

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

ALINORM 04/27/12
Avril 2004

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-septième session

Genève (Suisse), 28 juin – 3 juillet 2004

**RAPPORT DE LA TRENTE-SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS
ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS**

Rotterdam (Pays-Bas)
22 - 26 mars 2004

Note: Le présent rapport inclut la Lettre circulaire Codex CL 2004/9-FAC.

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

CX 4/30.2

CL 2004/9-FAC
Avril 2004

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

DU: Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)

OBJET: DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA TRENTE-SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS (ALINORM 04/27/12)

Le rapport ci-joint de la trente-sixième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session (Genève (Suisse), 28 juin - 3 juillet 2004).

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA VINGT-SEPTIÈME SESSION

AVANT-PROJETS ET PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTES AUX ETAPES 8 OU 5/8 DE LA PROCEDURE UNIQUE, RESPECTIVEMENT

- 1. Projet de Principes relatifs à l'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, à l'étape 8** (par. 39 et Annexe II).
- 2. Projet de Système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à l'étape 8** (par. 68 et Annexe V).
- 3. Projet de Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments à l'étape 8** (par. 125 et Annexe XIV).
- 4. Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines à l'étape 8** (par. 140 et Annexe XV).
- 5. Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par le plomb à l'étape 8** (par. 168 et Annexe XVI).
- 6. Projet et avant-projet d'amendements au tableau 1 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires aux étapes 8 et 5/8 respectivement** (par. 81 et Annexe VI).
- 7. Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (Catégorie I) découlant de la soixante et unième Réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) à l'étape 5/8** (par. 99 et Annexe XI)

8. Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation pour les additifs alimentaires à l'étape 5/8 (par. 103 et Annexe XII).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des textes susmentionnés peuvent écrire, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des Normes Codex et textes apparentés (à l'étape 8 ou 5/8) (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, treizième édition, pages 21 à 23) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39.06.5705.4593 ou (*de préférence*) courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mai 2004.**

AVANT-PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTES A L'ETAPE 5 DE LA PROCEDURE UNIQUE

9. Avant-projet de concentrations maximales pour le cadmium - riz poli; blé; pomme de terre; légumes racines et légumes tiges; légumes feuillus; autres légumes - (par. 182 et Annexe XXIII).

10. Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines (par. 143 et Annexe XX).

11. Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires en conserve par l'étain inorganique (par. 174 et Annexe XXI).

12. Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides présents dans les denrées alimentaires applicables au commerce international (par. 204 et Annexe XXII).

Les gouvernements qui souhaitent proposer des amendements ou formuler des observations au sujet des incidences que les textes mentionnés ci-dessus ou l'une quelconque de leurs dispositions pourraient avoir sur leurs intérêts économiques sont invités à les communiquer par écrit, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes et textes apparentés du Codex (à l'étape 5) (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, treizième édition, pages 21 à 23) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39.06.5705.4593 ou (*de préférence*) courriel: codex@fao.org) **avant le 31 mai 2004.**

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sur les questions suivantes sont invités à les faire parvenir **avant le 30 septembre 2004** au: Service central de liaison avec le Codex pour les Pays-Bas, Ministère de l'agriculture, de la nature et des pêches, B.P. 20401, 2500 E.K., La Haye (Pays-Bas) (télécopie: +31.70.378.6141; courriel: info@codexalimentarius.nl), et d'en adresser une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie: +39.06.5705.4593 ou (*de préférence*) courriel: codex@fao.org).

13. Projet (étape 6) et avant-projet (étape 3) de dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 1 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (par. 76 et Annexe IX).

14. Avant-projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches, transformées ou non, à l'étape 3 (par. 155 et Annexe XXV).

15. Avant-projet de concentration maximale pour le cadmium dans les mollusques (y compris les céphalopodes) à l'étape 3 (par. 182 et Annexe XXIII).

16. Concentrations maximales pour le chloropropanol (3-MCPD) dans les protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) et les produits contenant des PVHA (par. 193).

17. Additifs alimentaires examinés par le JECFA à sa soixante et unième réunion dans le contexte de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires – SIN 961 néotame et SIN 1203 alcool polyvinylique – (par. 21 et Annexe XXVI).

18. **Système international de numérotation (SIN) pour les additifs alimentaires** (ajouts et/ou modifications proposés).
19. **Contamination des céréales par le déoxynivalénol (DON)** (par. 158).
20. **Contamination du sorgho par les mycotoxines** (par. 160).
21. **Liste provisoire des principales espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international – y compris propositions de concentrations maximales pour le plomb dans différentes espèces de poisson –** (par. 164 et Annexe XIX).
22. **Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques présentes à l'état naturel soumis au JECFA pour évaluation à titre prioritaire** (par. 78 et 211 et Annexe XXVII).

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa trente-sixième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION OU EXAMEN A SA VINGT-SEPTIEME SESSION:

Avant-projets et projets de normes et de textes apparentés aux étapes 8 ou 5/8 de la Procédure unique, respectivement

Le Comité a transmis:

- le projet de Principes relatifs à l'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants à la Commission, par l'intermédiaire du Comité du Codex sur les principes généraux, pour adoption finale à l'étape 8 (par. 39 et Annexe II);
- le projet de Système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants à la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (par. 68 et Annexe V);
- le projet de Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments à la Commission, par l'intermédiaire du Comité du Codex sur les principes généraux, pour adoption finale à l'étape 8 (par. 129 et Annexe XIV);
- le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines à la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (par. 140 et Annexe XV);
- le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par le plomb à la Commission pour adoption finale à l'étape 8 (par. 168 et Annexe XVI);
- le projet et l'avant-projet d'amendements au tableau 1 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à la Commission pour adoption finale aux étapes 8 et 5/8 (avec recommandation d'omettre les étapes 6 et 7) (par. 81 et Annexe VI);
- les Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires (catégorie I) découlant de la soixante et unième Réunion du JECFA à la Commission pour adoption finale à l'étape 5/8 (avec recommandation d'omettre les étapes 6 et 7) (par. 99 et Annexe XI); et,
- l'avant-projet d'amendements au Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires à la Commission pour adoption finale à l'étape 5/8 (avec recommandation d'omettre les étapes 6 et 7) (par. 103 et Annexe XII).

Avant-projet de normes et de textes apparentés à l'étape 5 de la Procédure unique

Le Comité a transmis:

- l'avant-projet de limites maximales pour le cadmium (riz, poli; blé; pomme de terre; légumes racines et légumes tiges; légumes feuillus; et autres légumes) à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 182 et Annexe XXIII);
- l'avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 143 et Annexe XX);
- l'avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires en conserve par l'étain inorganique à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 174 et Annexe XXI); et,

- l'avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides présents dans les denrées alimentaires applicables au commerce international à la Commission pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 204 et Annexe XXII).

Propositions de nouvelles activités

Le Comité est convenu:

- de réviser la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires en tant que nouvelle activité (par. 126);
- d'élaborer des avant-projets de plans d'échantillonnage pour les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches en tant que nouvelle activité (par. 149); et,
- d'établir des avant-projets de concentrations maximales pour le chloropropanol (3-MCPD) dans les protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) et les produits contenant des PVHA en tant que nouvelle activité (par. 193).

Autres questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius, pour examen

Le Comité est convenu:

- d'amender certaines sections de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (par. 80 et Annexe IV);
- d'amender certaines sections de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires (par. 125 et Annexe XIII);
- de supprimer certaines dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (par. 83 et Annexe VII);
- de suspendre ses travaux sur un certain nombre de projets (étape 6) et avant-projets (étape 3) de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (par. 84 et Annexe VIII);
- de suspendre ses travaux relatifs à l'élaboration d'un avant-projet de code d'usages pour l'utilisation sans risques du chlore actif en attendant les conclusions d'une Consultation mixte FAO/OMS d'experts chargés d'évaluer les risques/avantages de l'utilisation du chlore actif pour la transformation des aliments, consultation dont la tenue était liée à la disponibilité de fonds (par. 91 - 93);
- de suspendre l'élaboration de concentrations maximales pour le déoxynivalénol (DON) (par. 158);
- de demander à la Commission d'approuver des recommandations concernant les dispositions des normes de produits du Codex qui ne sont pas conformes à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires (par. 124); et,
- de demander à la Commission de modifier le paragraphe 4 de l'Examen critique pour ce qui concerne la tenue à jour de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires et d'autres textes apparentés élaborés par le Comité (par. 150).

**QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
ET/OU D'AUTRES COMITES ET GROUPES SPECIAUX DU CODEX**

Additifs alimentaires

Le Comité est convenu:

- de demander des informations sur un certain nombre d'additifs alimentaires examinés par le JECFA à sa soixante et unième Réunion dans le contexte de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) étant donné les modifications apportées aux doses journalières acceptables (DJA) en vigueur et/ou la fixation de nouvelles DJA pour les substances ci-après: SIN 961 néotame et SIN 1203 alcool polyvinylique (par. 21 et Annexe XXVI);
- d'approuver les dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques proposées par le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche, le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes et la Commission du Codex Alimentarius (Norme Codex pour le chocolat et les produits cacaotés) (par. 42 et 47 à 49 et Annexe III);
- de demander au Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes de préciser si la fonction technologique du polydiméthylsiloxane était liée à l'utilisation d'un additif alimentaire ou à un auxiliaire technologique (par. 48);
- de demander au Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes de préciser si « l'eau de noix de coco » doit être considérée comme un jus de fruits et, dans l'affirmative, d'inclure ce produit dans la catégorie 14.1.2.1 Jus de fruits du Système de classification des denrées alimentaires de la NGAA (par. 67);
- de reconduire dans ses fonctions le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires sous la présidence des États-Unis avant sa prochaine session (par. 52);
- de rétablir le groupe de travail dit Groupe de travail électronique sous la présidence des États-Unis en le chargeant de travailler par voie électronique à un certain nombre de projets de dispositions relatives aux additifs alimentaires, de mettre au point une proposition rationnelle et cohérente concernant les antioxydants phénoliques de la NGAA et de présenter un rapport au Comité avant sa prochaine session, pour examen (par. 70 et Annexe X);
- de créer un groupe de travail présidé par la Chine et chargé d'affiner et éventuellement améliorer les principes de travail convenus par le Comité pour l'élaboration de la NGAA, en tenant compte notamment des liens entre les dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires et celles des normes de produits, pour examen à sa prochaine session (par. 43, 59 et 60);
- de demander des informations sur l'utilisation du projet (étape 6) et de l'avant-projet (étape 3) de dispositions relatives aux additifs alimentaires à inclure dans le tableau 1 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, pour examen à sa prochaine session (par. 76 et Annexe IX);
- d'inclure les nouvelles utilisations proposées pour certains additifs alimentaires en réponse aux lettres circulaires CL 2002/44-FAC et CL 2003/34-FAC dans le tableau 1 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et de les distribuer à l'étape 3, sous couvert d'une lettre circulaire distincte, pour examen à sa prochaine session (par. 77);
- de suspendre l'examen des auxiliaires technologiques dans le contexte de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires et de mettre à jour régulièrement le répertoire des auxiliaires technologiques (par. 87 et 88);
- de créer un groupe de travail placé sous la direction du Royaume-Uni, chargé de compléter le document de travail sur les supports, qui traite notamment de l'utilisation d'additifs alimentaires comme « supports de nutriment », pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 89);

- de demander aux Comités du Codex compétents, et plus particulièrement au Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires, d'examiner la sécurité et les avantages de l'utilisation du chlore actif dans leurs domaines de compétence respectifs, d'élaborer un mandat pour une éventuelle consultation mixte FAO/OMS d'experts sur ce sujet et de proposer des questions à traiter de façon que la consultation d'experts couvre tous les aspects pertinents (par. 92);
- de demander au Groupe de travail *ad hoc* sur les normes de se réunir à nouveau avant sa prochaine session, sous la présidence des États-Unis (par. 97);
- de confirmer les recommandations relatives à de nouveaux additifs alimentaires pour s'assurer que ces additifs sont identifiés et désignés par le CCFAC et par le JECFA conformément à un système terminologique commun (par. 106);
- de créer un groupe de travail présidé par le Royaume-Uni, chargé de préparer un document proposant des moyens d'harmoniser la terminologie utilisée par le Codex et le JECFA, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 107);
- de créer un groupe de travail distinct sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et le JECFA, qui se réunirait avant sa prochaine session pour examiner le document établi par le groupe de travail susmentionné et donner des avis au Comité à ce sujet (par. 107); et,
- de confier la désignation de classes fonctionnelles pour des produits qui ne sont pas actuellement couverts par les noms de catégories et par le Système international de numérotation des additifs alimentaires, comme les enzymes et les agents propulseurs, au groupe de travail sur le Système international de numérotation, pour examen à sa prochaine session (par. 108); et,
- de créer un groupe de travail présidé par les États-Unis, chargé d'établir un document de travail sur l'intégration des aromatisants dans le Système du Codex, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 215).

Contaminants

Le Comité est convenu:

- de demander au Groupe de travail *Ad Hoc* sur les contaminants et les toxines de se réunir à nouveau, sous la présidence de la Communauté européenne, avant sa prochaine session (par. 114);
- d'approuver un certain nombre de recommandations relatives à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires, notamment celles tendant à inclure le tableau I dans la Norme, à exclure les paramètres de qualité de la Norme, à demander aux Comités du Codex d'inclure des concentrations maximales pour les paramètres de qualité dans les sections pertinentes des normes de produits, à coordonner avec le Comité du Codex sur les résidus de pesticides la poursuite de l'élaboration du Système de classement des denrées alimentaires de façon qu'il inclue désormais les produits transformés et que le tableau II puisse être intégré dans la Norme, etc. (par. 117 à 123); et,
- de confier l'élaboration d'un document faisant le bilan de la situation en ce qui concerne les décisions du Codex relatives aux contaminants et toxines aux délégations japonaise et néerlandaise pour examen à chaque session du Comité (par. 118 et 119).

Mycotoxines présentes dans l'alimentation humaine et animale

Le Comité est convenu:

- de réexaminer la concentration maximale pour la patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons à une prochaine session, à la lumière des résultats d'une réévaluation à laquelle le JECFA doit procéder dans quatre ans et de la mise en œuvre du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons par la patuline (par. 130 et 131);

- de limiter le projet de concentration maximale pour l'ochratoxine A au blé, à l'orge et au seigle bruts, de maintenir le projet de concentration maximale à l'étape 7 et de l'inscrire sur la Liste des substances soumises au JECFA pour évaluation, à titre prioritaire, en 2006 (par. 133, 136 et 137 et Annexes XVII et XXVII)
- de demander à l'Iran de rédiger un document de travail révisé sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 148);
- de suspendre l'examen des méthodes d'analyse des aflatoxines présentes dans les fruits à coque (par. 151);
- de demander des renseignements sur la contamination des céréales par le déoxynivalénol (DON) pour examen à sa prochaine session (par. 158); et,
- de demander des renseignements sur la contamination du sorgho par les mycotoxines pour examen à sa prochaine session (par. 160).

Contaminants industriels et environnementaux présents dans les aliments

Le Comité est convenu:

- de maintenir le projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson à l'étape 7 et de revoir cette limite à sa prochaine session à la lumière des résultats de l'évaluation effectuée par le JECFA à sa cinquante-troisième Réunion (1999), d'une liste des principales espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international et des observations reçues à cet égard (par. 164 et 165 et Annexes XVIII et XIX);
- de maintenir l'avant-projet de concentration maximale pour l'étain dans les boissons en boîte et les autres denrées alimentaires en boîte à l'étape 4 et de réexaminer cette concentration à une prochaine session, à la lumière des résultats de la réévaluation qui serait effectuée par le JECFA à sa soixante-quatrième Réunion, en 2005 (par. 171 et Annexe XXIV);
- de suspendre ses travaux sur l'élaboration de concentrations maximales pour le cadmium dans les fruits, la viande de bœuf, de porc et de mouton, la chair de volaille, la viande de cheval, les fines herbes et les champignons (comestibles), les céleris raves, le soja (sec) et les arachides, ces limites étant inutiles puisque ces aliments ne contribuaient pas dans des proportions notables à l'ingestion de cadmium (par. 176);
- de demander des observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de concentration maximale pour le cadmium dans les mollusques (y compris les céphalopodes), pour examen à sa prochaine session (par. 182 et Annexe XXIII);
- de créer un groupe de travail présidé par l'Allemagne, chargé de réviser l'avant-projet de code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les dioxines et les PCB de type dioxine, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session (par. 185);
- de suspendre l'examen du document de synthèse sur les dioxines et les PCB de type dioxine et d'encourager les membres du Codex à communiquer des données sur la présence de ces substances dans les denrées alimentaires à la base de données GEMS/Food de l'OMS, étant entendu que l'OMS ferait rapport au Comité sur les données qui lui auraient été soumises dans trois ans en vue d'un éventuel réexamen (par. 188 et 189);
- de créer un groupe de travail présidé par le Royaume-Uni, chargé de rédiger un document de travail actualisé sur les chloropropanols, accompagné de propositions de concentrations maximales dans les produits pertinents, y compris les PVHA et les aliments contenant des PVHA, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 194);
- de communiquer au JECFA un cadre de référence pour son évaluation de l'acrylamide en 2005, tout en créant un groupe de travail présidé par le Royaume-Uni et les États-Unis, chargé d'établir un document de travail actualisé sur l'acrylamide, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 197 et 198);
- de créer un groupe de travail présidé par le Danemark, chargé de rédiger un document de travail sur la contamination des denrées alimentaires par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 217); et,

- de créer un groupe de travail présidé par la Communauté européenne, chargé de rédiger un document de travail sur la révision éventuelle de la limite indicative pour le méthylmercure dans le poisson, qui propose aussi d'autres options de gestion, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (par. 218).

Autres questions générales

Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques naturellement présentes soumis au JECFA pour évaluation à titre prioritaire

Le Comité:

- a noté que l'évaluation proposée de l'indice de peroxyde des nouilles instantanées n'était pas une question de sécurité et ne relevait donc pas du JECFA. Qui plus est, il n'existait pas de données prouvant une corrélation positive entre l'indice de peroxyde des denrées alimentaires et les paramètres toxicologiques applicables à ces denrées (par. 209); et,
- est convenu de demander des observations relatives à d'éventuels ajouts ou amendements à la Liste des additifs alimentaires, contaminants et substances toxiques naturellement présentes soumis au JECFA pour évaluation à titre prioritaire, pour examen à sa prochaine session (par. 78 et 211 et Annexe XXVII).

