

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

REP11/CF

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

**Trente-quatrième session
Genève, Suisse, 4-9 juillet 2011**

RAPPORT DE LA CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

**La Haye, Pays-Bas,
21 – 25 mars 2011**

NOTE: Le présent rapport contient la lettre circulaire Codex CL 2011/6-CF

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 4/35.2

CL 2011/6-CF
Mars 2011

Aux: Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées

Du: Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
E-mail: codex@fao.org,
Fax : +39 06 57054593)
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome, Italie

Sujet: **DISTRIBUTION DU RAPPORT DE LA CINQUIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS (REP11/CF)**

Le Rapport de la cinquième session du Comité du Codex sur les contaminants est en pièce jointe. Il sera examiné lors de la trente quatrième session de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 4-9 juillet 2011).

PARTIE I: SUJETS POUR ADOPTION LORS DE LA 34^{ÈME} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Avant-projet de normes et textes apparentés à l'étape 5/8 de la procédure

1. **Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par le carbamate d'éthyle des distillés de fruits à noyaux** (par. 26, Annexe II);
2. **Avant-projet de niveaux maximaux pour la mélamine dans l'alimentation (*Préparation liquide pour nourrisson*)** (par. 33, Annexe III);

Les gouvernements et organisations internationales qui désirent émettre des observations sur les documents mentionnés ci-dessus sont invités à le faire par écrit, ***de préférence par courrier électronique***, à l'adresse indiquée plus haut **au plus tard le 15 mai 2011**.

PARTIE II: REQUÊTE DE COMMENTAIRES ET D'INFORMATION

3. **Liste prioritaire des contaminants et substances toxiques naturellement présentes à évaluer par le JECFA** (par. 93, Annexe V)

La liste prioritaire des contaminants et substances toxiques naturellement présentes à évaluer par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a été approuvée par le Comité du Codex sur les Contaminants dans les aliments comme cela est indiqué dans le para. 93 et présenté dans l'Annexe V de ce rapport. La soumission de commentaires et /ou informations est requise comme suit:

- Observations sur les substances qui sont déjà incluses dans la liste prioritaire (les renseignements sur la disponibilité des données de ces substances devraient également être proposés là où applicables); et/ou
- Désignation des nouvelles substances pour la liste prioritaire (les renseignements sur les détails des nouvelles substances et le délai attendu pour la disponibilité des données devraient aussi être proposés).

Pour le deuxième point ci-dessus, il est demandé de remplir le formulaire comme présenté en Annexe VI de ce rapport.

Les gouvernements et organisations internationales qui désirent émettre des observations et commentaires sur la liste prioritaire des contaminants et substances toxiques naturellement présentes à évaluer par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) sont invités à le faire par écrit, ***de préférence par courrier électronique***, à l'adresse indiquée plus haut, **au plus tard avant le 31 janvier 2012**.

TABLE DES MATIÈRES

	Paragraphe(s)
Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 3
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	4 - 5
Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	6 - 12
Questions découlant de la FAO et de l'OMS (y compris le JECFA) (Point 3a de l'ordre du jour)	13 - 21
Questions découlant des autres organisations internationales - IAEA (Point 3b de l'ordre du jour)	22
Avant-projet de code d'usages pour la réduction de l'éthyle de carbamate dans les distillats de fruits noyaux (Point 4 de l'ordre du jour)	à 23 - 26
Avant-projet de niveaux maximaux pour la mélamine dans les aliments (<i>préparation liquide pour nourrissons</i>) (Point 5 de l'ordre du jour)	27 - 33
Avant-projet de niveaux maximaux pour le déoxynivalenol (DON) et ses dérivés acétylés dans les céréales et les produits à base de céréales (Point 6 de l'ordre du jour)	34 - 43
Avant-projet de niveaux maximaux pour les aflatoxines totales dans les figes sèches (Point 7 de l'ordre du jour)	44 - 50
Amendements de forme à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments de consommation humaine et animale (GSCTFF) (Point 8 de l'ordre du jour)	51
Document de travail sur les mycotoxines dans le sorgho (Point 9a de l'ordre du jour)	52 - 59
Document de travail sur l'arsenic dans le riz (Point 9b de l'ordre du jour)	60 - 64
Document de travail sur les directives pour les options de gestion des risques (Point 9c de l'ordre du jour)	65 - 70
Document de travail sur l'ochratoxine A dans le cacao (Point 9d de l'ordre du jour)	71 - 75
Document de travail sur le furane (Point 9e de l'ordre du jour)	76 - 79
Document de travail sur les alcaloïdes de pyrrolizidine (Point 9f de l'ordre du jour)	80 - 83
Approbation des dispositions pour les limites relatives à la santé pour certaines substances dans la norme pour les eaux minérales naturelles (Point 10 de l'ordre du jour)	85 - 90
Liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle proposée pour évaluation par le JECFA (Point 11 de l'ordre du jour)	91 - 93
Autres questions et travaux futurs (Point 12 de l'ordre du jour)	94 - 102
Cadmium	95
Plomb	96 - 97
Mercure	98
Perchlorate	99
Chlore	100
Date et lieu de la prochaine session (Point 13 de l'ordre du jour)	103

