^{ème} réunion, le Comité a discuté et a évalué une méthode additionnelle d'évaluation de l'exposition diététique pour les agents aromatisants. Cette nouvelle méthode additionnelle de l'évaluation de l'exposition diététique (depuis dénommée la technique d'exposition d'une portion unique, SPET) est basée sur une consommation journalière d'une portion unique d'aliments contenant l'agent aromatisant, en reconnaissance du fait que les méthodes alternatives disponibles qui adoptent la consommation journalière de large portions de différentes catégories d'aliments contenant l'agent aromatisant étaient excessivement conservatrices. La méthode est basée sur les niveaux d'emploi recommandés pour chaque agent aromatisant dans les catégories d'aliments en association avec des tailles de portion standard. Pour les agents aromatisants avec des usages dans diverses catégories d'aliments, seule la catégorie d'aliments résultant en l'exposition diététique potentiellement la plus élevée a été examinée. Cette exposition diététique est prise afin de représenter celle d'un consommateur régulier d'une alimentation aromatisée, qui est fidèle à une marque contenant l'arôme spécifique qui nous intéresse ici. Une telle estimation basée sur une consommation journalière et l'emploi d'une taille de portion standard unique est susceptible de fournir une évaluation conservatrice de l'exposition diététique à long terme. La répercussion de

toute différence entre les doses journalières maximalisées sur la base de données d'enquête (MSDI) et l'exposition diététique estimée par la méthode additionnelle a été évaluée par le Comité.

4. Sur la base de l'analyse entreprise, le JECFA lors de sa 68^{ème} réunion a conclu que les estimations d'exposition diététique de MSDI et de la SPET fournissaient des informations différentes et complémentaires. La SPET prend en compte des modèles de consommation alimentaire et les niveaux d'emploi des agents aromatisants et est considéré comme fournissant une évaluation de l'exposition diététique de l'agent aromatisant pour un consommateur moyen, et parce qu'elle est basée sur le volume de production annuel rapporté elle ne peut pas prendre en compte les modèles d'emploi. On considère que la **MSDI** fournit une évaluation de l'exposition diététique de l'agent aromatisant pour un consommateur moyen, et parce qu'elle est basée sur le volume de production annuel rapporté elle ne peut pas prendre en compte les modèles d'emploi. Le Comité a noté que l'addition de l'évaluation de l'exposition diététique de la SPET à une étape pertinente dans la procédure serait susceptible de conduire à une évaluation plus étendue dans seulement un nombre limité de cas. Le comité a noté que cette analyse indiquait qu'il ne serait pas nécessaire de réévaluer les agents aromatisants qui ont déjà été évalués en utilisant la procédure.

5. Préalablement à la décision finale sur l'addition de l'évaluation de l'exposition diététique de la SPET à la procédure, le comité est convenu lors de cette réunion de répéter l'évaluation d'un nombre sélectionné d'agents aromatisants en utilisant à la fois l'évaluation d'exposition diététique de MSDI et SPET pour évaluation lors de sa prochaine réunion. Il a été noté que les trois cas où l'estimation de l'exposition diététique excédait le seuil de risque toxicologique (TTC) (dérivé de MSDI ou SPET) ne constituaient pas un volume de production d'agents aromatisants bas, à propos duquel le comité avait antérieurement exprimé son inquiétude. Le comité a reconnu un besoin de l'examen des expositions diététiques pour les consommateurs réguliers ou moyens ainsi que du volume de production élevé des agents aromatisants avec différents modèles d'emploi. Un échantillon représentatif de différents niveaux de volume de production et des modèles d'emploi rapportés pour les agents aromatisants sera sélectionné pour cette évaluation, en s'assurant que les agents aromatisants de chaque classe et de chaque groupe sont inclus, la liste ne sera pas limitée à ceux qui sont programmés pour évaluation lors de la prochaine réunion. Un autre résultat du futur travail sera le développement plus approfondi de critères appropriés à la sélection des agents aromatisants pour lesquels des informations supplémentaires sur les niveaux d'emploi ajoutés recommandés par l'industrie sont requises pour un emploi dans la SPET, préalablement à son évaluation.