TABLE DES MATIÈRES

	<u>Paragraphe</u> s
Ouverture de la session.....	1 - 2
Adoption de l'ordre du jour.....	3 - 4
Désignation du rapporteur.....	5
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex.....	6 - 8
Soixante et unième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA).....	9 - 17
Mesures à prendre du fait de modifications apportées aux DJA et d'autres recommandations toxicologiques.....	18 - 21
Projet de Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants.....	22 - 39
Confirmation et/ou révision des concentrations maximales pour les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques citées dans les Normes Codex.....	40 - 49
Rapport du Groupe de travail <i>ad hoc</i> sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.....	50 - 52
Avant-projet de préambule révisé à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.....	53 - 60
Projet de Système de classification des aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires.....	61 - 68
Projets et avant-projets de révision du tableau 1 de la Norme générale codex pour les additifs alimentaires.....	69 - 84
Document de travail sur les auxiliaires technologiques et les supports.....	85 - 89
Avant-projet de code d'usages sur l'utilisation sans risques du chlore actif.....	90 - 93
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires.....	94 - 97
Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante et unième réunion du JECFA.....	98 - 99
Propositions d'amendement au Système international de numérotation des additifs alimentaire (SIN).....	100
Rapport du Groupe de travail sur le Système international de numérotation	101 - 103
Document de travail sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et par le JECFA.....	104 - 108
Confirmation et/ou révision des concentrations maximales pour les contaminants stipulées dans les Normes codex.....	109 - 110
Rapport du Groupe de travail <i>ad hoc</i> sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires.....	111 - 114

Tableau 1 de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires.....	115 - 126
Projet de Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments.....	127 - 129
Concentration maximale pour la patuline dans le jus de pomme et dans le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons – Nouvelles données soumises	130 - 131
Projet de concentration maximale pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts et dans les produits dérivés.....	132 - 137
Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines.....	138 - 140
Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines.....	141 - 143
Document de travail sur les aflatoxines présentes dans les fruits à coque (autres que les amandes, les noisettes et les pistaches), y compris les informations sur la contamination par les aflatoxines et sur les méthodes d'analyse permettant de mesurer les quantités d'aflatoxines présentes dans les fruits à coque.....	144 - 151
Concentrations maximales pour les aflatoxines présentes dans les fruits à coque (amandes, noisettes et pistaches) – Propositions soumises.....	152 - 155
Concentrations maximales pour le déoxynivalénol (DON) – Propositions soumises.....	156 - 158
Contamination du sorgho par les mycotoxines – Informations et données soumises.....	159 - 160
Projet de concentrations maximales pour le plomb dans le poisson, y compris analyse statistique des données sur les concentrations de plomb dans les principales espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international susceptibles de causer des problèmes au niveau du commerce international.....	161 - 165
Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par le plomb.....	166 - 168
Avant-projet de concentrations maximales pour l'étain.....	169 - 171
Avant-projet code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par l'étain	172 - 174
Avant-projet de concentrations maximales pour le cadmium.....	175 - 182
Avant-projet de code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les dioxines et les PCB de type dioxine.....	183 - 185
Document de synthèse sur les dioxines et les PCB de type dioxine.....	186 - 189
Document de synthèse sur les chloropropanols.....	190 – 194
Document de travail sur l'acrylamide.....	195 - 198

Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides présents dans les aliments à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle applicables dans le commerce international (Cac/GL 5-1989), y compris les limites indicatives pour une utilisation à long terme.....	199 – 204
Liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques présentes naturellement soumis au JECFA pour évaluation à titre prioritaire.....	205
Rapport du Groupe de travail sur la liste des substances soumises au JECFA pour évaluation à titre prioritaire.....	206 - 211
Autres questions et travaux futurs.....	212 - 218
Date et lieu de la prochaine session.....	219 - 220
Ave atque vale.....	221

LISTE DES ANNEXES

	<u>Pages</u>
APPENDICE	État d'avancement des travaux..... 40 - 44
Annexe I	Liste des participants..... 45 - 73
Annexe II	Projet de Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants..... 74 - 77
Annexe III	Confirmation et/ou révision des dispositions relatives aux additifs alimentaires et aux auxiliaires technologiques de certaines normes Codex..... 78 - 80
Annexe IV	Amendements à la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires..... 81 - 98
Annexe V	Projet de Système de classification des aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires..... 99 - 141
Annexe VI	Projets (étape 8) et avant-projets (étape 5/8) de dispositions relatives à des additifs alimentaires à inclure dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires..... 142 - 149
Annexe VII	Suppression de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la NGAA..... 150
Annexe VIII	Interruption de projets (étape 6) et d'avant-projets (étape 3) de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la NGAA..... 151 - 162
Annexe IX	Projets (étape 6) et avant-projets (étape 3) de dispositions relatives à des additifs alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires pour lesquels des informations supplémentaires sont nécessaires..... 163 - 168
Annexe X	Liste des concentrations maximales d'additifs alimentaires que le Groupe de travail électronique du CCFAC devrait examiner en priorité..... 169
Annexe XI	Normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante et unième réunion du JECFA..... 170 - 173
Annexe XII	Avant-projet d'amendements au Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires..... 174
Annexe XIII	Amendements à la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires..... 175
Annexe XIV	Projet de Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments... 176 - 178
Annexe XV	Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines..... 179 - 185
Annexe XVI	Projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb..... 186 - 190
Annexe XVII	Projet de concentration maximale pour l'ochratoxine A présente le blé, l'orge et le seigle bruts..... 191
Annexe XVIII	Projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson..... 192

Annexe XIX	Liste provisoire des principales espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international (y compris propositions de concentrations maximales pour le plomb dans différentes espèces de poisson).....	193
Annexe XX	Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines.....	194 - 200
Annexe XXI	Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain inorganique.....	201 - 210
Annexe XXII	Avant-projet de limites indicatives révisées pour les radionucléides dans les denrées alimentaires applicables dans le contexte du commerce international....	211 - 217
Annexe XXIII	Avant-projet de concentrations maximales pour le cadmium (riz poli, blé, pomme de terre, légumes tiges et légumes racines, légumes feuillus et autres légumes) à l'étape 5 et avant-projet de concentration maximale pour le cadmium dans les mollusques (y compris les céphalopodes) à l'étape 3.....	218
Annexe XXIV	Avant-projet de concentrations maximales pour l'étain (boissons en boîte et denrées alimentaires en boîte autres que les boissons).....	219
Annexe XXV	Avant-projet de concentration maximale pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, noisettes et pistaches, transformées ou non.....	220
Annexe XXVI	Mesures à prendre du fait de modifications apportées aux doses journalières acceptables et d'autres recommandations d'ordre toxicologique découlant de la soixante et unième Réunion du JECFA.....	221
Annexe XXVII	Liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques présentes naturellement dont l'évaluation par le JECFA est proposée à titre prioritaire.....	222 - 223

RAPPORT DE LA TRENTE-SIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

OUVERTURE DE LA SESSION

1. Mme Renée Bergkamp, Directrice générale du Ministère néerlandais de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments, a ouvert la trente-sixième session du Comité Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC), qui s'est tenue à Rotterdam (Pays-Bas) du 22 au 26 mars 2004, à l'aimable invitation du Gouvernement néerlandais. La session a été présidée par Mlle Annie De Veer, du Ministère néerlandais de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments. La session a réuni 283 participants représentant 56 États membres, une organisation membre et 38 organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport en tant qu'annexe 1.

2. La délégation de la Communauté européenne a présenté le document de séance CRD 23 (ordre du jour annoté) sur la répartition des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5 de l'Article II du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius.

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

3. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel que proposé. Il est convenu d'examiner les questions ci-après au titre du point 18 de l'ordre du jour intitulé « Autres questions et travaux futurs »:

- Agents aromatiques (à la demande des États-Unis)
- Contamination par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) (à la demande du Danemark)
- L'ochatoxine A dans le vin (à la demande de l'Office International de la Vigne et du Vin – OIV)
- Niveau indicatif pour le méthylmercure dans le poisson (à la demande du Comité exécutif à sa cinquante-troisième session).

4. Le Comité est convenu de créer des Groupes de travail sur le Système international de numérotation (Point 11 de l'ordre du jour) et sur les priorités du JECFA (Point 17 de l'ordre du jour) sous la présidence de la Finlande et des Pays-Bas, respectivement.

DÉSIGNATION DU RAPPORTEUR (Point 2 de l'ordre du jour)

5. Le Comité est convenu de désigner M. Bruce H. Lauer (Canada) rapporteur de la session.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 3 de l'ordre du jour)²

6. Le Comité a noté que le document CX/FAC 04/36/02 présentant à l'attention du Comité des questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités et groupes spéciaux du Codex était divisé en deux parties. La partie I présentait des questions découlant de la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2003) et d'autres Comités et groupes spéciaux du Codex ne nécessitant pas de décision de la part du Comité, tandis que la

¹ CX/FAC 04/36/1, observations de l'OIV (CRD 7); et observations du Danemark (CRD 20).

² CX/FAC 04/36/2.

partie II regroupait les questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités et groupes spéciaux du Codex pour décision. Le Comité est convenu que les questions citées dans la partie II du document seraient examinées au titre des points pertinents de l'ordre du jour, comme indiqué dans le document de travail.

7. En particulier, le Comité a noté les questions suivantes à propos de la partie I: Amendements au Manuel de procédure, l'Évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius et d'autres activités de la FAO et de l'OMS relatives aux normes alimentaires, le Fonds fiduciaire FAO/OMS visant à faciliter la participation des pays en développement à la procédure de fixation des normes Codex; l'adoption finale des projets de normes et de textes apparentés aux étapes 8, 5/8 et 5 de la procédure accélérée; l'adoption préliminaire des avant-projets de normes et de textes apparentés à l'étape 5; l'approbation des propositions de nouvelles activités; et la révision de la note de bas de page relative à la limite maximale pour le plomb dans le lait. Le Comité a noté que toutes les propositions relatives à l'adoption finale ou préliminaire de projets et d'avant-projets de normes et de textes apparentés ou à des révisions soumises par le Comité à ses trente-quatrième et trente-cinquième sessions avaient été adoptées/approuvées par la Commission, exception faite du projet de limite maximale pour l'ochratoxine A dans le blé brut, l'orge et les produits dérivés (renvoyé à l'étape 6) et de l'avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans divers produits (renvoyé à l'étape 3).

8. En outre, le Comité a été informé des décisions prises par le Comité exécutif à sa cinquante-troisième session³ (février 2004) concernant: a) les fonctions de gestion des normes, à savoir l'examen critique et le suivi de l'élaboration des normes et b) la soumission des propositions de nouvelles activités sous la forme d'un document de projet comme proposé par le Comité sur les principes généraux⁴ à sa dix-neuvième session (novembre 2003). À cet égard, le Comité a noté que les procédures relatives à la tenue à jour de la Norme générale pour les additifs alimentaires, de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires, du système de classement par catégorie des denrées alimentaires et du Système international de numérotation devaient correspondre aux procédures établies par le Comité et approuvées par la Commission.

SOIXANTE ET UNIÈME RÉUNION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 4 de l'ordre du jour)

RAPPORT SUCCINCT DE LA SOIXANTE ET UNIEME REUNION DU COMITE MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (JECFA) (Point 4a de l'ordre du jour)⁵

9. Le Secrétariat conjoint du JECFA a présenté les conclusions de la soixante et unième réunion du Comité d'experts (juin 2003) telles que présentées dans le rapport succinct de la réunion. Le Comité avait évalué 23 additifs alimentaires, dont sept pour spécifications uniquement, et révisé les limites pour l'arsenic et les métaux lourds pour 39 additifs supplémentaires. Des doses journalières acceptables (DJA) complètes avaient été attribuées à la curcumine, aux esters diacétyltartriques et d'acide gras du glycérol (DATEM), au néotame et à l'alcool polyvinylique.

10. Le Comité d'experts avait réévalué six extraits de rocou différents et avait décidé d'évaluer séparément leurs propriétés toxicologiques et d'adopter une spécification distincte pour chaque produit. N'étant pas parvenu à achever l'évaluation de ces extraits de rocou, le JECFA n'avait pu attribuer que des DJA temporaires à quatre des six extraits. Une DJA temporaire avait

³ ALINORM 04/27/3, par. 16 - 20.

⁴ ALINORM 04/27/33, Annexe III.

⁵ Rapport disponible sur les sites web du Secrétariat conjoint de la FAO http://www.fao.org/es/ESN/jecfa/index_en.stm et de l'OMS <http://www.who.int/pcs/jecfa/jecfa.htm>; Document d'information FAO/OMS (CRD 25).

aussi été attribuée au D-Tagatose. Ces additifs seraient examinés lors de réunions ultérieures du JECFA.

11. Le Comité d'experts avait examiné les essences de quillaia et décidé de distinguer un produit de type 1 correspondant à l'essence préalablement évaluée par le JECFA et une essence de type 2 ayant une teneur plus élevée en saponine active. Pour le quillaia de type 1, la DJA complète avait été rétablie, tandis que pour le quillaia de type 2, faute d'informations sur la composition quantitative et qualitative du produit, aucune DJA n'avait pu être établie.

12. Le Comité d'experts avait évalué 144 agents aromatisants appartenant à sept groupes différents en appliquant l'arbre de décision mis au point par le JECFA. Tous avaient été considérés comme inoffensifs aux doses d'ingestion actuelles. Des spécifications avaient été élaborées pour 101 agents aromatisants supplémentaires.

13. Un agent de traitement de l'eau (le dichloroisocyanurate de sodium, NaDCC) ainsi qu'une source nutritionnelle de fer (le glycinate ferreux) avaient également été évalués par le JECFA. Toutefois, ces deux substances n'étant pas des additifs alimentaires, le Comité n'avait pas à les examiner à sa session.

14. En ce qui concerne le cadmium, le Comité d'experts avait examiné un certain nombre de nouvelles études, portant essentiellement sur les liens dose/réaction ou dose/effet de l'exposition au cadmium et leur impact sur les reins. Les nouvelles données ne constituant pas une base suffisante pour réviser les doses hebdomadaires admissibles provisoires (DHAP), la DHAP de 7 µg/kg de BW avait été maintenue. En ce qui concerne l'ingestion d'origine alimentaire de cadmium, de nouvelles données provenant de plusieurs pays avaient été examinées. D'après les estimations nationales de l'ingestion et d'autres estimations fondées sur les régimes régionaux de GEMS/Food, l'ingestion estimative de cadmium serait de 40 à 60 pour cent de la DHAP. Les principales sources de cadmium étaient le riz, le blé, les racines et tubercules amylicés, les mollusques et les légumes autres que les légumes à feuilles.

15. Dans le cas du méthylmercure (MeHg), le Comité d'experts avait examiné diverses données provenant d'études sur l'homme et avait confirmé que les effets sur le développement neurologique des enfants d'une exposition au MeHg *in utero* était l'effet le plus préoccupant. Il avait identifié une concentration de mercure dans les cheveux de la mère n'ayant pas d'effet négatif sensible sur sa progéniture. Sur cette base, on avait calculé des niveaux d'ingestion admissibles en convertissant les concentrations de mercure dans les cheveux maternels en concentrations de mercure dans le sang et en rapportant ces dernières aux niveaux d'ingestion alimentaire. Une fois appliqués des facteurs visant à tenir compte de l'incertitude liée aux conversions, on avait obtenu une DHAP de 1.6 µg/kg. Le Comité a conclu que l'estimation précédente de l'ingestion demeurait valable. Pour la plupart des populations, le poisson était la seule source significative de méthylmercure.

16. Le Secrétariat conjoint a appelé l'attention du Comité sur le *Rapport de l'Atelier FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux États membres*, tel que présenté dans le document CRD 25, qui comportait le résumé et les recommandations d'un atelier d'experts tenu récemment pour examiner, à la demande de la FAO et de l'OMS, les améliorations qui pourraient être apportées aux travaux des divers organes d'experts scientifiques donnant des avis sur des questions de sécurité sanitaire des aliments à la Commission du Codex Alimentarius. Le JECFA faisant partie de ces organes, les membres du Comité ont été invités à examiner les conclusions de l'Atelier. Le rapport intégral, disponible sur les sites web de la FAO et de l'OMS, serait examiné à la prochaine session de la Commission (début juillet 2004).

17. Enfin, le Secrétariat conjoint a informé le Comité que les deux prochaines réunions du JECFA seraient consacrées à des questions posées par le CCFAC. À sa soixante-troisième réunion, qui se tiendrait en juin 2004, le JECFA examinerait l'acide glycyrrhizique et les additifs alimentaires, tandis qu'à sa soixante-quatrième réunion, qui se tiendrait en février 2005, il n'examinerait que des contaminants. Les demandes de données pour ces deux réunions figuraient sur les pages web du Comité d'experts. Les États Membres ont été invités à soumettre des

données sur les substances qui étaient à l'ordre du jour de ces réunions. Des données sur les stéviolides ont été demandées d'urgence pour la réunion de juin 2004.

MESURES À PRENDRE DU FAIT DE MODIFICATIONS APPORTÉES AUX DJA ET D'AUTRES RECOMMANDATIONS TOXICOLOGIQUES (Point 4b de l'ordre du jour)⁶

18. Le Comité a pris note des mesures qu'il pourrait devoir prendre du fait de modifications apportées à des DJA existantes et/ou de l'établissement de nouvelles DJA pour certains additifs alimentaires ou encore d'autres recommandations toxicologiques concernant des contaminants, comme recommandé par le JECFA à sa soixante et unième réunion.

19. Le Comité est convenu qu'aucune mesure n'était nécessaire en ce qui concernait les six extraits de rocou, le D-Tagatose et l'essence de Quillaia Type 2, qui allaient être évalués par le JECFA (voir paragraphe 10).

20. Le Comité a noté que le Groupe de travail sur le Système international de numérotation avait précisé la situation du D-tagatose par rapport au Système SIN et avait attribué des numéros SIN à ce produit, ainsi qu'à l'alcool polyvinylique (PVA). (voir paragraphe 101).

21. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA à cet égard (voir Annexe XXVI).

