

# commission du codex alimentarius **F**



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

ORGANIZATION  
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 4a de l'ordre du jour**

**CX/FAC 07/39/3  
Mars 2007**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES**

**Trente-neuvième session**

**Beijing, Chine, 24 – 28 Avril 2007**

### **QUESTIONS DECOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS**

1. Ce document souligne les activités en cours dans le FAO et l'OMS rattachées aux recommandations découlant de la 67<sup>ème</sup> réunion du JECFA en termes de développement des principes relatifs à l'évaluation des risques et la mise à jour ainsi que la publication de l'activité du JECFA. En outre, sont fournies les informations sur les activités du FAO/OMS dans le domaine de l'octroi de conseils scientifiques au Codex et aux pays membres, qui sont importantes pour le CCFA.

#### ***Aromatisants***

2. Lors de sa 67<sup>ème</sup> réunion, le JECFA a discuté des recommandations relatives à l'évaluation de l'exposition diététique des aromatisants effectuées par le groupe de travail ad hoc et les a évaluées. Constitué à la recommandation de la 65<sup>ème</sup> réunion du JECFA, ce groupe de travail a examiné les aspects qui seraient pertinents pour l'introduction d'une méthode de dépistage additionnelle pour l'évaluation de l'exposition basée sur les limites d'emploi afin de compléter les doses journalières maximisées sur la base de données d'enquêtes (MSDI) qui ont été utilisées à ce jour en tant que mesure de substitution d'exposition diététique dans la procédure pour l'évaluation de la sécurité des agents aromatisants. Le JECFA a considéré que la méthode MSDI pour l'évaluation de l'exposition est une approche pratique et réaliste, mais des considérations additionnelles peuvent être nécessaires pour les aromatisants qui peuvent être disséminés irrégulièrement dans l'approvisionnement alimentaire. En utilisant les données de plus de 800 agents aromatisants, le Groupe de travail a noté que les valeurs des doses journalières maximisées sur la base de données d'enquêtes (MSDI) pouvaient s'élever jusqu'à quatre ordres de magnitude inférieurs aux expositions diététiques dérivées en utilisant des limites d'utilisation moyennes dans les aliments. L'analyse des implications de sécurité ont montré que dans la majorité des cas les différences entre les estimations n'auraient pas affectées les conclusions atteintes par le Comité sur ces aromatisants. Le Comité a décidé qu'une méthode additionnelle d'évaluation d'exposition diététique devrait être utilisée sur une base d'essai pour un nombre suffisant d'agents aromatisants adaptés aux critères spécifiques pour les limites de poids respectivement basses et élevées exprimées en livres. Un appel a été effectué pour la collecte de données pour la 68<sup>ème</sup> réunion du JECFA, qui doit être tenue du 19 au 28 juin 2007 à Genève, y compris une requête pour la soumission de telles données.

3. Le Comité lors de sa 68<sup>ème</sup> réunion examinera l'analyse des données en addition à l'évaluation des agents aromatisants soumis pour révision en utilisant les directives existantes. Ces analyses additionnelles comprendront une exposition diététique pour les agents aromatisants sélectionnés, estimés en utilisant une méthode basée sur les limites d'emploi. La méthode sera basée sur les limites d'emploi recommandées pour chaque agent aromatisant dans les catégories d'aliments en association avec des tailles de portions normalisées. En ce qui concerne les agents aromatisants avec des usages dans de multiples catégories d'aliments, seule la catégorie d'aliments qui résulte en l'exposition alimentaire au potentiel le plus élevé sera examinée. Cette exposition alimentaire est prise pour représenter celle d'un consommateur régulier d'un aliment aromatisé, qui est loyal à une marque contenant l'arôme spécifique en question. Une telle estimation basée sur une consommation quotidienne et utilisant une taille de portion de norme unique peut probablement fournir une évaluation modérée d'exposition moyenne alimentaire à long terme. Les ramifications de toute différence entre les MSDI et l'exposition alimentaire estimée par la méthode additionnelle seront examinées par le Comité.