Appel d'experts pour les listes 2007-2011 du JECFA (Chimie et exposition)

6. Les nouvelles listes d'experts de la FAO ainsi que les experts sur l'exposition pour le JECFA pour la période 2007 – 2011 ont été récemment finalisées en réponse à l'appel d'experts publiées par la FAO et l'OMS en 2006. Les listes comprennent des experts pour les domaines suivants:

[FAO liste des experts pour le JECFA pour les additifs alimentaires, les contaminants et les substances toxiques naturelles](#)

[FAO Liste des experts pour le JECFA pour les résidus des médicaments vétérinaires dans l'alimentation](#)

[FAO/OMS liste des experts pour le JECFA pour l'évaluation de l'exposition des produits chimiques dans l'alimentation](#)

Des informations supplémentaires relatives aux listes des experts du JECFA sont disponibles sur les sites Web JECFA de la FAO et de l'OMS à : http://www.fao.org/ag/agn/agns/jecfa_experts_en.asp

et <http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/experts/en/index.html> .

Octroi de conseils scientifiques

7. La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs efforts dans l'amélioration du travail de la FAO/OMS afin de fournir des conseils scientifiques. Le cadre de la FAO/l'OMS pour l'octroi de conseils scientifiques relatifs à la sécurité de l'alimentation et de la nutrition a été finalisé et est disponible sur le site Web dans la division sur la nutrition et la protection du consommateur de la FAO à : . Ce cadre est une compilation des procédures écrites suivies actuellement en relation avec l'octroi de conseils scientifiques sur la sécurité de l'alimentation et de la nutrition au Codex et aux pays membres. Il débat des différents types de conseils scientifiques fournis, ainsi que des principes actuels, des pratiques et des procédures qui soutiennent ce conseil. Le but est d'améliorer les résultats ainsi que la transparence des conseils scientifiques générés par la FAO et l'OMS.

Consultation d'experts sur l'emploi du 'chlore actif' dans l'industrie alimentaire.

8. Le CCFAC et le CCFH ont requis la FAO et l'OMS d'indiquer la sécurité de l'emploi du 'chlore actif' dans l'industrie alimentaire. Le financement a été libéré pour ce projet et la FAO et l'OMS sont cours d'exécution du projet. Un groupe de base d'experts a été nommé qui s'est réuni en novembre 2007 afin de définir de façon claire le champ et le contenu du projet. Les documents de travail qui doivent servir de base pour la discussion lors d'une consultation d'experts sont en préparation pour la consultation, qui est prévue pour mai 2008. Des informations sur le projet peuvent être trouvées sur http://www.fao.org/ag/agn/agns/chemicals_chlorine_meeting_en.asp et http://www.who.int/ipcs/food/active_chlorine/en/index.html

Principes et méthodes pour l'évaluation des risques des produits chimiques dans l'alimentation

9. La FAO et l'OMS sont en train de mettre à jour les principes et les méthodes pour l'évaluation des risques des produits chimiques dans l'alimentation, y compris les additifs alimentaires, les contaminants, les toxines naturelles, les résidus de médicaments vétérinaires ainsi que les pesticides. Le projet a inclus différents ateliers de réflexion sur des domaines spécifiques de l'évaluation des risques. Le projet de document définitif, qui doit remplacer les documents relatifs aux critères sur la santé environnementale 70 et 104, sera affiché sur les sites Web de la FAO et de l'OMS pour des commentaires publics et des efforts conjugués seront effectués afin de finaliser les directives en 2008/début 2009.

Stages de formation de l'OMS sur une enquête alimentaire globale

10 Deux stages de formation relatifs à des études sur l'alimentation globale (TDS) ont été tenus en octobre 2007 au Caire et en novembre 2007 à Jakarta, patronnés par les régions OMS pour l'Europe, de l'Est de la Méditerranée et de l'Asie du Sud-Est. Les stages de formation ont également été appuyés par le Gouvernement de la Nouvelle Zélande via son Institut sur la science environnementale et la recherche ainsi que l'Autorité de la sécurité alimentaire de la Nouvelle Zélande. Le résultat en est qu'un certain nombre de pays prévoient d'entreprendre des études sur l'alimentation globale (TDS), ce qui est considéré comme un des moyens ayant un rapport coût/efficacité des plus performants pour l'évaluation de l'exposition des populations aux produits chimiques dans l'approvisionnement alimentaire. Un autre stage de formation pour l'Asie est planifié pour 2008 avec le Centre pour la sécurité de l'alimentation à Hong Kong et le 5^{ème} atelier de réflexion international sur l'alimentation globale est prévu fin 2008 à Rio de Janeiro.

INFOSAN Emergency associé au Règlement sanitaire international (IHR)

12. Le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) a été initié en 2004 par l'OMS en collaboration avec la FAO et actuellement regroupe 166 pays. INFOSAN promeut les échanges sur l'information relative à la sécurité alimentaire et améliore la collaboration parmi les autorités sur la sécurité sanitaire aux niveaux national et international.