PROJET DE PRINCIPES D'ANALYSE DES RISQUES APPLIQUÉS PAR LE COMITÉ CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS (Point 5 de l'ordre du jour)⁷

22. Le Comité a noté qu'à sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté à l'étape 5 et avancé à l'étape 6 l'avant-projet de Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, comme proposé par le Comité à sa trente-cinquième session⁸.

23. Le Comité a noté également qu'à sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté les principes de travail pour l'analyse des risques applicables dans le cadre du Codex Alimentarius, tout en demandant aux Comités du Codex pertinents d'élaborer des directives spécifiques sur l'analyse des risques dans leurs domaines respectifs, ou de compléter ces directives si elles existaient déjà, en vue de leur inclusion dans le Manuel de procédure. Le Comité a noté en outre que ces textes seraient soumis au Comité du Codex sur les principes généraux, afin d'assurer la coordination des travaux et la compatibilité des directives spécifiques avec les principes de travail généraux⁹.

24. Le Comité a examiné le projet de principes relatifs à l'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, comme suit:

Paragraphe d)

25. Le Comité est convenu de remplacer l'expression « États Membres » par « Membres » dans ce paragraphe et dans tout le document.

⁶ CX/FAC 04/36/3; et observations du Brésil (CRD 27).

⁷ ALINORM 03/12A Annexe IV; CX/FAC 04/36/2 Partie II; CL 2003/33-FAC; et observations soumises par le Brésil, l'Espagne, le Japon et le Mexique (CX/FAC 04/36/4) et par l'Inde (CRD 24).

⁸ ALINORM 03/12A, par.28 et ALINORM 03/41, Annexe VI.

⁹ ALINORM 03/41, par.147.

Paragraphe g)

26. Le Comité a reconnu qu'il faudrait préciser l'expression « évaluation de la sécurité sanitaire », qui n'était pas clairement définie dans le Codex. Notant que le projet conjoint FAO/OMS visant à mettre à jour les principes et méthodes d'évaluation des risques liés aux produits chimiques présents dans les aliments définirait l'expression « évaluation de la sécurité sanitaire », il est convenu de la nécessité de veiller à l'harmonisation de ces définitions. Toutefois, le Comité a reconnu qu'il devrait établir ses principes relatifs à l'analyse des risques dès que possible, compte tenu de leur importance pour ses travaux et de la recommandation de la Commission. Par conséquent, à titre provisoire, le Comité a décidé d'insérer une note de bas de page citant la définition de l'« évaluation de la sécurité sanitaire » donnée dans le document de travail original¹⁰, étant entendu que cette définition serait remplacée par la nouvelle définition du JEFCA lorsque celle-ci serait disponible.

27. Afin qu'il soit clair que l'évaluation de la sécurité sanitaire est une composante de l'évaluation des risques, le Comité a remplacé le mot « ou » par les mots « y compris » dans le membre de phrase suivant: « ... *évaluation des risques* ~~ou~~ **y compris** l'évaluation de la sécurité sanitaire des additifs alimentaires... ».

Paragraphe k)

28. Le Comité a noté la demande tendant à ce que l'expression « autres facteurs légitimes » fasse l'objet d'une note de bas de page renvoyant à la « Déclaration de principes concernant le rôle de la science dans le processus de prise de décision du Codex et la mesure dans laquelle d'autres facteurs sont pris en compte », qui figure dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius. Toutefois, le Comité a jugé cette note inutile dans la mesure où les principes seraient à leur tour intégrés dans le Manuel de procédure. À cet égard, le Comité est convenu qu'il valait mieux ne mentionner que « l'évaluation des risques et d'autres facteurs légitimes », puisque l'évaluation des risques incluait en soi la notion de « quantitatif » et d'« évaluation de la sécurité sanitaire », et a donc décidé de supprimer les mots et expressions « quantitatif » et « évaluation suffisante de la sécurité sanitaire ».

Paragraphe m)

29. Le Comité est convenu de remplacer dans le texte anglais l'expression « safety evaluation » par « safety assessment », cette dernière étant plus appropriée et davantage utilisée dans le contexte du JEFCA et d'appliquer cet amendement à l'ensemble du texte.

Paragraphe n)

30. Le Comité est convenu de modifier le libellé de la seconde clause afin d'y inclure les plans d'échantillonnage et les méthodes d'analyse appropriés, tels qu'adoptés par le Codex. Le texte révisé stipulerait, en outre, que lors de l'établissement de concentrations maximales pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires, il faudrait tenir compte des capacités d'analyse des pays en développement.

Paragraphe o)

31. Le Comité est convenu qu'à propos des contaminants, l'expression à utiliser était « concentrations maximales » plutôt que « limites maximales » et que cette expression devrait être utilisée dans tout le texte. Il est également convenu de remplacer systématiquement l'acronyme « LM » par l'expression « concentration maximale ».

¹⁰ CX/FAC 02/4, note 21.

32. Le Comité a pris acte de la préoccupation exprimée par la délégation indienne selon laquelle il appartenait au JECFA, en tant qu'organe possédant l'expertise scientifique nécessaire, de recommander des concentrations maximales au Comité et a examiné les propositions tendant à ce que les paragraphes (o) et (p) soient modifiés en conséquence. Le Comité a noté que, traditionnellement, le CCFAC décidait des concentrations maximales en fonction des résultats de l'évaluation des risques par le JECFA et que les principes de travail pour l'analyse des risques applicables dans le cadre du Codex Alimentarius établissaient une distinction claire entre la fourniture d'avis en matière de gestion des risques, qui relevait de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires (gestionnaires des risques), et l'évaluation des risques, qui incombait essentiellement aux organes et consultations mixtes d'experts FAO/OMS (évaluateurs des risques).

33. À cet égard, on a noté que puisque la procédure décrite dans le document correspondait à celle utilisée habituellement par le CCFAC pour fixer des concentrations maximales, rien ne justifie à ce stade d'introduire des amendements qui modifieraient complètement l'approche suivie par le CCFAC dans ce domaine. Le Comité est donc convenu de ne pas modifier les paragraphes concernés.

Paragraphe q)

34. Le Comité est convenu de remplacer l'expression « des données non fondées sur la science » par « d'autres facteurs légitimes susceptibles de contribuer à la protection de la santé des consommateurs et à la promotion de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires » à des fins d'harmonisation avec le paragraphe (k).

Paragraphe cc)

35. Le Comité est convenu de supprimer la première partie de la première phrase de ce paragraphe, qui n'évoquait aucun critère applicable par le JECFA.

Paragraphe ii)

36. Le Comité a reconnu que l'expression « directives générales pour l'analyse des risques du Codex et du CCFAC » se référait aux Principes de travail pour l'analyse des risques applicables dans le cadre du Codex Alimentarius déjà adoptés et au document faisant l'objet du débat (Principes d'analyse des risques appliqués par le CCFAC) et est convenu de citer explicitement ces documents.

Paragraphe gg) et kk)

37. Le Comité a noté que le paragraphe (gg) traitait de l'évaluation des risques effectuée par le JECFA à la demande du CCFAC, tandis que le paragraphe (kk) avait trait à l'évaluation des risques effectuée par le JECFA dans le cadre de ses propres priorités de travail.

Figure 1:

38. Après un débat sur l'objet initial de la figure 1, qui était de faciliter la compréhension des rôles respectifs de la Commission du Codex Alimentarius, du CCFAC et du JECFA dans le processus d'analyse des risques, le Comité est convenu que ce graphique n'était plus nécessaire et a décidé de le supprimer.

État d'avancement du projet de principes relatifs à l'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC)

39. Le Comité a transmis le projet de principes relatifs à l'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à la Commission du Codex Alimentarius, par l'intermédiaire du Comité du Codex sur les principes généraux, pour adoption définitive à l'étape 8 (voir Annexe II) et insertion dans le Manuel de procédure.

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES CITÉES DANS LES NORMES CODEX (Point 6 de l'ordre du jour)¹¹

40. Conformément à la section du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius relative aux relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales, le Comité a examiné les dispositions relatives à des additifs alimentaires et à des auxiliaires technologiques que lui avaient soumises, pour approbation, le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche (CCFFP), le Groupe intergouvernemental spécial sur les jus de fruits et de légumes et la Commission du Codex Alimentarius.

Projet de norme Codex pour le hareng de l'Atlantique salé et le sprat salé

41. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-cinquième session (mars 2003), il avait approuvé les dispositions relatives aux additifs alimentaires, dont le gallate de propyle (SIN 310), du projet de norme Codex pour le hareng de l'Atlantique salé et le sprat salé. Il a également noté qu'à sa vingt-sixième session (octobre 2003), le Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche était convenu de supprimer cet additif de la liste confirmée des additifs autorisés, du fait que son utilisation dans le hareng de l'Atlantique salé et le sprat salé n'était pas justifiée technologiquement.

42. Le Comité a décidé de ne pas confirmer la suppression du gallate de propyle du projet de norme pour le hareng de l'Atlantique salé et le sprat salé et de demander des précisions supplémentaires au Comité du Codex sur le poisson et les produits de la pêche sur cette demande, notamment sur sa justification technologique. Le Comité a noté que la norme autorisait l'utilisation de sorbates (SIN 200 - 203), mais pas celle de gallate de propyle, en tant qu'antioxydants (voir Annexe III).

43. Le Comité a noté que cette demande faisait partie d'une demande de portée plus vaste que le CCFFP lui avait adressée. Dans cette demande, le CCFFP reconnaissait que le produit en question appartenait à une catégorie d'aliments identifiée dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) comme « 09.2.5 Poisson fumé, séché, fermenté et/ou salé, y compris les mollusques, crustacés et échinodermes », pour laquelle l'utilisation d'additifs alimentaires comme le gallate de propyle et le vert solide (SIN 143) était autorisée, alors qu'elle ne l'était pas dans la Norme Codex pour le hareng de l'Atlantique salé et le sprat salé. Le CCFFP était donc convenu de soumettre au CCFAC le cas particulier où un additif alimentaire était autorisé dans une catégorie d'aliments identifiée dans la NGAA, mais ne l'était pas dans un produit donné de cette catégorie. Le Comité est convenu de transmettre cette demande au Groupe de travail qui analyserait les relations entre la NGAA et les dispositions relatives aux additifs alimentaires des normes de produits, afin d'assurer la cohérence du système Codex (voir par. 59).

Projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits***Additifs alimentaires***

44. Le Comité a confirmé les dispositions relatives aux additifs alimentaires du projet de norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits, avec les amendements ci-après:

Note de bas de page 2

45. Le Comité est convenu de remplacer « client » par « consommateur » pour bien montrer que les concentrations maximales s'appliquent au produit tel que consommé.

¹¹ CX/FAC 04/36/5 et CX/FAC 04/36/2-Part II.

Note de bas de page 4

46. Le Comité a eu un échange de vues sur la nécessité de conserver la note de bas de page 4, dans la mesure où seuls des additifs technologiquement justifiés étaient inclus dans la NGAA. Le Comité a noté que l'utilisation de sulfites se limitait à des cas particuliers, tels que les distributeurs de jus et nectars de fruits ou pour prévenir l'oxydation de certains jus ou nectars de fruits tropicaux, lorsqu'aucun autre moyen technologique adapté n'était disponible. Le Comité a noté, en outre, que l'utilisation des sulfites était réglementée par la législation nationale du pays importateur. En conclusion, le Comité a modifié la note de bas de page 4 de façon à limiter l'utilisation des sulfites aux distributeurs de jus et nectars de fruits et à certains jus ou nectars de fruits tropicaux.

47. Le Comité est convenu que, compte tenu du débat susmentionné, les dispositions de la NGAA relatives aux additifs alimentaires utilisés dans les aliments des catégories 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1 et 14.1.3.3 seraient supprimées et que les dispositions approuvées par le CCFAC seraient insérées dans une NGAA révisée (voir par. 83 et 84 et l'Annexe III). De ce fait, le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes devrait supprimer la liste des additifs alimentaires figurant dans le projet de Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruits et la remplacer par le libellé ci-après: « Les additifs alimentaires cités dans les tableaux 1 et 2 de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires comme étant autorisés dans les catégories d'aliments 14.1.2.1 (Jus de fruits), 14.1.2.3 (Concentrés de jus de fruits), 13.1.3.1 (Nectars de fruits) et 14.1.3.3 (Concentrés de nectars de fruits) peuvent être utilisés dans les aliments faisant l'objet de la présente norme ».

Auxiliaires technologiques

48. Le Comité a confirmé les dispositions relatives aux auxiliaires technologiques du projet de Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruit, à l'exception du polydiméthylsiloxane. Le Comité est convenu de demander des explications supplémentaires afin de savoir si la fonction technologique remplie par cette substance était celle d'un additif alimentaire ou d'un auxiliaire technologique. Qui plus est, le Comité est convenu que la colonne indiquant les concentrations maximales se référait aux niveaux d'utilisation et non pas au niveau résiduel de la substance dans le produit final. Par conséquent, une concentration maximale correspondant aux « BPF » a été attribuée aux substances pour lesquelles aucune limite n'était indiquée (voir Annexe III).

Norme Codex pour le chocolat et les produits cacaotés

49. Le Comité a donné suite à la demande formulée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session, tendant à ce que la concentration de cire de carnauba (SIN 903) dans les aliments de la catégorie 05.1.4 Produits à base de cacao ou de chocolat soit fixée à 500 mg/kg au lieu de la teneur correspondant aux BPF indiquée dans la NGAA¹² (voir par. 82 et Annexe III).

¹² ALINORM 03/41, par. 42.

EXAMEN DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7 de l'ordre du jour)

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL *AD HOC* SUR LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7a de l'ordre du jour)¹³

50. À sa trente-cinquième session, le CCFAC avait décidé de réunir à nouveau le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, avant sa trente-sixième session, sous la présidence des États-Unis¹⁴. M. Dennis Keefe (États-Unis) a présidé cette réunion du Groupe de travail *ad hoc*, M. Yukiko Yamada (Japon) assumant les fonctions de Vice-Président. Mme Iona Pratt (Irlande) et M. Najib Layachi (Maroc) en étaient les rapporteurs.

51. Le président du Groupe de travail *ad hoc* a résumé les débats et proposé plusieurs recommandations générales au Comité, pour approbation.

Statut du Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

52. Le Comité a décidé de reconduire le Groupe de travail *ad hoc* sur la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires, qui se réunirait à nouveau avant sa prochaine session sous la présidence des États-Unis.

AVANT-PROJET DE PRÉAMBULE RÉVISÉ À LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7b de l'ordre du jour)¹⁵

53. Le Comité a noté qu'à sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius avait approuvé la révision du préambule comme nouvelle activité du Comité.¹⁶

54. Le Comité a examiné certaines des recommandations figurant dans le document CX/FAC 04/36/6, relatives aux questions suivantes:

Présentation actuelle de la NGAA

55. Le Comité est convenu de demander au Secrétariat du Codex d'ajouter sur chaque page de la NGAA adoptée le titre de la section de la norme concernée et de supprimer les listes A et B (voir par. 80).

56. Il est convenu en outre d'ajouter à la Section 1.1 du préambule une référence au site web du JECFA, qui permet d'accéder rapidement aux renseignements les plus récents sur les DJA, et de demander au JECFA d'afficher sur son site web un index des additifs alimentaires avec des renseignements à jour sur la DJA, l'année de l'examen le plus récent par le JECFA et le numéro SIN attribué à chaque additif, selon qu'il conviendrait (voir par. 80).

Définitions et terminologie utilisées dans la NGAA; principes généraux pour l'utilisation des additifs alimentaires

57. Le Comité a examiné la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*¹³ concernant la création d'un autre groupe de travail chargé de rédiger un document récapitulatif sur les principes de travail établis par le CCFAC à l'occasion de l'élaboration de la NGAA, pour examen par le CCFAC à sa prochaine session.

¹³ CRD 1.

¹⁴ ALINORM 03/12A, par. 40.

¹⁵ CX/FAC 04/36/6; rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA (CRD 1) et observations soumises par l'Australie, la Communauté européenne, les États-Unis d'Amérique, la Norvège, ELC, IFT IFU, ISDC (CX/FAC 04/36/6-Add. 1); la Thaïlande (CRD 17); et le Canada (CRD 28).

¹⁶ ALINORM 03/12A, par. 47 et ALINORM 03/41-Annexe VIII.

58. Le Comité a reconnu que pour résoudre les divergences de vues et pour faire avancer l'élaboration de la NGAA, il importait d'avoir pris connaissance des décisions antérieures et de parvenir à un consensus sur les principes régissant la NGAA et leur application par le Comité. La deuxième étape consisterait à améliorer ces principes et à assurer une certaine cohérence entre tous les textes régissant l'élaboration de la NGAA.

59. Le Comité est donc convenu d'établir un groupe de travail dont le mandat serait le suivant:

Le Groupe de Travail devra:

- a) revoir les principes de travail actuellement appliqués par le Comité pour élaborer la NGAA;
- b) adapter ces principes de travail de façon à faciliter le travail du Comité, sachant que les critères ci-après s'appliquent à la NGAA:
 - i) la NGAA doit être compatible avec les autres normes adoptées par la Commission du Codex Alimentarius;
 - ii) les dispositions de la NGAA doivent être élaborées de manière transparente;
 - iii) la NGAA doit être élaborée de manière équitable et cohérente; et
 - iv) dans la mesure où la NGAA est en cours d'élaboration depuis plus de 10 ans, les modifications apportées aux principes de travail devraient permettre d'accélérer son élaboration et non pas entraîner des retards supplémentaires.
- c) énoncer les nouveaux principes de travail proposés dans un document distinct accompagnant la NGAA. Dans une deuxième étape, le Groupe de travail devrait vérifier si ces nouveaux principes exigent ou non la modification d'autres documents adoptés par la Commission;
- d) analyser, dans le cadre de son travail, les liens entre les dispositions de la NGAA et celles des normes des produits et proposer des procédures pour garantir la cohérence des différentes sections du Codex Alimentarius traitant de l'emploi des additifs alimentaires dans des produits normalisés;
- e) présenter au Comité à sa prochaine session un rapport de situation et, selon les progrès effectués, poser d'autres questions afin de recevoir des indications supplémentaires.