4. Lors de la 67<sup>ème</sup> réunion du JECFA, le comité a noté que de nouvelles études relatives à la production d'agents aromatisants pour l'emploi dans les aliments avait récemment été entreprises par les associations industrielles d'aromatisants dans l'Union européenne, le Japon et les Etats-Unis d'Amérique, et que les résultats de ces études seraient disponibles pour soutenir les évaluations ultérieures des Comités des agents aromatisants et afin de mettre à jour les évaluations antérieures. Le Comité a demandé que les méthodes de l'étude soient décrites dans le détail vu que les données issues des nouvelles études seront soumises pour la première fois, de sorte que le Comité puisse évaluer entièrement la couverture des études ainsi que toute incertitude dans les résultats.

#### ***Compendium sur les normes des additifs alimentaires***

5. Le nouveau Compendium associé mis à jour des normes relatives aux additifs alimentaires a été publié en quatre volumes comme suit:

- Volume 1 – Normes relatives aux additifs alimentaires de A à D
- Volume 2 – Normes relatives aux additifs alimentaires de E à O
- Volume 3 – Normes relatives aux additifs alimentaires de P à Z
- Volume 4 – Méthodes analytiques, procédure de tests et résultats de laboratoire utilisés et référencés dans les normes relatives aux additifs alimentaires. Ce volume final a été publié à la fin de 2006 tandis que les 3 premiers volumes ont été publiés plus tôt en 2006

6. Les normes du JECFA sont également disponibles en ligne sur le site Web de la FAO JECFA <http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/search.html?lang=en>. L'édition en ligne a été mise à jour et a été adaptée pour un usage plus accessible à l'utilisateur. Le volume 4 contenant les méthodes analytiques est disponible à partir de la base de données en ligne et sur <http://www.fao.org/docrep/009/a0691e/a0691e00.htm>.

7. Les normes relatives aux agents aromatisants ne sont pas comprises dans ce Compendium, à l'exception de ces quelques agents aromatisants qui ont une fonction technologique additionnelle en tant qu'additif alimentaire (par ex. les solvants utilisés comme support). Les normes relatives aux agents aromatisants sont disponibles en ligne dans une base de données interrogeable sur le site de la FAO nommé ci-dessus. Cette base de données est en train d'être mise à jour d'une façon similaire à la base de données sur les additifs alimentaires durant 2007.

### ***Normes générales pour les préparations d'enzymes utilisées dans l'industrie alimentaire***

8. Lors de la 67<sup>ème</sup> session du JECFA, les normes générales ainsi que l'étude des préparations enzymatiques utilisées dans l'Industrie alimentaire ont été révisées. Les informations générales sur la classification et la nomenclature des enzymes ont été mises à jour et les recommandations pour la dénomination des enzymes, y compris les enzymes provenant de microorganismes et qui contiennent une ADN recombinée, ont été introduites et d'autres parties de la directive ont été élargies. L'information générale sur les sources microbiennes a été mise à jour pour indiquer l'emploi d'espèces fongiques avec la possibilité de produire des limites basses de certaines mycotoxines dans des conditions de fermentation facilitant la synthèse de la mycotoxine. Une déclaration a été ajoutée à savoir que les préparations enzymatiques dérivées à partir de telles espèces fongiques ne devraient pas contenir de limites toxicologiques importantes des mycotoxines qui pourraient être produites par ces espèces. L'élaboration possible de directive ultérieure sur les exigences et les principes pour l'évaluation de la sécurité des préparations enzymatiques utilisées dans l'industrie alimentaire sera discutée lors d'une réunion ultérieure du JECFA.

### ***Harmonisation des termes utilisés par le CCFA et le JECFA sur les emplois fonctionnels pour les additifs alimentaires***

9. La 67<sup>ème</sup> réunion du JECFA a décidé de suivre la terminologie pour décrire les emplois fonctionnels des additifs alimentaires recommandée par la 38<sup>ème</sup> session du CCFA dans la préparation des monographies des normes relatives aux additifs alimentaires à des futures réunions du Comité, une fois que la terminologie aura été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius.

### ***JECFA Listes des experts 2007 – 2011***

10. En réponse à l'appel d'experts chimiques/techniques et d'exposition publié par le FAO et l'OMS en 2006, le secrétariat du JECFA a reçu et a examiné plus de 60 candidatures pour les champs d'expertise dans la chimie et l'analyse des additifs alimentaires ainsi que des contaminants. La composition de la liste sera communiquée sur le site Web du JECFA, une fois qu'une décision finale aura été prise.