13. Au sein de INFOSAN, INFOSAN Emergency répond aux événements relatifs à la sécurité alimentaire d'intérêt international sous la coupe du règlement sanitaire international (2005). Eu égard aux événements relatifs à la sécurité alimentaire causés par la présence de produits chimiques, l'absence d'une dose de référence critique empêche l'évaluation d'un risque effectif ainsi que sa gestion. L'OMS est intéressée par une collaboration avec les Etats membres qui peuvent soutenir le renforcement des réactions de INFOSAN Urgence aux cas impliquant la contamination chimique de l'alimentation. Pour davantage d'informations, consultez http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_04_IHR_May07_en.pdf

Mesures à prendre du fait des modifications apportées à la dose journalière admissible (DJA) et aux autres recommandations toxicologiques

15. Cette section du document résume les actions requises par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires du fait des modifications apportées à la dose journalière admissible (DJA) des additifs alimentaires ou les autres recommandations toxicologiques concernant les additifs, ainsi que cela a été proposé par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) lors de sa 68^{ème} réunion à Genève, 19 -28 juin 2007.

16. Lors de sa 68^{ème} réunion, le JECFA a recommandé d'apporter des modifications aux DJA existantes et/ou l'établissement de DJA nouvelles ou provisoires ou a fourni des recommandations toxicologiques pour les additifs alimentaires et les ingrédients ainsi qu'elles sont introduites dans le tableau 1 joint. Le CCFA devrait décider et convenir de toute action qui peut être requise à propos de ces changements.

Tableau 1. Additifs alimentaires évalués toxicologiquement lors de la 68^{ème} réunion du JECFA

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (ADI) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée par le CCFA
	Le chlorite de sodium acidifié (ASC)	<p>Le chlorite de sodium acidifié (ASC) possède des propriétés antimicrobiennes et est destiné en premier lieu à un emploi en tant que solution de pulvérisation ou immersion pour la volaille, les viandes, les légumes les fruits et les fruits de mer. Le chlorite de sodium acidifié (ASC) est produit par l'addition d'acide alimentaire (par ex. acide citrique, acide phosphorique, acide malique ou sulfate hydrogène de sodium) à une solution aqueuse de chlorite de sodium.</p> <p>Les données toxicologiques disponibles étaient suffisantes pour évaluer la sécurité du chlorite de sodium acidifié (ASC) en mettant des DJA pour le chlorite et le chlorate.</p> <p>Chlorite: DJA de 0.03 mg/kg pc par jour</p> <p>Chlorate: DJA de 0.01 mg/kg pc par jour.</p>	<p>A examiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'addition à l'inventaire des auxiliaires technologiques (IPA)
	Asparaginase issu de <i>Aspergillus oryzae</i> exprimée en tant que <i>Aspergillus oryzae</i>	<p>L'asparaginase est produite par la fermentation pure à écoulement discontinu submergée d'une souche génétiquement modifiée d'<i>Aspergillus oryzae</i> qui a réduit la capacité de production de métabolites secondaires et contient le gène d'asparaginase dérivé de <i>A. oryzae</i>.</p> <p>L'asparaginase est employée dans le traitement alimentaire afin de réduire la formation de l'acrylamide issue de l'asparagine et afin de réduire les sucres durant la cuisson et la friture. La DJA "non spécifiée" a été établie pour l'emploi dans les applications spécifiées (fabrication des produits à base de pâte et les produits à base de pommes de terre transformées, où l'asparaginase est ajoutée préalablement au traitement à chaud de ces produits avec l'intention de réduire la formation en acrylamide) et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>A examiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'addition à l'inventaire des auxiliaires technologiques (IPA)
407 et 407a	Carraghénane et algues <i>Eucheuma</i> transformées (PES)	<p>Le groupe DJA "non spécifiée" pour la somme de carraghénane et algues <i>Eucheuma</i> transformées (PES) a été maintenu pour les emplois des additifs alimentaires dans les aliments autres que les préparations pour nourrissons. Le JECFA était d'opinion qu'en se basant sur les informations rendues disponibles, il n'est pas conseillé d'employer le carraghénane et les algues <i>Eucheuma</i> transformées dans les préparations pour nourrissons.</p>	<p>A examiner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interrompre les activités dans la NGAA à l'étape 7 sur l'emploi du carraghénane dans les catégories d'aliments 13.1.2 (préparations pour nourrissons) et 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants) - Interrompre les activités dans la NGAA à