60. Le Comité est convenu que le Groupe de travail serait dirigé par la Chine avec l'assistance des pays et organisations suivants: Australie, Brésil, Canada, CE, Corée, États-Unis, France, Inde, Japon, Maroc, Nouvelle-Zélande, Suède, Suisse, Thaïlande, ELC, ICGMA, IDF et IFU.

PROJET DE SYSTEME DE CLASSIFICATION DES ALIMENTS DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7c de l'ordre du jour)¹⁷

61. À sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius avait adopté l'avant-projet de système de classification des aliments de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à l'étape 5 et l'avait avancé à l'étape 6 comme proposé par le Comité à sa trente-cinquième session¹⁸. En outre, à sa trente-cinquième session, le CCFAC avait noté que les délégations de la région Asie élaboreraient des propositions concernant la classification des produits à base de soja pour examen par le Comité à sa session suivante¹⁹.

¹⁷ ALINORM 03/12A-Annexe II; CX/FAC 04/36/2-Partie II; CL 2003/33-FAC; rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA (CRD 1); et observations soumises par le Brésil, la Chine, l'Espagne, les États-Unis, la Grèce et l'IFU (CX/FAC 04/36/7); IBFAN (CRD 16); Thaïlande (CRD 17); Inde (CRD 24); et Brésil (CRD 27).

¹⁸ ALINORM 03/12A, par. 51 et ALINORM 03/41, Annexe VI.

¹⁹ ALINORM 03/12A, par. 50.

62. Outre les changements que le Groupe de travail *ad hoc*¹³ avait recommandé d'apporter au Système de catégories alimentaires, le Comité a modifié comme suit les catégories et descriptions ci-après:

- a) 01.7 Desserts lactés (par exemple, entremets, yaourts aux fruits ou aromatisés);
- b) 5.2 Produits de confiserie, notamment bonbons durs et mous, nougats, etc. autres que ceux classés dans les catégories 05.1, 05.3 et 05.4;
- c) 7.1.1 Pains et petits pains;
- d) 12.2 Fines herbes, épices, assaisonnements et condiments (assaisonnements pour nouilles instantanées, par exemple);
- e) 12.9.1 Lait de soja et 12.9.2 Voile de lait de soja;
- f) 14.1.2 Jus de fruits et de légumes, 14.1.2.1 Jus de fruits et 14.1.2.3 Concentrés pour jus de fruits.

63. Le Comité a approuvé les changements susmentionnés, étant entendu que toute modification des dispositions de la NGAA déjà adoptées qui en découlerait serait considérée comme d'ordre rédactionnel.

64. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*¹³ tendant à ce que les expressions « lait reconstitué », « lait concentré reconstitué » et « lait en poudre reconstitué » correspondant aux catégories 01.3, 01.3.2 et 01.5.2 soient acceptées, sous réserve qu'elles soient ensuite harmonisées avec les expressions figurant dans les Normes Codex pertinentes en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers.

65. Reconnaissant la nature globale du Système de classification des denrées alimentaires et les incidences que des révisions ultérieures auraient sur la NGAA, le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*¹³ tendant à ce qu'une procédure plus rigoureuse soit élaborée pour les futures révisions du Système.

66. Le Comité est convenu que toutes les demandes de révision du Système de classification devraient être accompagnées d'un document de projet, établi par le Comité ou le membre, précisant:

- a) le but et la portée de révision;
- b) sa justification et son actualité;
- c) les principaux aspects à couvrir; et
- d) son statut par rapport aux *Critères pour l'établissement des priorités de travail*.

67. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*¹³ tendant à ce que le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes précise si le lait de coco doit être inclus dans le projet de Norme générale Codex pour les jus et nectars de fruit, étant entendu que si tel était le cas, le lait de coco relèverait de la catégorie 14.1.2.1.

Statut du projet de Système de classification des denrées alimentaires de la Norme Générale Codex pour les additifs alimentaires

68. Le Comité a transmis le projet de Système de classification des denrées alimentaires de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires à la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption à l'étape 8 (voir Annexe V).

PROJETS ET AVANT-PROJETS DE REVISION DU TABLEAU 1 DE LA NORME GENERALE CODEX POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 7d de l'ordre du jour)²⁰

69. À sa trente-cinquième session, le CCFAC avait noté qu'en l'absence des données nécessaires pour réviser le tableau 1 de la NGAA, des observations supplémentaires seraient demandées par la lettre circulaire CL 2002/44-FAC pour examen à sa session suivante. Le Comité avait décidé de reconduire le Groupe de travail sur le contrôle de la qualité, sous la direction des États-Unis, qui travaillerait par voie électronique bien avant sa session suivante²¹.

Groupe de travail électronique

70. Le Comité a approuvé la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*¹³ de reconduire le Groupe de travail qui s'appellerait désormais Groupe de travail électronique et serait chargé de lui faire rapport sur les projets de concentrations maximales des additifs alimentaires énumérés à l'Annexe X de ce rapport et de formuler des recommandations qu'il examinerait à sa trente-septième session. Le Comité est convenu que le rapport du Groupe de travail électronique devrait également inclure une proposition rationnelle et cohérente concernant l'avant-projet et le projet de dispositions relatives aux antioxydants phénoliques (BHA, BHT, TBHQ et gallate de propyle) ainsi que les dispositions de la NGAA déjà adoptées à ce sujet.

71. Le Comité est convenu que le Groupe de travail électronique serait présidé par les États-Unis et inclurait l'Afrique du Sud, l'Australie, le Brésil, le Canada, la CE, l'Irlande, le Japon, l'IFAC et l'ICGMA.

Tableau 1 de la NGAA***Recommandations relatives à l'adoption du projet (à l'étape 8) et de l'avant-projet (à l'étape 5/8) de dispositions relatives aux additifs alimentaires***

72. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*¹³ d'avancer aux étapes 8 et 5/8 (avec recommandation d'omettre les étapes 6 et 7) le projet et l'avant-projet de dispositions relatives aux additifs alimentaires du tableau 1 de la NGAA, figurant à l'Annexe VI du présent rapport, pour adoption définitive par la Commission (voir par. 81). Le Comité a pris acte des réserves exprimées par les délégations de la CE et de la Norvège concernant l'utilisation des benzoates dans les produits de la catégorie 14.1.4 « Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons « pour sportifs », « énergétiques » ou « électrolytes » et les boissons concentrées ».

73. Le Comité est également convenu d'avancer à l'étape 8, pour adoption par la Commission, un amendement à la disposition relative à l'emploi du dicarbonate de diméthyle (SIN 242) dans les aliments de la catégorie 14.1.5 « Café, succédanés de café, thé, infusions et autres boissons chaudes à base de céréales ou de grains, à l'exclusion du cacao » qui consisterait à supprimer le renvoi à la note 2 (sur la base de l'ingrédient sec, du poids sec, du mélange sec ou du concentré) (voir par. 81).

²⁰ CX/FAC 04/36/8; ALINORM 03/12, Annexe III; CL 2002/44-FAC; CL 2003/13-FAC; CL 2003/34-FAC; CX/FAC 04/36/2-Partie II; rapport du Groupe de travail *ad hoc* sur la NGAA (CRD 1); et observations soumises par les pays et organisations ci-après: Australie, Brésil, Communauté européenne, El Salvador, Espagne, Italie, IFAC, IFU, IPPA, ISDC, ISDI et OIV (CX/FAC 04/36/9); Malaisie (CRD 15); Thaïlande (CRD 17); ISC (CRD 19); Norvège (CRD 26); Brésil (CRD 27); et Australie (CRD 30).

²¹ ALINORM 03/12A, par. 39 et 53.

Recommandations relatives à la suppression de dispositions adoptées relatives à des additifs alimentaires et à l'interruption de projets et d'avant-projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires

74. Le Comité a noté que dans certaines des dispositions, adoptées ou non, relatives à des additifs alimentaires du tableau 1 de la NGAA, figuraient des additifs dont la DJA avait été retirée par le JECFA. Il a noté également que certaines des dispositions, adoptées ou non, concernaient le transfert et devaient être supprimées. Il a noté en outre la nécessité de tenir compte du travail de certains Comités de produits.

75. De ce fait, le Comité est convenu:

- a) de demander à la Commission de supprimer du tableau 1 de la NGAA des dispositions adoptées relatives à des additifs alimentaires, comme indiqué à l'Annexe VII. Le Comité a noté à propos du polydiméthyle siloxane (SIN 900a) qu'une décision serait prise à la lumière des explications fournies par le Groupe intergouvernemental spécial du Codex sur les jus de fruits et de légumes sur la fonction technologique de cette substance (voir par. 47 et 48 et 83); et
- b) d'interrompre les travaux sur certains projets (étape 6) et avant-projets (étape 3) de dispositions relatives à des additifs alimentaires, comme indiqué dans l'Annexe VIII du présent rapport (voir par. 47 et 84).

Demande d'informations

Projets (étape 6) et avant-projets (étape 3) de dispositions relatives à des additifs alimentaires figurant dans le tableau 1 de la NGAA

76. Le Comité a demandé au secrétariat du Codex de réclamer des informations sur l'utilisation de projets et avant-projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires figurant dans le tableau 1 de la NGAA (Annexe IX du présent rapport).

Nouvelles entrées à inclure dans le tableau 1 de la NGAA

77. Le Comité est convenu que les nouvelles utilisations proposées pour certains additifs alimentaires en réponse aux lettres circulaires CL 2002/44-FAC et CL 2003/34-FAC devraient être intégrées dans la NGAA et distribuées pour observations à l'étape 3, sous couvert d'une lettre circulaire distincte. Le Comité a accepté l'offre de la délégation des États-Unis d'intégrer dans une NGAA révisée les avant-projets et projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires, ainsi que les dispositions adoptées.

Liste des substances à soumettre en priorité au JECFA pour évaluation

78. Le Comité a demandé au secrétariat du Codex de réclamer des informations et des données sur la cire d'abeille (SIN 901) et la cire de candellila (SIN 902) dont le JECFA avait besoin pour effectuer une évaluation de l'exposition correspondant aux utilisations proposées dans la catégorie 14.1.4 « Boissons aromatisées à base d'eau, y compris les boissons «pour sportifs», « énergétiques » ou « électrolytes » ainsi que les boissons concentrées » sur la base des dispositions de la NGAA (voir Annexe XXVII).

79. Le Comité a pris ces décisions étant entendu qu'à sa trente-septième session, il supprimerait ces projets et avant-projets de dispositions si les informations et les données demandées n'avaient pas été reçues. À cet égard, le Comité a noté que la délégation japonaise était d'accord pour soumettre des informations sur la consommation nationale de cire d'abeille et préciserait les niveaux d'utilisation de la cire de candellila sur la base du produit final.

État d'avancement de la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires

Amendements à la NGAA

80. Le Comité a transmis à la Commission du Codex Alimentarius les amendements à la Norme générale pour les additifs alimentaires ci-après: suppression des listes A et B et ajout d'une note de bas de page à la Section 1.1 du préambule (voir par. 55 et 56 et l'Annexe IV).

Amendements au tableau 1 de la NGAA

81. Le Comité a transmis à la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption aux étapes 8 et 5/8 (avec recommandation d'omettre les étapes 6 et 7), des projets et avant-projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires pour inclusion dans le tableau 1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (voir par. 72 et 73 et Annexe VI).

82. Le Comité a transmis à la Commission du Codex Alimentarius un amendement à la concentration maximale indiquée dans la NGAA comme limitée par les BPF pour la cire de carnauba (SIN 903) utilisée dans les produits de la catégorie 05.1.4 « Chocolat et produits cacaotés », amendement qui fixerait la concentration maximale à 500 mg/kg (voir par. 49 et Annexe VI).

83. Le Comité a demandé à la Commission du Codex Alimentarius de supprimer un certain nombre de dispositions relatives à des additifs alimentaires du tableau 1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (voir par. 47 et 75 et Annexe VII).

84. Le Comité a informé la Commission du Codex Alimentarius de l'interruption des travaux sur un certain nombre de projets et d'avant-projets de dispositions relatives à des additifs alimentaires figurant dans le tableau 1 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (voir par. 47 et 75 et Annexe VIII).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET LES SUPPORTS (Point 8 de l'ordre du jour)²²

85. À sa trente-cinquième session, le CCFAC avait décidé qu'un groupe de rédaction, dirigé par la Suisse, élaborerait un document de travail sur des approches réalistes de la question des auxiliaires technologiques et des supports, qui inclurait également des recommandations, pour distribution, observations et examen à sa session suivante²³.

86. La délégation suisse a présenté le document en soulignant les principales recommandations y figurant relatives a) à l'examen à venir des auxiliaires technologiques, b) au répertoire des auxiliaires technologiques et c) à l'inclusion des supports dans la NGAA.

Examen à venir des auxiliaires technologiques

87. Le Comité a reconnu que l'élaboration d'une liste positive des auxiliaires technologiques n'était pas une solution réaliste. Il a constaté que des dispositions relatives aux auxiliaires technologiques figuraient déjà dans les normes de produits. Il est convenu de la nécessité d'élaborer des directives à l'intention des gouvernements sur divers aspects, tels que: les principes applicables à l'utilisation des auxiliaires technologiques et à leur contrôle; les bonnes pratiques de fabrication; l'information sur la manipulation des auxiliaires technologiques, etc. Toutefois, aucune délégation ne s'est proposée pour préparer un tel document.

Répertoire des auxiliaires technologiques

²² CX/FAC 04/36/10; CX/FAC 04/36/2-Partie II; et observations soumises par l'Australie, la Communauté européenne, Cuba, les États-Unis, le Ghana, la Norvège et la Pologne, ainsi que l'AMFEP, CEFIC, ELC, IFU et IFT (CX/FAC 04/36/10-Add 1); Inde (CRD 24); et Brésil (CRD 27).

²³ ALINORM 03/12A, par. 60.

88. Le Comité, reconnaissant que le répertoire constitue une référence utile pour les pays, notamment les pays en développement, est convenu de le conserver et a accepté l'offre de la délégation néozélandaise de mettre à jour ce répertoire pour examen à sa prochaine session. À cet égard, il a été noté qu'il faudrait envisager d'inclure dans le répertoire mis à jour certaines préparations enzymatiques qui avaient été récemment évaluées par le JECFA. Il a été noté en outre que la version du répertoire disponible sur le site web du Codex devrait être mise à jour.

Inclusion des supports dans la NGAA

89. La Comité a réfléchi à une définition du terme de « support » qui permette de les intégrer dans la NGAA. Conscient de la difficulté de parvenir à un accord sur cette définition, le Comité est convenu qu'un groupe de travail, dirigé par le Royaume-Uni et appuyé par la CE, les États-Unis, le Ghana et la Suisse, rédigerait un document de travail traitant de la définition des supports et de leur éventuelle inclusion dans la NGAA, y compris de l'utilisation d'additifs alimentaires comme « supports de nutriment », comme demandé par le Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)²⁴ à sa vingt-cinquième session, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES SUR L'UTILISATION SANS RISQUES DU CHLORE ACTIF (Point 9 de l'ordre du jour)²⁵

90. À sa trente-cinquième session, le CCFAC avait décidé de commencer à élaborer un Code d'usages pour l'utilisation sans risques du chlore actif et il était convenu qu'un groupe de travail dirigé par le Danemark préparerait un avant-projet de Code d'usages pour distribution, observations et examen à cette session²⁶. À sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration du Code d'usages en tant que nouvelle activité du Comité, étant entendu que l'élaboration des recommandations relatives à l'utilisation sans risques du chlore actif exigerait une étroite collaboration avec d'autres Comités du Codex, notamment le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires²⁷.

91. En présentant le document, la délégation danoise a signalé qu'une évaluation des effets technologiques et de l'efficacité du chlore actif, ainsi qu'une évaluation des risques liés aux résidus et aux produits de réaction seraient nécessaires pour estimer si les avantages sur le plan de la contamination microbiologique compensaient les risques éventuels d'ingestion de chlore et des produits de réaction. À cet égard, le Comité a noté que seule une consultation mixte FAO/OMS d'experts disposerait de toutes l'expertise nécessaire pour effectuer ces évaluations et procéder à l'estimation. Par ailleurs, une telle consultation ne pourrait être organisée que si la FAO et l'OMS étaient en mesure de la financer.

92. Le Comité est convenu de demander à la FAO et à l'OMS de convoquer une consultation mixte d'experts chargée d'évaluer l'utilisation du chlore actif en tenant compte de ses avantages et de ses inconvénients. Conscient des aspects multiples de l'utilisation du chlore actif, le Comité a reconnu que la portée de cette consultation devrait être clairement définie. Il est donc convenu qu'un groupe de travail, dirigé par le Danemark et appuyé par l'Australie, le Canada, la Communauté Européenne, la Corée, les États-Unis, l'Irlande et les Philippines ainsi que l'ICGMA, établirait le mandat de cette consultation d'experts pour les aspects intéressant le CCFAC pour examen à sa prochaine session. Il est également convenu de demander aux Comités compétents, notamment au Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires, a)

²⁴ ALINORM 04/27/26, par. 131 à 137.

²⁵ CX/FAC 04/36/11; et observations soumises par le Canada, la Communauté Européenne, Cuba et les États-Unis, ainsi que ICGMA et ISDC (CX/FC 04/36/11-Add.1); et Inde (CRD 24).

²⁶ ALINORM 03/12A, par. 67 et 68.

²⁷ ALINORM 03/41, par. 131 et Annexe VIII.

d'examiner les aspects positifs des utilisations du chlore actif relevant de leurs domaines d'activités respectifs, b) d'élaborer le mandat de cette consultation, dans les limites de leur propre mandat et c) de poser toute question utile de façon que la consultation d'experts soit exhaustive.

État d'avancement de l'avant-projet de Code d'usages pour l'utilisation sans risques du chlore actif

93. Le Comité a décidé d'interrompre ses travaux sur l'élaboration d'un Code d'usages pour l'utilisation sans risques du chlore actif et d'en informer la Commission du Codex Alimentarius, étant entendu qu'il envisagerait de reprendre ses travaux si la consultation mixte FAO/OMS d'experts proposée le recommandait.

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10 de l'ordre du jour)

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL *AD HOC* SUR LES NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (Point 10a de l'ordre du jour)²⁸

94. À sa trente-cinquième session, le CCFAC avait décidé de reconvoquer le Groupe de travail *ad hoc* sur les spécifications avant sa présente session, sous la présidence des États-Unis. Le Groupe de travail s'était donc réuni sous la présidence de M. Paul Kuznesof (États-Unis). Mme H.C. Wallin (Finlande) avait assumé les fonctions de rapporteur et Mme I. Meyland (Suède) celles de contrôleur du classement par catégories. Les recommandations du Groupe de travail *ad hoc* ont été examinées au titre du point 11b) de l'ordre du jour.