### ***Octroi de conseils scientifiques***

11. La FAO et l'OMS ont poursuivi leurs efforts pour l'amélioration du travail de la FAO/OMS afin de fournir des conseils scientifiques. Le cadre de la FAO/OMS relatif à l'octroi de conseils scientifiques sur la sécurité des aliments et la nutrition a été affiché sur les sites Web de la FAO et de l'OMS afin que soient soumis des commentaires. Ce cadre constitue une compilation des procédures écrites actuellement suivies en relation à l'octroi de conseils scientifiques sur la sécurité alimentaire et la nutrition au Codex et aux pays membres. Il soumet à la discussion les différents types de conseils scientifiques fournis, ainsi que les principes, les pratiques, et les procédures actuels qui soutiennent ces conseils. L'objectif poursuivi est d'améliorer les résultats ainsi que la transparence des conseils scientifiques générés par la FAO et l'OMS. Tous les commentaires sont évalués et un document final sera publié durant 2007.

### ***Consultation d'expert sur l'emploi du 'chlore actif' dans l'industrie alimentaire***

12. Le CCFAC et le CCFH ont demandé à la FAO et à l'OMS d'indiquer la fiabilité de l'emploi du 'chlore actif' dans l'industrie alimentaire. Un système de financement a été rendu disponible pour ce projet et le FAO/l'OMS sont en train de planifier le projet de façon plus détaillée, avec l'objectif de tenir une consultation d'experts internationale à la fin de 2007. Un appel relatif à l'octroi de données ainsi qu'un appel pour la collecte d'experts seront publiés sur les sites Web de la FAO et de l'OMS, ensemble avec un champ clairement défini du projet.

### ***Disposition du support technique aux pays membres de la FAO et de l'OMS***

13. La FAO et l'OMS ont récemment été engagées dans le développement d'un certain nombre de manuels, de directives et de matériels de formation pour faciliter la capacité de l'effort de construction. Ces matériaux comprennent ce qui suit:

- "Analyse des risques de la sécurité alimentaire – Un Guide pour les autorités relatif à la sécurité alimentaire nationale" une publication mixte de la FAO/ OMS;

- FAO/OMS document d'orientation pour les gouvernements sur l'application du HACCP, dans les petites entreprises ainsi que les entreprises moins développées (SLDBs). Le document sera bientôt disponible sur [http://www.fao.org/ag/agn/food/quality\\_haccp\\_en.stm](http://www.fao.org/ag/agn/food/quality_haccp_en.stm).

Ces documents, une fois au point, seront publiés sous une forme multilingue pour un emploi plus large par les pays membres.

14. Le 4<sup>ème</sup> atelier international a été tenu du 23 au 27 octobre 2006 à Beijing, copatronné par l'OMS ainsi que par l'Institut national de la nutrition et de la sécurité alimentaire et en coopération avec la FAO. Tandis que l'atelier se concentre principalement sur les contaminants dans l'alimentation, un certain nombre de pays ont établi des rapports sur l'emploi de l'étude du régime total (TDS) pour évaluer l'exposition à certains additifs alimentaires. L'atelier a été précédé par un stage de formation d'une semaine pour les pays en voie de développement organisé avec le soutien de l'Autorité de la Nouvelle Zélande pour la sécurité alimentaire (NZFSA), pour les participants de pays souhaitant initier un Secteur d'essai et de développement (TDS) dans leurs pays. Cinquante-cinq représentants de 27 pays étaient présents. Les objectifs de l'atelier étaient de promouvoir et de soutenir TDS; d'établir des rapports sur les développements et les résultats récents dans le champ de TDS; de promouvoir un TDS fiable et analogue à travers des approches harmonisées ainsi qu'un échange de 'meilleures pratiques' et d'expertise internationales; de discuter des méthodes et des ressources nécessaires pour conduire les évaluations relatives à l'exposition alimentaire; d'établir un réseau de contreparties nationales pour entreprendre des projets régionaux de TDS; et pour promouvoir la soumission électronique et l'emploi de données d'études pour un régime total de GEMS/alimentation. En 2007, des ateliers régionaux de TDS ont été prévus par l'OMS des régions d'Afrique (pays francophones), d'Europe et de la Méditerranée Est. Le rapport de la réunion est disponible sur le site Web de l'OMS sur <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en/index3.html>