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (ADI) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée par le CCFA
			<p>l'étape 7 sur l'emploi des algues <i>Eucheuma</i> transformées (PES) dans la catégorie d'aliments 13.2 (Aliments complémentaires pour nourrissons et jeunes enfants)</p> <p>- Recommande au CCNFSU d'examiner le retrait de la disposition pour le carraghénane dans CODEX STAN 156-1987 "Norme pour préparations pour nourrissons" et CODEX STAN 72-1981 "norme pour les préparations pour nourrissons et les préparations à fins médicales spéciales destinées aux nourrissons."</p>
	Cyclotetraglucose et sirop de Cyclotetraglucose(répertoriée dans le projet de l'ordre du jour en tant que cyclotetraose)	<p>La cyclotétraglucose est employée dans les aliments en tant que support pour les arômes, les acides gras polyunsaturés et les vitamines et en tant qu'ingrédient alimentaire.</p> <p>Une DJA temporaire non "spécifiée" a été attribuée à la cyclotétraglucose et le sirop de cyclotetraglucose dans l'attente de la soumission de données sur l'identité de la souche bactérienne utilisée afin de produire la préparation enzymatique 6-GT/IMT et la preuve de son manque de pathogénicité et toxigénicité.</p>	Aucune action, DJA temporaire
	Isoamylase issue de <i>Pseudomonas amyloclavata</i>	<p>L'isoamylase est produite par la fermentation pure à écoulement discontinu submergé de <i>Pseudomonas amyloclavata</i>. La préparation enzymatique est utilisée dans la production des ingrédients alimentaires issus de l'amidon.</p> <p>Une DJA "non spécifiée" a été établie pour l'emploi des applications spécifiées (la production des ingrédients alimentaires issus de l'amidon (par ex. Le sirop de glucose, le maltose et maltitol, la tréhalose, les cyclodextrines et l'amidon résistant), en particulier en association avec d'autres enzymes amylolytiques) et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>A examiner :</p> <p>- l'addition à l'inventaire des auxiliaires technologiques (IPA)</p>
518	Sulfate de magnésium	<p>Le sulfate de magnésium est utilisé en tant que nutriment, affermissant et exhausteur de goût. Il est aussi utilisé en tant qu'auxiliaire de fermentation dans le traitement de la bière et des boissons maltées. Aucun emploi d'aliments n'a été identifié pour la forme anhydre du sulfate de magnésium.</p> <p>Une DJA "non spécifiée" a été établie.</p>	<p>A examiner :</p> <p>- Inclut dans le tableau 3 de la NGAA et circule pour observations à l'étape 3.</p> <p>- Requiert des observations/des propositions sur les autres emplois du sulfate de magnésium.</p>

Numéro SIN	Additif alimentaire	Dose journalière admissible (ADI) et autres recommandations toxicologiques	Action recommandée par le CCFA
	Phospholipase A1 issu de <i>Fusarium venetatum</i> produit par <i>Aspergillus oryzae</i>	Une DJA non spécifiée lorsqu'elle est utilisée dans des applications spécifiées (afin de produire des phospholipides dans le lait employés pour la fabrication du fromage) et conformément aux bonnes pratiques de fabrication.	A examiner : - l'addition à l'inventaire des auxiliaires technologiques (IPA)
	Sodium de fer (III) acide éthylène diamine tétra acétique (EDTA)	Le sodium de fer EDTA est approprié à l'emploi en tant que source de fer pour la fortification des aliments afin de satisfaire aux exigences nutritionnelles en fer, et a assuré que la dose d'ingestion totale de fer de toutes les sources alimentaires y compris les contaminants n'excède pas la dose journalière maximale tolérable provisoire (PMTDI) de 0.8 mg/kg pc. La dose d'ingestion totale d'EDTA ne devrait pas excéder les niveaux acceptables, également en prenant en compte la dose de EDTA issue de l'emploi de l'additif alimentaire ou des autres composés de l'EDTA. Une DJA de 0-2.5 mg/kg pc a été antérieurement établie pour le calcium disodique et les sels disodiques de l'EDTA, équivalent à jusqu'à 1.9 mg/kg pc EDTA.	Aucune action, ingrédient alimentaire pour la supplémentation de fer
960	Glycosides de stéviol	La DJA provisoire de 0–2 mg/kg pc pour les glycosides de stéviol, exprimée en tant que stéviol a été étendue jusqu'à 2008, dans l'attente de la soumission des résultats des études en cours. Le JECFA a considéré que les nouvelles données disponibles n'avaient pas déclenché d'inquiétudes supplémentaires en ce qui concerne la sécurité des glycosides de stéviol mais que les résultats des études cliniques en cours, qui répondent de façon beaucoup plus élevée aux exigences spécifiées lors de la soixante-troisième réunion, seraient essentielles pour son évaluation.	Aucune action, DJA temporaire