95. Le Groupe de travail *ad hoc* a examiné les monographies relatives aux normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires et des aromatisants rédigées par le JECFA à sa soixante et unième réunion et publiées dans l'étude FAO: Alimentation et nutrition n° 52 - Add.11 (FNP 52-Add.11), en même temps que les observations reçues à ce propos. Le Groupe de travail *ad hoc* a classé les monographies par catégories en vue de leur utilisation par le comité plénier.

96. Enfin, le Groupe de travail *ad hoc* a examiné les principes régissant l'établissement et la révision des normes qui avaient été examinés par le JECFA (publiés dans la Section A du document FNP 52-Add.11) et a donné au secrétariat conjoint FAO des avis sur certaines de ces questions.

Statut du Groupe de travail *ad hoc* sur les normes

97. Le Comité a décidé de réunir à nouveau le Groupe de travail *ad hoc* sur les normes avant sa session suivante sous la présidence des États-Unis.

NORMES D'IDENTITÉ ET DE PURETÉ DES ADDITIFS ALIMENTAIRES DECOULANT DE LA SOIXANTE ET UNIÈME RÉUNION DU JECFA (Point 10b de l'ordre du jour)²⁹

98. Le Comité a fait siennes les recommandations ci-après du Groupe de travail:
- a) transmettre pour adoption finale les normes de la Catégorie I pour 13 additifs alimentaires;
 - b) transmettre pour adoption finale les normes de la Catégorie I pour 225 aromatisants;

²⁸ CRD 2.

²⁹ CX/FAC 04/36/12; et observations soumises par le Japon (CX/FAC 04/36/12-Add.1) et par le Brésil (CRD 27).

- c) transmettre pour adoption finale la mise à jour des limites pour l'arsenic et le plomb et la suppression des limites pour les métaux lourds (comme le plomb) dans 33 normes;
- d) renvoyer les normes de Catégorie III concernant des additifs alimentaires au JECFA pour nouvelles révisions (normes concernant le laccase provenant de *Myceliophora thermophila* exprimé dans *Aspergillus oryzae* et les esters de sucrose d'acides gras);

État d'avancement des normes d'identité et de pureté des additifs alimentaires découlant de la soixante et unième réunion du JECFA

99. Le Comité a communiqué 13 normes d'identité et de pureté d'additifs alimentaires, 225 normes d'identité et de pureté d'aromatisants de la catégorie I et 33 normes révisées à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (avec recommandations d'omettre les étapes 6 et 7) en tant que Normes consultatives Codex (voir Annexe XI).

SYSTÈME INTERNATIONAL DE NUMÉROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES (SIN) (Point 11 de l'ordre du jour)

PROPOSITIONS D'AMENDEMENTS AU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (SIN) (Point 11a de l'ordre du jour)³⁰

100. Le Comité a noté que les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2003/13-FAC avaient été examinées par le Groupe de travail sur le Système international de numérotation présidé par Mme H. Wallin (Finlande), qui a présenté les recommandations du Groupe de travail.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LE SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION (Point 11b de l'ordre du jour)³¹

101. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail et a³¹:
- a) autorisé des appellations différentes pour les entrées SIN 466 « Carboxyméthyle-cellulose sodique/gomme cellulosique », 468 « Carboxyméthyle-cellulose sodique réticulé/gomme cellulosique réticulée » et 469 « Carboxyméthyle-cellulose sodique hydrolysé par voie enzymatique/gomme cellulosique hydrolysée par voie enzymatique »;
 - b) attribué le numéro SIN 1203 à l'alcool polyvinylique avec les fonctions technologiques suivantes: enrobage, liant, agent de fermeture hermétique et agent de traitement de surface;
 - c) attribué le numéro SIN 426 à l'hémicellulose de soja, avec les fonctions technologiques suivantes: émulsifiant, épaississant, stabilisant et anticoagulant;
 - d) attribué le numéro SIN 963 au lieu du numéro 962 (qui avait été attribué par le CCFAC à sa trente-cinquième session) à l'édulcorant D-tagatose afin d'aligner les numéros SIN et UE pour le sel d'acésulfame-aspartame; et
 - e) attribué le numéro SIN 962 au sel d'acésulfame-aspartame avec la fonction technologique d'un édulcorant.

³⁰ CL 2003/13-FAC; CX/FAC 04/36/2-Partie II; et observations soumises par IFAC (CX/FAC 04/36/13); et par le Brésil (CRD 27).

³¹ CRD 4.

102. Le Comité est convenu de demander au secrétariat du Codex de mettre à jour la liste SIN affichée sur la page web du Codex en temps opportun après chaque session de la Commission du Codex Alimentarius.

État d'avancement des amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires

103. Le Comité a transmis les avant-projets d'amendements au Système international de numérotation des additifs alimentaires à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (avec recommandation d'omettre les étapes 6 et 7) (voir Annexe XII).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'HARMONISATION DES TERMES UTILISES PAR LE CODEX ET PAR LE JECFA (Point 11c de l'ordre du jour)³²

104. À sa trente-cinquième session, le CCFAC avait demandé au secrétariat du Codex de rédiger un document de travail sur l'harmonisation des termes utilisés par le Codex et par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires pour les sous-catégories fonctionnelles et les fonctions technologiques, pour examen à sa session suivante.³³ Ce travail a été effectué par un consultant recruté par le secrétariat du Codex (M. Simon Brooke-Taylor, Australie).

105. Le Comité a été informé que le document avait également été examiné par le Groupe de travail sur le Système international de numérotation. Il a noté que le tableau des catégories fonctionnelles, des définitions et des fonctions technologiques des additifs alimentaires figurant à la Section 2 des directives Codex relatives aux noms de catégories, le Système international de numérotation des additifs alimentaires³⁴ et les noms de catégories ou titres utilisés dans la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées³⁵ devraient être harmonisés et que, par conséquent, à toute modification apportée au tableau des catégories fonctionnelles par le CCFAC devrait correspondre un nouveau nom de catégorie attribué par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), sous forme d'amendement à la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

106. Le Comité a formulé les recommandations ci-après concernant les nouveaux additifs alimentaires afin de s'assurer de l'uniformisation de la terminologie utilisée par le CCFAC et le JECFA pour identifier et désigner ces additifs:

- a) chaque fois qu'il lui soumet un additif pour évaluation, le CCFAC devrait demander au JECFA d'identifier les catégories et/ou sous-catégories fonctionnelles dont relève l'additif évalué, en utilisant la terminologie des textes Codex appropriés; et
- b) dans le cas d'un additif alimentaire, le JECFA devrait être invité à décrire la sous-catégorie ou la fonction technologique en se référant au tableau SIN existant des catégories fonctionnelles. Lorsque le JECFA estime que la fonction technologique d'un additif n'est pas correctement décrite dans les textes du Codex, il devrait être encouragé à faire part au CCFAC de sa décision et à recommander d'amender les textes Codex en question pour y intégrer la nouvelle fonction technologique.

³² CX/FAC 04/36/14; et observations soumises par le Canada, la Communauté européenne, les États-Unis et l'OFCA (CX/FAC 04/36/14-Add 1); et par le Brésil (CRD 27).

³³ ALINORM 03/12A, par. 101.

³⁴ CAC/GL 36/2001.

³⁵ Codex STAN 1-1985, Rev. 1-1991.

107. Le Comité a noté que la NGAA comportait un certain nombre de dispositions, adoptées ou non, concernant des additifs alimentaires, qui étaient associées à des fonctions technologiques ne figurant pas dans le tableau SIN des catégories fonctionnelles. Le Comité est convenu d'harmoniser les catégories fonctionnelles énumérées dans les dispositions, adoptées ou non, de la NGAA avec le tableau SIN des catégories fonctionnelles et a accepté les recommandations du Groupe de Travail sur le SIN³¹, visant à ce que:

- a) un groupe de travail soit établi sous la direction du Royaume-Uni, assisté du Brésil, de la CE et des États-Unis, pour préparer un document de travail proposant un moyen d'harmoniser la terminologie utilisée par le Codex et le JECFA, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session; et
- b) un autre groupe de travail sur l'harmonisation de la terminologie utilisée par le Codex et le JECFA soit établi, qui se réunirait juste avant la prochaine session du CCFAC, pour examiner le document de travail établi par le groupe de travail susmentionné et donner des avis au Comité.

108. Le Comité a noté que le Groupe de travail sur le Système international de numérotation examinerait également la demande formulée par le CCNFSDU à sa vingt-cinquième session³⁶ concernant la création de nouvelles catégories fonctionnelles, notamment pour les enzymes et les agents propulseurs.

CONFIRMATION ET/OU RÉVISION DES CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES CONTAMINANTS STIPULÉES DANS LES NORMES CODEX (Point 12 de l'ordre du jour)³⁷

109. Conformément à la section relative aux relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, toutes les dispositions relatives aux contaminants figurant dans les normes de produits du Codex devraient être soumises pour approbation au Comité du Codex sur les additifs et les contaminants.

110. Le Comité a noté qu'aucune concentration maximale de contaminants ne lui avait été soumise pour approbation depuis sa trente-cinquième session et qu'il n'avait donc pas à prendre de décision.

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 13 de l'ordre du jour)

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL *AD HOC* SUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 13a de l'ordre du jour)³⁸

111. À sa trente-cinquième session, le CCFAC avait décidé de reconduire dans ses fonctions le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires avant sa session en cours, sous la présidence du Danemark³⁹. Le Groupe de travail *ad hoc* a désigné à titre provisoire M. Frans Verstraete (CE) Président du Groupe de Travail *ad hoc*. M. Paul Brent (Australie), M. Rob Theelen (Pays-Bas) et Mme Maria Cecilia Toledo (Brésil) ont assumé les fonctions de rapporteur.

³⁶ CX/FAC 04/27/26, par. 88 à 93.

³⁷ ALINORM 04/36/15 (non publié).

³⁸ CRD3.

³⁹ ALINORM 03/12A, par. 105.

112. Le Comité a noté que M. Torsten Berg (Danemark), président sortant du Groupe de travail *ad hoc*, ne serait plus en mesure d'assister aux sessions du Comité, en raison d'une nouvelle affectation et lui a souhaité tout le succès possible dans ses nouvelles fonctions.

113. Le président du Groupe de travail *ad hoc* a résumé les débats et recommandations du Groupe en fonction de l'ordre du jour du Comité réuni en séance plénière.

Statut du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires

114. Le Comité est convenu de reconduire dans ses fonctions le Groupe de Travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires avant sa trente-septième session, sous la présidence de la Communauté européenne.

TABLEAU 1 DE LA NORME GENERALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRESENTS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES (Point 13b de l'ordre du jour)⁴⁰

115. À sa trente-cinquième session, le CCFAC était convenu qu'une version révisée du tableau I de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires (NGCT) devrait lui être présentée pour examen à sa session suivante. La révision a été effectuée par M. David Kloet (Pays-Bas) et par M. Yukiko Yamada (Japon).

116. Le Comité a débattu des questions soulevées dans les paragraphes 1 à 5 du document de travail comme suit:

Inclusion du tableau I dans la NGCT

117. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*³⁸ d'inclure le tableau I dans la NGCT tel que présenté dans le document de travail. Quelques modifications d'ordre rédactionnel étant nécessaires avant l'insertion du tableau dans la norme, le Comité est convenu de confier ce travail aux secrétariats du Codex et du JECFA, ce dernier devant corriger les références à la toxicité.

Suppression de l'Appendice IV (Liste annotée des contaminants et toxines) de la NGCT

118. Le Comité a noté que l'Appendice IV était un document informatif sur les contaminants et toxines pour lesquels des concentrations maximales avaient été élaborées ou étaient en cours d'élaboration au sein du Codex. Ce document a été jugé utile en ce qu'il résumait la situation concernant les décisions prises par le Codex au sujet de contaminants et de toxines et donnait des indications sur les mesures que devrait prendre le CCFAC à l'avenir.

119. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*³⁸ tendant à ce que ce type d'information fasse partie d'un document de travail mis à jour chaque année et présenté à chaque session du Comité pour information et débat sur la NGCT. Le Comité est convenu également que le document de travail ne devrait plus mentionner les concentrations maximales supprimées. À ce sujet, le Comité est convenu de modifier la NGCT en supprimant l'Appendice IV et tous les renvois à cet Appendice dans le texte de la Norme Générale. Le Comité a demandé aux délégations néerlandaise et japonaise de réviser le document de travail en s'appuyant sur une base de données adaptée, en vue de sa présentation au Comité à sa prochaine session.

⁴⁰ CX/FAC 04/36/16; et observations soumises par le Canada, la Pologne et l'IFU (CX/FAC 04/36/16-Add.1); la Communauté européenne (CRD 6); et le Brésil (CRD 27).

Exclusion des paramètres de qualité de la NGCT

120. Le Comité a noté que le préambule de la NGCT stipulait clairement que la norme ne s'appliquait pas aux contaminants ayant un impact sur la qualité de la denrée alimentaire, mais pas sur la santé publique⁴¹. Il a donc fait sienne la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*³⁸ de ne pas inclure de concentrations maximales pour des substances ayant un impact sur la qualité comme le cuivre, le zinc, le fer, etc., mais de conserver ce type d'information dans le document de travail susmentionné, à titre d'information sur la gamme complète des contaminants étudiés dans le système Codex.

121. À cet égard, le Comité est convenu de demander aux Comités de produits du Codex d'inclure ces concentrations maximales, le cas échéant, dans les normes de produits sous la rubrique relative aux facteurs de qualité, à savoir « Composition et facteurs de qualité essentiels ». Le Comité est également convenu de demander aux comités de produits du Codex de faire état de la NGCT lorsqu'ils incluraient des dispositions relatives à des concentrations maximales de contaminants dans les normes de produits.

Inclusion du tableau II dans la NGCT

122. Le Comité a noté que le tableau II présentait une liste de concentrations maximales pour des contaminants et des toxines classées par catégories d'aliments. À cet égard, le Comité a noté que le système de classement des aliments utilisé dans cette norme reposait sur un système élaboré par le Comité du Codex sur les résidus de pesticide (CCPR). Le Comité a noté en outre que le CCPR avait élaboré cette liste essentiellement pour des produits alimentaires de base, bien qu'y figurent également quelques produits transformés comme les jus de fruits. Un travail supplémentaire serait nécessaire pour y inclure les aliments transformés, dérivés et à ingrédients multiples.

123. Le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*³⁸ tendant à ce qu'en l'absence de code de produit pour certains produits contenant des contaminants aux concentrations maximales, le tableau II ne soit pas pour l'instant inclus dans la NGCT. Il a été convenu à ce sujet que le Comité entamerait des négociations avec le CCPR pour déterminer la marche à suivre pour poursuivre l'élaboration du système de classement des aliments, afin de permettre à terme l'inclusion du tableau II dans la norme.

Retrait des concentrations maximales de certains contaminants des normes de produits du Codex

124. Afin d'éviter d'éventuelles divergences entre la NGCT et les normes de produits, le Comité a fait sienne la recommandation du Groupe de travail *ad hoc*³⁸ de demander à la Commission du Codex Alimentarius d'approuver les recommandations ci-après:

- a) la Commission du Codex Alimentarius devrait explicitement retirer de certaines normes de produits les concentrations maximales stipulées pour des raisons de sécurité qui ne sont pas compatibles avec les concentrations maximales qu'elle a déjà adoptées; et
- b) lorsque le CCFAC proposera des concentrations maximales pour adoption à l'étape 8, il proposera en même temps la suppression explicite des concentrations maximales correspondantes stipulées dans les normes de produits qui ne correspondent pas à la concentration maximale proposée.

⁴¹ Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires, Section 1.2.2 (1).

État d'avancement de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires

125. Le Comité a transmis l'amendement à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires (retrait de l'appendice IV et des renvois à cet appendice dans le texte de la norme) à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption (voir par. 119 et Annexe XIII).

126. Le Comité est également convenu de réviser la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires pour y inclure les paragraphes pertinents de la Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments qui devraient être considérés comme des conseils aux gouvernements et est convenu, par conséquent, de demander à la Commission du Codex Alimentarius d'approuver cette révision en tant que nouvelle activité du Comité. Le Comité est convenu, en outre, de confier cette révision à un groupe de travail présidé par le Japon, auquel participeraient la France, l'Inde et les Pays-Bas, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

PROJET DE POLITIQUE DU CCFAC EN MATIÈRE D'ÉVALUATION DE L'EXPOSITION AUX CONTAMINANTS ET AUX TOXINES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS OU GROUPES D'ALIMENTS (Point 13c de l'ordre du jour)⁴²

127. À sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'avant-projet de politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou les groupes d'aliments à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, comme proposé par le Comité à sa trente-cinquième session. En prenant cette décision, la Commission a noté que le texte devrait figurer soit dans le Manuel de procédure à l'intention de la Commission, soit dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires à l'intention des membres.

128. Le Comité a approuvé les révisions ci-après:

- a) Suppression de l'Appendice dans lequel figurait l'organigramme. Celui-ci était trop complexe et ne donnait aucune information qui ne figure pas déjà dans le texte. Le paragraphe 4 renvoyant à cet Appendice a été supprimé.
- b) Suppression du paragraphe 5 devenu inutile.
- c) Ajout d'un paragraphe à la fin de la Section 1 stipulant que le JECFA devrait estimer l'impact sur l'exposition alimentaire de concentrations maximales différentes, si le CCFAC le lui demandait. La délégation belge a exprimé des réserves quant à cette décision.

État d'avancement du projet de politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou les groupes d'aliments

129. Le Comité a transmis le projet de politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou les groupes d'aliments à la Commission du Codex Alimentarius, par l'intermédiaire du Comité du Codex sur les principes généraux, pour adoption à l'étape 8 et inclusion dans le Manuel de procédure (voir Annexe XIV).

⁴² ALINORM 03/12A, Annexe VIII; CX/FAC 04/36/2-Partie II; CL 2003/33-FAC; et observations soumises par le Brésil (CX/FAC 04/36/17); Communauté européenne (CRD 6); Inde (CRD 24); et Japon (CRD 29).

MYCOTOXINES PRÉSENTES DANS L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE (Point 14 de l'ordre du jour)

CONCENTRATION MAXIMALE POUR LA PATULINE DANS LE JUS DE POMME ET DANS LE JUS DE POMME UTILISÉ COMME INGREDIENT DANS D'AUTRES BOISSONS – NOUVELLES DONNEES SOUMISES (Point 14a de l'ordre du jour)⁴³

130. À sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté le projet de concentration maximale de 50 µg/kg pour la patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons. La Commission a noté que le CCFAC avait proposé l'adoption de cette concentration maximale étant entendu que cette concentration pourrait être abaissée à 25 µg/kg, une fois mis en œuvre le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons (c'est-à-dire quatre ans après son adoption). La Commission a aussi appuyé la décision du Comité de continuer dans l'intervalle à recueillir des données sur les concentrations de patuline dans le jus de pomme et le jus de pomme utilisé comme ingrédient dans d'autres boissons, afin de permettre au Comité de réexaminer la réduction éventuelle de la concentration maximale, une fois mis en œuvre le Code d'usages⁴⁴.

131. Le Comité est convenu que dans ces conditions il valait mieux supprimer la patuline de l'ordre du jour du Comité et l'inclure dans la liste des substances à évaluer en priorité par le JECFA dans quatre ans (autrement dit en 2007). Pour faciliter la comparaison des données, le Comité est également convenu que les membres devraient soumettre leurs données, présentées conformément au modèle GEMS/aliments, directement à l'OMS qui ferait rapport chaque année au Comité sur les données soumises. Le Comité est convenu en outre qu'en fonction des données disponibles, il indiquerait au JECFA le type d'évaluation du risque qu'il souhaitait.

PROJET DE CONCENTRATION MAXIMALE POUR L'OCRATOXINE A DANS LE BLE, L'ORGE ET LE SEIGLE BRUTS ET DANS LES PRODUITS DERIVES (Point 14b de l'ordre du jour)⁴⁵

132. À sa trente-quatrième session, le CCFAC avait transmis à la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption à l'étape 8, une concentration maximale de 5 µg/kg dans les céréales comme le blé, l'orge et le seigle ou les produits dérivés⁴⁶. La Commission, constatant l'absence de consensus sur la concentration maximale appropriée et sur l'inclusion, ou non, de l'expression « et les produits dérivés », a renvoyé le projet de concentration maximale à l'étape 6 pour réexamen par le Comité⁴⁷.

133. Le Comité a noté que puisque les produits dérivés étaient très nombreux, mais de peu ou d'aucune importance au niveau du commerce international, la concentration maximale ne devrait viser que le blé, l'orge et le seigle bruts.

134. La délégation de la CE a informé le Comité que les données relatives à la fréquence et l'application de cette concentration maximale dans l'Union européenne montraient qu'une concentration maximale de 5 µg/kg dans ces produits était tout à fait réaliste sur le plan technologique. En outre, la délégation de la CE a déclaré qu'à sa cinquante-sixième réunion

⁴³ ALINORM 03/12A, Annexe X; CL 2003/13-FAC; et observations soumises par le Brésil (CX/FAC 04/36/18); la Communauté européenne (CRD 6); l'Inde (CRD 24); et le Brésil (CRD 27).

⁴⁴ ALINORM 03/41, par. 43 et 44.

⁴⁵ ALINORM 03/12-Annexe IX; CX/FAC 04/36/2-Partie II; CL 2003/33-FAC; et observations soumises par le Mexique (CX/FAC 04/36/19); Communauté européenne (CRD 6); et Inde (CRD 24).

⁴⁶ ALINORM 03/12, par. 114.

⁴⁷ ALINORM 03/41, par. 45 à 47.

(février 2001), le JECFA avait recommandé de tout faire pour abaisser la contamination générale par l'ochratoxine A, en appliquant des méthodes de culture, d'entreposage et de transformation appropriées. La délégation a noté que le Code d'usages, récemment adopté, pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines, et son appendice sur l'ochratoxine A, pourraient aider les membres du Codex à respecter cette concentration maximale. On a noté également que l'ochratoxine A était une substance cancérigène dont l'ingestion pouvait aussi être liée à la consommation d'autres produits. Aussi conviendrait-il d'appliquer le principe ALARA (niveau le plus faible qu'il soit pratiquement possible d'atteindre) dans la mesure où aucune donnée n'avait été communiquée prouvant l'impossibilité de respecter cette limite. Plusieurs autres délégations ont déclaré partager ce point de vue.

135. D'autres délégations ont noté que lorsque le JECFA avait effectué son estimation des risques liés aux deux concentrations maximales proposées de 5 et de 20 µg/kg, il avait conclu que, d'après les données disponibles, la différence entre les risques liés à ces deux concentrations n'était pas probante si l'on s'en tenait aux ingestions moyennes et que, par conséquent, une concentration maximale de 20 µg/kg était suffisante pour protéger la santé publique. À cet égard, on a noté que l'évaluation des risques effectuée par le JECFA reposait essentiellement sur des données européennes. En outre, ces délégations ont indiqué que la mise en oeuvre du Code prendrait un certain temps et que dans l'intervalle, il serait bon de commencer par fixer une concentration plus élevée pour l'abaisser progressivement à mesure que le Code serait appliqué. La délégation indienne, rejointe par d'autres délégations, a souligné qu'il faudrait s'appuyer sur une évaluation du rapport risques/avantages, plutôt que sur le principe ALARA, avant de proposer des limites inférieures pour les contaminants.

État d'avancement du projet de concentration maximale pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts et dans les produits dérivés

136. Le Comité, n'ayant pas réussi à s'entendre sur une concentration maximale pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts, est convenu de conserver la concentration maximale de 5 µg/kg pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts à l'étape 7 (voir Annexe XVII), tout en plaçant l'ochratoxine A sur la liste des substances à évaluer en priorité par le JECFA (voir par. 208 et Annexe XXVII).

137. Le Comité est convenu également que, sous réserve que des données soient disponibles, le JECFA devrait procéder avant 2006 à une évaluation exhaustive des risques, de façon que le Comité puisse réexaminer cette question à la lumière des résultats de l'évaluation du JECFA à sa session de 2007.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ARACHIDES PAR LES AFLATOXINES (Point 14c de l'ordre du jour)⁴⁸

138. À sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6 comme proposé par le Comité à sa trente-cinquième session⁴⁹.

139. Le Comité a approuvé l'amendement au paragraphe 56 proposé par le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires³⁸ et a examiné d'autres amendements, à savoir: la proposition de remplacer l'expression « toutes les personnes » par « les parties intéressées » et l'introduction d'une référence à « la manutention » dans la mesure où celle-ci est un point critique de contrôle de la contamination de ce produit par les

⁴⁸ ALINORM 03/12A-Annexe XI; CL 2003/33-FAC; et observations soumises par le Mexique et l'Argentine (CX/FAC 04/36/20); la Communauté européenne (CRD 6); et l'Inde (CRD 24).

⁴⁹ ALINORM 03/12A, par. 136 et ALINORM 03/41, Annexe VI.

aflatoxines (paragraphe 1); l'inclusion d'un certain nombre de ravageurs souterrains pour indiquer que les végétaux ainsi infestés devraient aussi être récoltés séparément, l'infestation pouvant causer des dégâts aux gousses et accélérer de ce fait la contamination fongique (paragraphe 22); et l'ajout d'une nouvelle phrase mentionnant les paramètres liés aux points de contrôle critiques (paragraphe 60). Le Comité a pris acte d'un certain nombre d'autres propositions d'amendements émanant de la délégation indienne pour les paragraphes 13, 17 et 40, mais a conclu que le libellé actuel du Code répondait de manière adéquate aux préoccupations spécifiques formulées par la délégation.

État d'avancement du projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines

140. Le Comité a transmis le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption définitive à l'étape 8 (voir Annexe XV).

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS A COQUE PAR LES AFLATOXINES (Point 14d de l'ordre du jour)⁵⁰

141. À sa trente-cinquième session, le CCFAC était convenu qu'un Groupe de travail, présidé par la Chine, réviserait l'avant-projet de Code pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa session suivante⁵¹.

142. Le Comité a accepté les amendements proposés par le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires³⁸ et a décidé d'avancer le texte ainsi amendé dans la procédure Codex.

État d'avancement de l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines

143. Le Comité a transmis l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir Annexe XX).

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES AFLATOXINES PRESENTES DANS LES FRUITS A COQUE (AUTRES QUE LES AMANDES, LES NOISETTES ET LES PISTACHES), Y COMPRIS LES INFORMATIONS SUR LA CONTAMINATION PAR LES AFLATOXINES ET SUR LES METHODES D'ANALYSE PERMETTANT DE MESURER LES QUANTITES D'AFLATOXINES PRESENTES DANS LES FRUITS A COQUE (Point 14e de l'ordre du jour)⁵²

144. À sa trente-cinquième session, le CCFAC était convenu que la délégation iranienne réviserait le document de travail sur les aflatoxines présentes dans les fruits à coque (autres que les amandes, les noisettes et les pistaches), y compris les informations soumises sur les méthodes d'analyse permettant de mesurer la quantité d'aflatoxines présentes dans les fruits à coque, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

⁵⁰ CX/FAC 04/36/21; CX/FAC 04/36/21-Add.1 (non publié); et observations soumises par l'Inde (CRD 24).

⁵¹ ALINORM 03/12A, par. 131.

⁵² CX/FAC 04/36/22 et observations soumises par Cuba (CX/FAC 04/36/22-Add.1); la Communauté européenne (CRD 6); et le Brésil (CRD 27).

Document de travail

145. Le Comité est convenu de n'étudier que les noix du Brésil, étant donné que les autres fruits à coque mentionnés dans le document de travail (comme les noix de cajou, les noix macadamia, les noix de pécan, les pignons, les noix, etc.) étaient moins fréquemment contaminés par les aflatoxines et que les volumes commercialisés à l'échelon international étaient peu importants. Toutefois, certaines délégations ont noté que ce commerce se développait et que dans certains cas la consommation de ces autres fruits à coque était supérieure à celle des arachides. Ces délégations ont indiqué qu'il conviendrait de rassembler des données sur la contamination par les aflatoxines des autres fruits à coque afin de fixer à un stade ultérieur des concentrations maximales.

146. La délégation irlandaise, s'exprimant au nom des États membres de la CE, s'est prononcé en faveur de la limitation de l'examen aux noix du Brésil et de la collecte de données supplémentaires sur les fruits entiers ou décortiqués, tout en indiquant que puisque les aflatoxines faisaient partie des substances les plus cancérigènes connues à ce jour et étaient mutagènes, il conviendrait de fixer des concentrations maximales sur la base du principe ALARA.

147. La délégation des États-Unis, appuyée par plusieurs autres, s'est prononcée contre l'introduction d'une référence au principe ALARA dans le document de travail, dans la mesure où le JECFA avait constaté qu'il n'existait pas de différence entre une concentration de 20 µg/kg et une concentration de 10 µg/kg pour l'aflatoxine B1, la plus nocive. En revanche, l'application du principe ALARA constituerait une mesure allant bien au-delà de ce qui était justifié pour assurer la protection de la santé des consommateurs et des pratiques commerciales loyales pour les produits examinés.

148. Le Comité est convenu que la délégation iranienne préparerait un document de travail révisé sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines, qui tiendrait compte des fruits entiers et des fruits décortiqués. Ce document révisé, pour distribution, observations et examen à la session suivante du Comité, serait établi en fonction des observations formulées par écrit ou oralement pendant la session et tiendrait compte du principe ALARA et de l'évaluation du JECFA.

Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines présentes dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches

149. Le Comité est convenu de commencer à travailler à l'élaboration de plans d'échantillonnage pour les aflatoxines présentes dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches, sous réserve que cette tâche soit approuvée en tant que nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius. Le Comité est également convenu qu'une fois établis, les plans d'échantillonnage seraient communiqués au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour confirmation. Le Comité est convenu, en outre, qu'un Groupe de travail, présidé par les États-Unis et incluant l'Argentine, le Brésil, la CE, l'Iran et l'INC, établirait des plans d'échantillonnage pour les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches, pour distribution, observations et examen par le Comité à sa prochaine session.

150. À cet égard, le Comité est convenu de demander à la Commission du Codex Alimentarius de modifier le paragraphe 4 de l'Examen critique⁵³ afin d'y introduire une référence aux « méthodes d'analyse et plans d'échantillonnage » qui, comme la tenue à jour de la Norme générale pour les additifs alimentaires, de la Norme générale pour les contaminants et les toxines, du Système de classement des aliments par catégories et du Système international de

⁵³ ALINORM 04/27/33, Annexe III-Partie 2: Examen critique, par. 4.

numérotation, devraient faire l'objet de procédures établies par les comités concernés lorsqu'il est décidé d'entreprendre une révision ou de nouveaux travaux, comme l'élaboration de méthodes d'analyse et plans d'échantillonnage, qui était étroitement liée à la fixation de concentrations maximales pour les contaminants et à la tenue à jour de la Norme générale pour les contaminants et les toxines.

Méthodes d'analyse permettant de mesurer la quantité d'aflatoxines présentes dans les fruits à coque

151. Le Comité a noté qu'il n'était pas nécessaire que le Groupe cherche à établir des méthodes d'analyse permettant de mesurer la quantité d'aflatoxines présentes dans les fruits à coque puisque des méthodes avaient déjà été élaborées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et que l'élaboration de méthodes supplémentaires pourrait être confiée à ce même Comité à la demande du CCFAC.

CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES PRESENTES DANS LES FRUITS A COQUE (AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES) – PROPOSITIONS SOUMISES (Point 14f de l'ordre du jour)⁵⁴

152. À sa trente-cinquième session, le CCFAC avait examiné un document de travail sur les aflatoxines présentes dans les fruits à coque, y compris les informations soumises sur la contamination par les aflatoxines et sur les méthodes d'analyse permettant de mesurer la quantité d'aflatoxines présentes dans les fruits à coque. Sur la base des données présentées, le Comité était convenu d'élaborer des concentrations maximales pour les aflatoxines présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches⁵⁵. À sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration de concentrations maximales pour ces trois fruits à coque en tant que nouvelle activité du Comité⁵⁶.

153. La délégation de la CE a indiqué que les concentrations maximales pour les aflatoxines devraient reposer sur le principe ALARA et a proposé de fixer des concentrations maximales distinctes pour les aflatoxines totales et l'aflatoxine B1, qui seraient respectivement de 10 µg/kg (pour les aflatoxines totales) et de 5 µg/kg (pour l'aflatoxine B1) dans les amandes, les noisettes et les pistaches destinées à une transformation ultérieure et de 4 µg/kg (pour les aflatoxines totales) et de 2 µg/kg (pour l'aflatoxine B1) dans ces mêmes fruits à coque destinés à la consommation humaine directe.

154. La délégation des États-Unis, appuyée par plusieurs autres, a déclaré que le principe ALARA devrait être appliqué en fonction de l'évaluation des risques par le JECFA et que le risque pour la santé d'une concentration maximale de 20 µg/kg pour les aflatoxines présentes dans les fruits à coque était négligeable et n'aurait aucun impact particulier sur le commerce international. À cet égard, l'observateur du CIN a noté que 44 pour cent des rejets de fruits à coque dans l'Union européenne, entre 1998 et 2002, auraient pu être évités avec une concentration maximale de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales.

155. Conformément à la proposition de la délégation iranienne, appuyée par l'Afrique du Sud, l'Argentine, le Brésil, Cuba, l'Inde, le Kenya et la Turquie, le Comité est convenu de proposer un avant-projet de concentration maximale de 15 µg/kg (pour les aflatoxines totales) pour les amandes, noisettes et pistaches, transformées ou non, et de le distribuer pour observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (voir Annexe XXV). Les délégations de la CE, de la

⁵⁴ CL 2003/13-FAC et observations soumises par l'Argentine, le Brésil (CX/FAC 04/36/23); la Communauté européenne (CRD 6); l'Iran (CRD 9); l'Inde (CRD 24); et le Brésil (CRD 27).

⁵⁵ ALINORM 03/12A, par. 129 et 130.

⁵⁶ ALINORM 03/41-Annexe VIII.

Hongrie, de la Norvège, de la Pologne, de la République tchèque et de la Roumanie ont exprimé des réserves à ce sujet.

CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LE DEOXYNIVALÉNOLE (DON) – PROPOSITIONS SOUMISES (Point 14g de l'ordre du jour)⁵⁷

156. À sa trente-cinquième session, le CCFAC était convenu d'interrompre l'examen du document de travail sur le déoxynivalénole, qui incluait des informations et des données sur la présence de déoxynivalénole dans les céréales, et de commencer à élaborer des concentrations maximales pour le déoxynivalénole⁵⁸. À sa vingt-sixième session, la Commission avait approuvé l'élaboration de concentrations maximales pour le déoxynivalénole en tant que nouvelle activité du Comité⁵⁹.

157. Le Comité a eu un échange de vues sur l'opportunité de fixer des concentrations maximales pour le déoxynivalénole. Il a estimé que des travaux supplémentaires étaient nécessaires avant que l'on puisse fixer des concentrations maximales, les données actuellement disponibles en provenance de presque toutes les régions du monde étant insuffisantes pour constituer une base scientifique permettant d'établir des concentrations maximales pour le DON. Le Comité a reconnu que le JECFA devrait procéder, sur la base des données réunies, à une évaluation affinée de l'exposition au DON présent dans des produits comme les céréales brutes ou les produits à base de céréales transformées, afin de garantir la sécurité sanitaire et la disponibilité des aliments à base de céréales à l'échelle mondiale.

158. Le Comité est convenu de suspendre l'examen des concentrations maximales pour le déoxynivalénole. Il demanderait en revanche des informations sur les questions suivantes: prévalence du déoxynivalénole dans les céréales, influence de la transformation, de la décontamination et du tri sur la concentration de DON dans un lot; concentrations nationales ou concentrations indicatives pour le DON; procédures d'échantillonnage et méthodes d'analyse, etc., pour examen à sa prochaine session.

CONTAMINATION DU SORGHO PAR LES MYCOTOXINES – INFORMATIONS ET DONNÉES SOUMISES (Point 14h de l'ordre du jour)⁶⁰

159. À sa trente-cinquième session, le CCFAC était convenu de demander des données sur la contamination du sorgho par les mycotoxines pour examen à sa trente-sixième session.⁶¹

160. Le Comité a noté que le document de travail CX/FAC 04/36/25 n'avait pas pu être établi car aucune donnée n'avait été communiquée en réponse à la lettre circulaire CL 2003/13-FAC. Sachant que le sorgho joue un rôle important dans de nombreux pays, notamment en développement, et compte tenu de la nécessité d'établir des concentrations maximales, le Comité est convenu de demander des informations sur les points suivants: source de contamination, type de mycotoxine, méthodes d'analyse et procédures d'échantillonnage, protection de la santé du consommateur, problèmes effectifs et potentiels en matière de commerce international, travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales, etc., pour examen à sa prochaine session.

⁵⁷ CL 2003/13-FAC et observations soumises par le Japon (CX/FAC 04/36/24); Communauté européenne (CRD 6); Inde (CRD 24).

⁵⁸ ALINORM 03/12A, par. 182.

⁵⁹ ALINORM 03/41-Annexe VIII.

⁶⁰ CL 2003/13-FAC; CX/FAC 04/36/25 (non publié); et observations soumises par l'Inde (CRD 24).

⁶¹ ALINORM 03/12A, par. 196.

CONTAMINANTS INDUSTRIELS ET ENVIRONNEMENTAUX PRÉSENTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES (Point 15 de l'ordre du jour)

PROJET DE CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LE PLOMB DANS LE POISSON, Y COMPRIS ANALYSE STATISTIQUE DES DONNEES SUR LES CONCENTRATIONS DE PLOMB DANS LES PRINCIPALES ESPECES DE POISSON FAISANT L'OBJET D'UN COMMERCE INTERNATIONAL SUSCEPTIBLES DE CAUSER DES PROBLEMES AU NIVEAU DU COMMERCE INTERNATIONAL (Point 15a de l'ordre du jour)⁶²

161. À sa trente-cinquième session, le CCFAC n'avait pas pu parvenir à un consensus sur le projet de concentrations maximales pour le plomb dans le poisson et avait renvoyé le projet de concentrations maximales à l'étape 6 pour observations et nouvel examen à sa prochaine session. Le Comité était convenu que dans l'intérim, une analyse statistique serait réalisée, sur la base des observations soumises et de données supplémentaires disponibles, en utilisant différentes concentrations (telles que 0,2, 0,4 et 0,5 mg/kg) pour décider s'il fallait ou non adopter une approche progressive. Il a été noté que l'analyse devrait fournir des informations sur le pourcentage d'échantillons rejetés selon les concentrations maximales adoptées pour les espèces faisant l'objet d'un commerce international important.⁶³

162. En présentant le document, la délégation danoise a expliqué que faute de données, elle ne pouvait pas présenter d'analyse plus approfondie de l'impact des différentes concentrations maximales et que le tableau 4 présenté dans le document CX/FAC 06/36/26 avait été établi grâce aux données communiquées par la CE, la FAO et l'OMS, sur les espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international.

163. Le Comité a noté que cette liste n'était pas exhaustive et n'avait été proposée que pour faciliter l'examen des concentrations maximales. Le Comité a souligné la nécessité de tenir compte des résultats de l'évaluation du JECFA (cinquante-troisième réunion, juin 1999) pour poursuivre l'examen des concentrations maximales de plomb dans le poisson. Il a noté également que de nombreux pays avaient du mal à garantir des concentrations inférieures à 0,2 mg/kg et à analyser correctement des concentrations inférieures à 0,4 mg/kg.

164. Le Comité est convenu de maintenir le projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson à l'étape 7. Il est convenu, en outre, de poursuivre l'élaboration de la liste du tableau 4 du document de travail CX/FAC 04/36/26 en suivant la structure du tableau présenté par la CE dans le document CRD 10. Le Comité est donc convenu de demander des observations sur la liste des principales espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international (voir Annexe XIX), sur d'autres espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international à inclure dans la liste et sur la contamination du poisson par le plomb, pour nouvel examen à sa prochaine session. Le Comité a pris acte de la proposition de la délégation danoise de mettre à jour la liste avant sa prochaine session.

État d'avancement du projet de concentration maximale pour le plomb dans le poisson

165. Le Comité est convenu de maintenir le projet de concentration maximale de 0,2 mg/kg de plomb dans le poisson à l'étape 7 (voir Annexe XVIII) et de revoir cette concentration à sa prochaine session, à la lumière des résultats de l'évaluation à laquelle procéderait le JECFA à sa cinquante-troisième réunion, de la liste des principales espèces de poisson faisant l'objet d'un commerce international qui serait élaborée par le Danemark et des observations reçues.

⁶² ALINORM 03/12, Annexe XIII; CX/FAC 04/36/26; CL 2003/13-FAC; et observations soumises par l'Afrique du Sud, l'Espagne, le Japon, les Philippines et l'IFAC (CX/FAC 04/36/26-Add.1); la Communauté européenne (CRD 10); les Philippines (CRD 14); l'Inde (CRD 24); et le Brésil (CRD 27).

⁶³ ALINORM 03/12A, par. 141 et 142.

PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR LE PLOMB (Point 15b de l'ordre du jour)⁶⁴

166. Le Comité a noté qu'à sa vingt-sixième session la Commission du Codex Alimentarius avait adopté à l'étape 5 et avancé à l'étape 6 l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par le plomb, comme proposé par le Comité à sa trente-cinquième session⁶⁵.

167. Le Comité a approuvé l'amendement proposé par le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires³⁸ et a examiné quelques amendements supplémentaires, notamment: la suppression de la phrase mentionnant l'évaluation du JECFA en 1987, dans le paragraphe 1, et l'introduction d'une nouvelle expression au paragraphe 44 à des fins d'harmonisation avec le paragraphe 42.

État d'avancement du projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par le plomb

168. Le Comité a transmis le projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par le plomb à la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption finale à l'étape 8 (voir Annexe XVI).

AVANT-PROJET DE CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR L'ETAIN (Point 15c de l'ordre du jour)⁶⁶

169. À sa trente-cinquième session, le CCFAC n'avait pas pu parvenir à un consensus sur le projet de concentrations maximales pour l'étain et avait décidé de renvoyer le projet (avec les descripteurs de produit révisés) à l'étape 3 pour observations et nouvel examen à sa trente-sixième session. Le comité avait décidé en outre de demander au JECFA d'évaluer les concentrations actuelles d'étain dans les « aliments en conserve autres que les boissons » et les « boissons en conserve » et de fixer une dose de référence aigüe.⁶⁷

170. Le Comité a noté que la réévaluation de l'étain inorganique, prévue pour la soixante-quatrième réunion du JECFA, faciliterait la prise de décisions en matière de gestion des risques. Le secrétariat conjoint du JECFA a fait observer que de nouvelles données étaient disponibles. La délégation de la CE a rappelé qu'une irritation gastrique avait été signalée aux concentrations maximales proposées dans l'avant-projet. La délégation a suggéré que le JECFA devrait, dans toute la mesure possible, tenir compte, parmi d'autres questions, de la sensibilité de la population à l'ingestion d'étain lorsqu'il examinerait ces nouvelles données. La délégation des États-Unis a demandé au JECFA d'évaluer la probabilité de ces effets aux concentrations maximales proposées dans l'avant-projet.

État d'avancement de l'avant-projet de concentrations maximales pour l'étain

171. Compte tenu de la prochaine réévaluation par le JECFA, le Comité a décidé de maintenir les concentrations actuelles de 250 mg/kg (aliments en boîtes autres que des boissons) et de 200 mg/kg (boissons en boîtes) à l'étape 4 (voir annexe XXIV) et de réexaminer ces concentrations à la lumière de la réévaluation qui serait effectuée par le JECFA à sa soixante-quatrième réunion.

⁶⁴ ALINORM 03/12A, Annexe XII; CL 2003/33-FAC; CX/FAC 04/36/27 (non publié).

⁶⁵ ALINORM 03/12, par.152 et ALINORM 03/41, Annexe VI.

⁶⁶ ALINORM 03/12A-Annexe XIII; CL 2003/13-FAC; et observations soumises par l'Australie, la Pologne et le Soudan (CX/FAC 04/36/28); la Communauté européenne (CRD 10); et l'Inde (CRD 24).

⁶⁷ ALINORM 03/12A, par. 160 et 161.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR L'ETAIN (Point 15d de l'ordre du jour)⁶⁸

172. Le Comité a noté qu'à sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius avait approuvé l'élaboration d'un avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par l'étain en tant que nouvelle activité du Comité⁶⁹.

173. Le Comité a approuvé les amendements proposés par le Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires³⁸ et décidé d'autres amendements mineurs, à savoir: au paragraphe 21, « normal » a été remplacé par « élevé » et à la section « Transformation », la deuxième phrase du dernier alinéa a été modifiée et doit se lire désormais comme suit: « les boîtes qui ne sont pas correctement conservées au froid peuvent... ».

État d'avancement de l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires par l'étain

174. Le Comité a transmis l'avant-projet de Code d'usages dont le nouveau titre est « Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des denrées alimentaires en conserve par l'étain inorganique » à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir Annexe XXI).

AVANT-PROJET DE CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LE CADMIUM (Point 15e de l'ordre du jour)⁷⁰

175. À sa trente-cinquième session, le CCFAC avait décidé de renvoyer les avant-projets de concentrations maximales pour le cadmium présent dans le riz poli, le soja (sec), les mollusques (y compris les céphalopodes) et les arachides à l'étape 3 et de transmettre les autres avant-projets de concentrations maximales à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session, pour adoption à l'étape 5⁷¹. À sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius a décidé de renvoyer les avant-projets de concentrations maximales à l'étape 3⁷².

176. Le Comité a décidé de suspendre ses travaux sur l'élaboration de concentrations maximales pour le cadmium dans les fruits, la viande de bœuf, de porc, de mouton et de volaille, la viande chevaline, les fines herbes, les champignons (comestibles), le céleri-rave, le soja (sec) et les arachides, dans la mesure où ces denrées ne contribuent que dans des proportions minimales à l'ingestion de cadmium.

177. La délégation japonaise a proposé une concentration maximale de 0,4 mg/kg pour le cadmium dans le riz poli. La délégation a expliqué que la concentration maximale de 0,2 mg/kg n'était pas réaliste dans un pays comme le Japon où l'une des caractéristiques géologiques du sol était sa forte teneur en cadmium. La délégation a également expliqué que l'évaluation de l'exposition effectuée par le Japon, en se fondant sur des données nationales, montrait qu'une concentration de 0,4 mg/kg ne serait pas préjudiciable à la santé publique. Cette position a été appuyée par plusieurs autres délégations. La délégation de la CE fait observer que la DHTP

⁶⁸ CX/FAC 04/36/29; et observations soumises par le Canada (CX/FAC 04/36/29-Add.1); et la Communauté européenne (CRD 10).

⁶⁹ ALINORM 03/12A, par. 162 et ALINORM 03/41, Annexe VIII.

⁷⁰ ALINORM 03/12A, Annexe XIV; CX/FAC 04/36/2-Partie II; CL 2003/13-FAC; CL 2003/33-FAC; et observations soumises par l'Argentine, l'Australie, le Canada, les États-unis, le Japon, le Mexique, la Nouvelle-Zélande et la Pologne, ainsi que par le CHA (CX/FAC 04/36/30); la Communauté européenne (CRD 10); les Philippines (CRD 14); l'Indonésie (CRD 21); et l'Inde (CRD 24).

⁷¹ ALINORM 03/12A, par. 165.

⁷² ALINORM 03/41, par. 125 et 126.

pouvait facilement être dépassée si l'on consommait du riz contenant du cadmium à cette concentration maximale, notamment chez les jeunes enfants.

178. Sur cette base, le Comité a décidé de remplacer l'avant-projet de concentration maximale examiné de 0,2 mg/kg pour le riz poli par un avant-projet de concentration maximale de 0,4 mg/kg. Le Comité a en outre décidé de transmettre à la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption préliminaire à l'étape 5, les avant-projets de concentrations maximales de cadmium dans les produits suivants: riz poli, blé, pommes de terre, légumes tiges et légumes racines, légumes feuillus et autres légumes.

179. Le Comité a longuement examiné les concentrations maximales de cadmium dans les mollusques et le classement de ces produits. Plusieurs délégations ont fait observer que la concentration proposée de 1,0 mg/kg n'était pas réaliste pour les huîtres, les coquilles Saint-Jacques et les céphalopodes si les viscères étaient incluses, compte tenu de la présence naturelle de cadmium à des concentrations supérieures à 1,0 mg/kg. Le Comité a étudié une proposition tendant à distinguer dans la catégorie IM 0150 Mollusques (céphalopodes compris) trois sous-catégories, à savoir IM 0151 Mollusques bivalves marins, IM 1005 Coquilles Saint-Jacques sans caecum digestif et IM 0152 Céphalopodes, avec des concentrations maximales de 1,0, 1,0 et 2,0 mg/kg respectivement. Le Comité a noté également la proposition tendant à fixer une concentration maximale distincte pour les huîtres à 3,0 mg/kg ou à exclure les huîtres des concentrations maximales proposées.

180. Le Comité, n'ayant pas réussi à se mettre d'accord sur les concentrations maximales, ni sur la catégorie IM 0150 Mollusques (céphalopodes compris), a décidé de ne rien modifier en attendant que le JECFA ait effectué son évaluation de l'exposition prévue pour 2005.

181. Le Comité est convenu de demander au JECFA de soumettre à une évaluation des risques les produits suivants: riz poli, blé, pommes de terre, légumes tiges et les légumes racines, légumes feuillus, autres légumes et mollusques, en tenant compte de trois concentrations différentes, à savoir les avant-projets de concentrations maximales, plus une concentration inférieure et une concentration supérieure aux avant-projets de concentrations maximales, avec des courbes de distribution de la contamination par le cadmium de ces denrées alimentaires. Le JECFA est convenu d'évaluer l'exposition pour des concentrations supplémentaires dans les sous-catégories de mollusques et d'informer le Comité en fonction des données qui lui seraient soumises. Le Comité a noté que le JECFA effectuerait l'évaluation de l'exposition en février 2005 et a encouragé les membres du Codex à soumettre leurs données nationales brutes sur la prévalence et la consommation à GEMS/aliments de l'OMS.

État d'avancement des avant-projets de concentrations maximales pour le cadmium

182. Le Comité a transmis les avant-projets de concentrations maximales pour le cadmium dans les produits suivants: riz poli, blé, pommes de terre, légumes tiges et légumes racines, légumes feuillus et autres légumes à la Commission du Codex Alimentarius, pour adoption préliminaire à l'étape 5, tout en renvoyant l'avant-projet de concentrations maximales pour les mollusques (céphalopodes compris) à l'étape 3, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session (voir Annexe XXIII).

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES MESURES PRISES A LA SOURCE POUR REDUIRE LA CONTAMINATION DES DENREES ALIMENTAIRES PAR LES DIOXINES ET LES PCB DE TYPE DIOXINE (Point 15f de l'ordre du jour)⁷³

183. À sa trente-cinquième session, le CCFAC était convenu qu'un groupe de rédaction procéderait à la révision de l'avant-projet de Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les dioxines et les PCB de type dioxine, pour distribution et observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa session suivante.

184. Le Comité a approuvé les recommandations du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires³⁸ tendant à ce que l'avant-projet de Code soit révisé pour: a) y inclure les parties pertinentes de l'introduction et des mesures globales prises à la source; b) reformuler les références à la Convention sur les polluants organiques rémanents et préciser au paragraphe 24 la référence à la Commission du Codex Alimentarius; c) rendre le texte plus descriptif et moins prescriptif; et d) supprimer la référence explicite à la législation (supra)nationale.

État d'avancement de l'avant-projet de Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les dioxines et les PCB de type dioxine

185. Le Comité a renvoyé l'avant-projet de Code d'usages pour les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les dioxines et les PCB de type dioxine à l'étape 2, pour révision par un groupe de travail présidé par l'Allemagne et composé de l'Australie, de la Belgique, du Canada, de la Chine, de la CE, des États-Unis, de la Finlande, de l'Islande, du Japon, de l'IBFAN et de l'IDF, pour distribution, observations à l'étape 3 et nouvel examen à sa prochaine session.

DOCUMENT DE SYNTHESE SUR LES DIOXINES ET LES PCB DE TYPE DIOXINE (Point 15g de l'ordre du jour)⁷⁴

186. À sa trente-cinquième session, le CCFA avait demandé à la délégation néerlandaise de réviser le document de synthèse en fonction des observations écrites reçues. Il était également convenu que le document inclurait une nouvelle section couvrant les séries de données sur les concentrations de base des dioxines et des PCB de type dioxine dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale, ce qui permettrait d'identifier les sources de contamination par ces substances⁷⁵.

187. Le Comité a noté que le document donnait un aperçu des informations disponibles sur: la source et la prévalence de ces substances dans les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, sur l'ingestion d'origine alimentaire et sur les législations et les méthodes d'analyse en vigueur.

188. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires³⁸. Le Comité a noté que la délégation néerlandaise mettrait à jour le document en fonction des observations reçues en vue d'un examen ultérieur éventuel. Il a encouragé les membres du Codex à transmettre des données sur les dioxines et les PCB de type dioxine présents dans les denrées alimentaires à la base de

⁷³ CX/FAC 04/36/31 et observations soumises par le Canada, les États-Unis et IBFAN (CX/FAC 04/36/31-Add.1); Malaisie (CRD 15); Communauté européenne (CRD 18); Inde (CRD 24); et Brésil (CRD 27).

⁷⁴ CX/FAC 04/36/32 et observations soumises par l'Allemagne et le Japon (CX/FAC 04/36/32-Add.1); la Malaisie (CRD 15); la Communauté européenne (CRD 18); et le Brésil (CRD 27).

⁷⁵ ALINORM 03/12A, par. 169.

données GEMS/aliments de l'OMS. Il est convenu, en outre, de demander à l'OMS de lui faire un rapport détaillé sur les données reçues dans un délai de trois ans.

189. Dans ces conditions, le Comité est convenu d'interrompre l'examen du document de synthèse.

DOCUMENT DE SYNTHÈSE SUR LES CHLOROPROPANOLS (Point 15h de l'ordre du jour)⁷⁶

190. À sa trente-cinquième session, le CCFAC était convenu que la délégation du Royaume-Uni réviserait le document de synthèse sur les chloropropanols, sur la base de ses débats, des observations écrites reçues et des données qui seraient rendues disponibles, pour distribution, observations et nouvel examen à sa session suivante. Le Comité était également convenu que ce document devrait inclure des propositions relatives à des concentrations maximales pour les chloropropanols présents dans les denrées alimentaires visées⁷⁷.

191. La délégation du Royaume-Uni a informé le Comité que le document n'avait pas pu être établi, faute de données sur les produits visés et parce que l'étude effectuée au sein de la Communauté européenne n'avait pas encore été publiée. Qui plus est, la délégation a indiqué qu'un avant-projet de norme Codex pour la sauce de soja devait être examiné par le Comité du Codex sur les fruits et légumes transformés à sa vingt-deuxième session (septembre 2004) et que cet avant-projet inclurait des définitions de divers types de sauce de soja et qu'il valait donc mieux attendre que cette norme soit définitivement mise au point pour fixer une concentration maximale pour le chloropropanol dans ce type de produit.

192. Certaines délégations ont été d'avis que la base scientifique était suffisante pour établir une concentration maximale pour le 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) dans les protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) de 1 mg/kg sur une base sèche, équivalant à 0,4 mg/kg sur une base liquide. La délégation de la CE a estimé pour sa part qu'une concentration maximale de 0,02 mg/kg, dans une base liquide à 40 pour cent, était appropriée. La délégation thaïlandaise a suggéré que si le Comité décidait de fixer des concentrations maximales pour le 3-MCPD dans les produits à base de PVHA, il faudrait demander au JECFA une évaluation des risques à différentes concentrations. D'autres délégations ont estimé que le JECFA devrait disposer de davantage de données pour mettre à jour l'évaluation des risques, avant qu'une concentration maximale quelconque puisse être fixée pour les chloropropanols. Ces délégations se sont prononcées en faveur de l'élaboration d'un document de travail présentant des propositions pour l'élaboration de concentrations maximales pour les chloropropanols dans les aliments visés.

193. Le Comité est convenu d'entamer des travaux en vue de l'établissement d'une concentration maximale pour le 3-MCPD dans les PVHA et les produits contenant des PVHA, sous réserve de leur approbation comme nouvelle activité par la Commission du Codex Alimentarius, tout en demandant des observations sur des concentrations maximales proposées pour le chloropropanol dans ces produits.

194. Le Comité est convenu qu'un groupe de travail présidé par le Royaume-Uni, auquel participeraient l'Australie, le Canada, la CE, la Chine, les États-Unis, le Japon, la Corée, les Philippines, la Russie, la Thaïlande ainsi que l'IHPC, rédigerait un nouveau document de travail sur les chloropropanols, proposant des concentrations maximales pour le 3-MCPD dans les PVHA et les aliments contenant des PVHA, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

⁷⁶ CX/FAC 04/36/33 (non publié); CX/FAC 04/36/33-Add.1 (non publié); et observations soumises par l'IHPC (CRD 12); et les Philippines (CRD 14).

⁷⁷ ALINORM 03/12A, paragraphe 179.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ACRYLAMIDE (Point 15i de l'ordre du jour)⁷⁸

195. À sa trente-cinquième session, le CCFAC était convenu qu'un groupe de travail dirigé par le Royaume-Uni et les États-unis rédigerait un document de travail sur l'acrylamide, pour distribution, observations et examen à sa cette session. La délégation du Royaume-Uni a brièvement présenté le document de travail et demandé au Comité de formuler des observations à propos des recommandations destinées au JECFA.

196. Le Comité a pris acte de l'importance de réduire la concentration d'acrylamide dans les denrées alimentaires et des progrès déjà accomplis pour réduire ces concentrations dans certains produits. La délégation du Soudan a souligné qu'il importait de mettre à la disposition des pays en développement des méthodes d'analyse permettant de déterminer la concentration d'acrylamide dans les denrées alimentaires.

197. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail *ad hoc* sur les contaminants et les toxines présents dans les denrées alimentaires³⁸ tendant à ce que le mandat suivant pour l'évaluation par le JECFA de l'acrylamide, prévue pour février 2005, soit communiqué à la FAO et à l'OMS:

- a) observations relatives à la mesure dans laquelle l'acrylamide est biodisponible dans les denrées alimentaires et sur ses incidences sur la sécurité sanitaire;
- b) examen des seuils de préoccupation, comme la neurotoxicité et la toxicité reproductive, et dérivation éventuelle d'une ingestion alimentaire admissible;
- c) évaluation du degré d'incertitude des évaluations;
- d) estimations de l'exposition d'origine alimentaire de divers groupes de population, dont des groupes particulièrement vulnérables, comme les jeunes enfants et les populations régionales, et identification et quantification autant que possible des principales sources (groupes d'aliments/produits alimentaires) d'exposition d'origine alimentaire;
- e) estimations de marges de sécurité et/ou d'exposition à divers seuils d'inquiétude (effets cancérigènes ou non). Ces estimations doivent inclure des comparaisons entre les niveaux d'exposition à l'acrylamide dont les études sur les animaux prouvent qu'ils ont un impact et les niveaux sans effets démontrés par rapport aux estimations de l'exposition d'origine alimentaire chez les humains;
- f) estimations quantitatives des risques à divers points sensibles, notamment des risques d'effets cancérigènes, à divers degrés d'exposition d'origine alimentaire à l'acrylamide;
- g) formulation d'observations sur l'importance toxicologique du principal métabolite, la glycidamide, et comparaison avec la génotoxicité de la substance mère.

198. Le Comité est également convenu que le document de travail sur l'acrylamide serait révisé en fonction des observations reçues et des délibérations du Comité à cette session, par un groupe de travail présidé par le Royaume Uni et les États-unis, avec l'assistance de la CE, de la Corée, du Japon et de la Suède, ainsi que de la CIAA, de l'ICGMA et du CIN, pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session.

⁷⁸ CX/FAC 04/36/34 et observations soumises par le Canada, le Danemark et la Suède (CX/FAC 04/36/34-Add.1); Allemagne (CRD 8); Communauté européenne (CRD 10); Belgique (CRD 13); et Pays-Bas (CRD 22).

AVANT-PROJET DE LIMITES INDICATIVES RÉVISÉES POUR LES RADIONUCLÉIDES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS À LA SUITE D'UNE CONTAMINATION NUCLÉAIRE ACCIDENTELLE APPLICABLES DANS LE COMMERCE INTERNATIONAL (CAC/GL 5-1989), Y COMPRIS LES LIMITES INDICATIVES POUR UNE UTILISATION À LONG TERME (Point 16 de l'ordre du jour)⁷⁹

199. À sa trente-cinquième session, le CCFAC avait demandé à l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA) d'établir, avec la collaboration de la délégation finlandaise, une version révisée des limites indicatives Codex pour les radionucléides présents dans les aliments à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle applicables dans le commerce international, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa trente-sixième session⁸⁰. À sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé en tant que nouvelle activité la révision des limites indicatives Codex pour les radionucléides présents dans les aliments à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle applicables dans le commerce international (CAC/GL 5-1989), y compris les limites indicatives pour une utilisation à long terme.⁸¹

200. En présentant les limites indicatives sous leur nouvelle appellation « Limites indicatives Codex révisées pour les radionucléides présents dans les aliments applicables dans le commerce international », les représentants de l'AIEA ont fait savoir au Comité que la révision reposait sur un seuil de 1 mSv découlant de la consommation annuelle d'aliments contenant des radionucléides artificiels aux limites indicatives. Il n'avait pas été tenu compte des radionucléides naturels du fait que les ressources nécessaires pour calculer les expositions seraient démesurées par rapport aux avantages sanitaires qui en découleraient. L'examen a donc porté sur vingt radionucléides sélectionnés en raison de l'importance de leur absorption dans la chaîne alimentaire et de leur présence en grandes quantités dans les installations nucléaires ou les sources de rayonnement industrielles qui pourrait donner lieu à une contamination des denrées alimentaires à la suite d'un accident ou d'un acte de malveillance.

201. On a noté, en outre, que des évaluations appropriées de l'exposition humaine et des risques pour la santé avaient été effectuées chez des nourrissons comme chez des adultes l'année suivant une dispersion majeure de radionucléides dans l'environnement et sur le long terme. Les données statistiques de la FAO sur la production et l'importation des principales denrées alimentaires avaient été utilisées pour obtenir une évaluation réaliste. De ce fait, les avant-projets de limites indicatives révisées couvraient aussi bien les conséquences immédiates de situations d'urgence ou d'actes de malveillance que l'exposition prolongée. La liste des radionucléides pour lesquels des limites indicatives avaient été proposées avait été considérablement étoffée et couvrait désormais la plupart des conditions réalistes de contamination des denrées alimentaires.

202. Prenant acte des observations formulées par la délégation de la CE, le représentant de l'AIEA a proposé de modifier le tableau 1 du document, autrement dit d'introduire un facteur de sécurité supplémentaire pour les actinides (plutonium (Pu) et l'américium (Am)), tout en tenant compte de l'incertitude de l'évaluation. On a noté également que, dans la mesure où le technetium-99 (⁹⁹Tc) était surtout présent dans l'environnement marin (fruits de mer) et ne pouvait de ce fait guère contribuer à l'ingestion chez les nourrissons, la limite indicative pour ⁹⁹Tc pourrait reposer uniquement sur l'évaluation de l'exposition des adultes et être relevée en conséquence.

⁷⁹ CX/FAC 04/36/35 et CX/FAC 04/36/35-Add. 1 (non publié); et observations soumises par la Communauté européenne (CRD 18).

⁸⁰ ALINORM 03/12A, par. 79 et 84.

⁸¹ ALINORM 03/41, Annexe VIII.

203. La délégation de la CE s'est félicitée des suggestions de l'AIEA concernant l'avant-projet de texte et, en particulier, de la réduction des limites indicatives pour les actinides. Toutefois, compte tenu des réserves exprimées par la CE, notamment en ce qui concerne la suppression d'une catégorie distincte pour « les aliments destinés aux nourrissons », il a été suggéré que cette question soit à nouveau examinée par le CCFAC à sa prochaine session. La délégation des États-Unis a noté que les dernières révisions proposées par l'AIEA étaient compatibles avec le projet de politique des États-Unis récemment publié.

État d'avancement de l'avant-projet de limites indicatives Codex révisées pour les radionucléides présents dans les denrées alimentaires à la suite d'une contamination nucléaire accidentelle applicables dans le commerce international (CAC/GL 5-1989), y compris les limites indicatives pour une utilisation à long terme

204. Le Comité a approuvé les révisions suggérées par l'AIEA et a transmis l'avant-projet de limites indicatives Codex, désormais intitulé avant-projet de limites indicatives Codex pour les radionucléides présents dans les denrées alimentaires applicables dans le commerce international, à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir Annexe XXII).

LISTE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, DES CONTAMINANTS ET DES SUBSTANCES TOXIQUES PRÉSENTES NATURELLEMENT SOUMIS AU JECFA POUR ÉVALUATION À TITRE PRIORITAIRE (Point 17 de l'ordre du jour)

OBSERVATIONS REÇUES (Point 17a de l'ordre du jour)⁸²

205. À sa trente-cinquième session, le CCFAC était convenu de demander des observations concernant des ajouts ou des amendements à sa liste des substances prioritaires, pour examen à cette session. M. J. Dornseiffen (Pays-Bas) a présenté le rapport du Groupe de travail sur les priorités du JECFA. Il a noté que la plupart des additifs alimentaires et des contaminants qui avaient été ajoutés à la liste des substances prioritaires à la trente-cinquième session du Comité allaient être évalués par le JECFA à sa ses soixante-troisième et soixante-quatrième réunions.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA LISTE DES SUBSTANCES SOUMISES AU JECFA POUR EVALUATION A TITRE PRIORITAIRE (Point 17b de l'ordre du jour)⁸³

206. Le groupe de travail a proposé l'inscription des additifs alimentaires ci-après sur le liste des priorités du CCFAC: quelque 400 aromatisants, six extraits de rocou, sel d'aspartame-acésulfame, laccase de *Myceliophora thermophila* exprimé dans *Aspergillus oryzae*, phospholipase de *Fusarium venenatum* exprimé dans *Aspergillus oryzae*, pullulan, tartrate de stéaryle, essences de quillaia, sucralose et esters de sucrose d'acides gras.

207. Le Comité a noté que la délégation des États-unis communiquerait au secrétariat conjoint du JECFA, avant la fin de l'année, les renseignements manquants concernant la liste des aromatisants proposés pour évaluation. Il a été noté que ces aromatisants supplémentaires appartenaient tous à des classes chimiques qui avaient déjà été évaluées lors des réunions précédentes du JECFA.

208. Le Groupe de travail a proposé d'ajouter les contaminants ci-après à la liste des priorités du CCFAC: chloropropanols, ochratoxine A et cadmium. Le Comité a ajouté la patuline à la liste

⁸² CL 2003/13-FAC; CL 2003/46-FAC; CX/FAC 04/36/2-Partie II; et observations soumises par les États-unis, le Japon, la Suisse et l'IDSI (CX/FAC 04/36/36); et Danemark (CRD 11).

⁸³ CRD 5.

des substances à évaluer en 2007, étant entendu qu'à l'une de ses prochaines sessions, le Comité soumettrait au JECFA des questions plus détaillées.

209. Le Comité a noté que le Groupe de travail sur les priorités du JECFA était convenu que l'évaluation de l'indice de peroxyde pour les nouilles instantanées n'était pas une question de sécurité sanitaire et ne devrait donc pas être proposée au JECFA. À cet égard, on a mentionné également qu'il n'existait pas de données prouvant une corrélation positive entre les indices de peroxyde des denrées alimentaires et les paramètres toxicologiques. Le Comité a été informé d'un projet de l'OMS qui étudierait la sécurité sanitaire des huiles à friture réutilisées.

210. Le Comité a approuvé les ajouts et amendements à la liste des additifs alimentaires, des contaminants et des substances toxiques présentes naturellement soumis au JECFA pour évaluation à titre prioritaire, telle qu'établie par le CCFAC et présentée à l'Annexe XXVII. Les substances devant bénéficier d'une priorité absolue sont accompagnées d'une note de bas de page.

211. Le Comité est convenu de demander au secrétariat du Codex de solliciter, en coordination avec le secrétariat mixte du JECFA, des ajouts ou des amendements à la liste des substances soumises au JECFA pour évaluation à titre prioritaire, pour examen à sa prochaine session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 18 de l'ordre du jour)⁸⁴

AUTRES QUESTIONS

212. Le Comité a pris acte de la demande de l'OIV tendant à ce que une concentration maximale de 2 µg/kg soit établie pour l'ochratoxine A présente dans le vin. La délégation néerlandaise a fait part de son intention de proposer de commencer à travailler à l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du café et du cacao par l'ochratoxine A lors de la prochaine session du CCFAC.

213. La délégation indienne s'est déclarée préoccupée de l'application du principe ALARA et a réclamé des explications supplémentaires.

TRAVAUX FUTURS

Aromatisants

214. La délégation des États-unis a proposé que le Comité examine diverses possibilités d'intégrer les aromatisants dans le Système du Codex, maintenant que le JECFA avait achevé l'examen de plusieurs centaines d'aromes.

215. Le Comité est convenu qu'un groupe de travail, présidé par les États-unis et auquel participeraient la CE, la Finlande, l'Inde, l'Italie, le Japon, la Norvège, le Royaume-Uni et l'IOFI, rédigerait un document de travail examinant diverses possibilités d'intégrer les aromatisants dans le Système Codex, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

216. Compte tenu de l'ampleur de cette nouvelle tâche et de la charge de travail actuelle du CCFAC, la délégation française a suggéré que le Groupe de travail examine dans le détail les difficultés concrètes auxquelles un projet à aussi long terme se heurterait, notamment pour mettre à jour aussi souvent que nécessaire la liste des aromatisants.

⁸⁴ Observations soumises par OIV (CRD 7); Danemark (CRD 20).

Contamination par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP)

217. La délégation danoise a proposé l'élaboration d'un Code d'usages visant à réduire la contamination par les HAP (hydrocarbures aromatiques polycycliques) des denrées alimentaires pendant leur transformation. Notant que ces substances seraient évaluées par le JECFA en 2005, le Comité a jugé prématuré le lancement de cette activité et est convenu qu'un groupe de travail dirigé par le Danemark, auquel participeraient l'Australie, le Brésil, Cuba, la CE, l'Espagne, les États-Unis, la Finlande et la Pologne, rédigerait un document de travail indiquant les questions liées à la présence de HAP dans les denrées alimentaires, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

Limites indicatives pour le méthylmercure dans le poisson

218. Le Comité a noté que le Comité exécutif avait demandé à sa cinquante-troisième session si la limite indicative actuelle pour le méthylmercure dans le poisson ne devrait pas être révisée à la lumière de l'évaluation des risques effectuée récemment par le JECFA et/ou si d'autres options en matière de gestion des risques, notamment la formulation de conseils diététiques spécifiques, ne devraient pas être envisagées. Le Comité a donc créé un groupe de travail présidé par la CE et incluant l'Afrique du Sud, l'Australie, le Canada, les États-Unis, la France, l'Inde, l'Italie, le Japon et le Kenya, qui serait chargé de rédiger un document de travail sur l'opportunité d'une révision de la limite indicative pour le méthylmercure dans le poisson, ainsi que sur d'autres options en matière de gestion, pour distribution, observations et examen à sa prochaine session.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 19 de l'ordre du jour)

219. Le Comité a été informé que sa trente-septième session était programmée pour la période du 21 au 25 mars 2005 et se tiendrait aux Pays-Bas, les dates et le lieu exacts devant être confirmés après consultation entre le secrétariat néerlandais et le secrétariat du Codex.

220. Le Comité a pris acte de l'aimable proposition de la délégation cubaine d'accueillir une prochaine session du Comité.

AVE ATQUE VALE

221. La délégation des États-Unis a informé le Comité que cette session était la dernière à laquelle M. Andy Ebert de l'IFAC assisterait. Les délégués ont évoqué avec reconnaissance la contribution de M. Ebert au CCFAC et ses interventions judicieuses au cours des 30 dernières années.