LISTE DES ANNEXES

	Page
ANNEXE I: Liste des participants	19
ANNEXE II: Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des distillats de fruits à noyau par le carbamate d'éthyle	43
ANNEXE III: Avant-projet de niveaux maximaux pour la mélamine dans les aliments (<i>Préparation liquide pour nourrissons</i>)	47
ANNEXE IV: Descriptif de projet pour nouveaux travaux sur le niveau maximal pour l'arsenic dans le riz	48
ANNEXE V: Liste prioritaire des contaminants et des substances naturellement présentes à évaluer par le JECFA	50
ANNEXE VI: Nomination de nouvelles substances pour la liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes à évaluer par le JECFA	52

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

La cinquième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments a atteint les conclusions suivantes :

QUESTIONS POUR ADOPTION/EXAMEN PAR LA 34^{ÈME} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Avant-projet de normes et textes apparentés pour adoption

Le comité est convenu de renvoyer :

- Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des distillats de fruits à noyau par le carbamate d'éthyle (paragraphe. 26, Annexe II);
- Avant-projet de niveaux maximaux pour la mélamine dans les aliments (*Préparation liquide pour nourrissons*) (paragraphe. 33, Annexe III);

Propositions de nouvelle activité

Le Comité est convenu de soumettre à la Commission du Codex Alimentarius, via le Comité exécutif, les propositions pour la nouvelle activité sur:

- Les niveaux maximaux pour l'arsenic dans le riz (para. 64, Annexe IV);

Autres questions

Le Comité est convenu de demander:

- le retrait de la note de bas de page 3 concernant l'approbation temporaire des sections 3.2.17 (agents de surface actifs), 3.2.18 (pesticides et PCB), 3.2.19 (huile minérale) et 3.2.20 (hydrocarbures polycyclique aromatiques) dans la Norme sur les eaux minérales naturelles puisque celles-ci étaient considérées comme des paramètres de qualité et ne demandaient pas l'approbation par le CCCF (paragraphe 85-90).

Questions d'intérêt pour la Commission du Codex Alimentarius

Le Comité :

- Est convenu de renvoyer l'avant-projet de niveaux maximaux pour le DON et ses dérivés acétylés dans les céréales et les produits à base de céréales à l'étape 2 pour reformulation, observations et examen lors de sa prochaine session (paragraphe. 34-43);
- Est convenu de renvoyer l'avant-projet de niveaux maximaux pour les aflatoxines totales dans les figes sèches à l'étape 2/3 pour élaboration d'un plan d'échantillonnage pour un niveau maximal de 10µg/kg, observations et examen à sa prochaine session (paragraphe 44-50);
- Est convenu de déferer la discussion sur les amendements de forme à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments de consommation humaine et animale (GSCTFF) à la prochaine session (para. 51);
- Est convenu de continuer à développer des documents de travail sur les mycotoxines dans le sorgho (paragraphe 52-59), options pour la gestion des risques à partir de différents résultats d'évaluation des risques (paragraphe 65-70), ochratoxine A dans le cacao (71-75), et les alcaloïdes de pyrrolizidine dans les aliments (para 80-83);
- A approuvé la liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques d'occurrence naturelle proposées pour évaluation par le JECFA et est convenu de réunir à nouveau le groupe de travail classique lors de sa prochaine session pour réviser la liste prioritaire (para. 93, Annexe IV);
- Est convenu d'examiner les niveaux maximaux pour le plomb dans divers aliments dans la NGCTAA et le code d'usage affilié pour la prévention et la réduction de la contamination par le plomb des aliments et le code d'usages pour les mesures orientées sur la source afin de réduire la contamination de l'alimentation par des produits chimiques (paragraphe 96-97).

INTRODUCTION

1. La cinquième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF) s'est tenue à La Haye (Pays-Bas) du 21 au 25 mars 2011, à l'aimable invitation du gouvernement des Pays-Bas. M. Martijn Weijtens, responsable de la politique sur la sécurité alimentaire, Ministère des affaires économiques, de l'agriculture et de l'innovation, Département de l'alimentation, de la santé et du bien-être animal et des lignes de conduite pour le consommateur, Pays-Bas, a présidé la session. Ont assisté à la session 184 délégués représentant 62 États membres et une organisation membre et 15 organisations internationales. La liste des participants, y compris le secrétariat, est jointe en tant qu'annexe I du présent rapport.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Dr. Hans Hoogeveen, Directeur général, Ministère néerlandais des affaires économiques, de l'Agriculture et de l'Innovation, a souhaité la bienvenue aux participants et a ouvert la session au nom du Gouvernement des Pays-Bas.

Division des compétences¹

3. Le Comité a noté la division des compétences entre la Communauté européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II de la procédure de la Commission du Codex Alimentarius Commission, tel que présenté dans le document CRD 1.

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

4. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire en tant qu'ordre du jour de la session et est convenu de débattre des points du jour dans l'ordre suivant: 1, 2, 3a, 3b, 4, 6, 9b, 5, 9f, 7, 8, 9a, 9c, 9d, 9e, 10, 11, 12, 14.

5. Le comité a confirmé la décision prise lors de sa dernière session à savoir d'établir un groupe de travail classique intra-session sur la liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes pour évaluation par le JECFA sous la présidence des Pays-Bas (point 11 de l'ordre du jour).

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPECIAUX DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)³

6. Le Comité a noté que ces questions avaient une fonction informative et a pris les décisions suivantes:

Révision des principes de l'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments

7. Le Comité a rappelé que le CCGP était convenu que les politiques d'analyse des risques développées par les Comités du Codex étaient globalement en accord avec les principes de travail pour l'analyse des risques et est convenu qu'aucune action n'était nécessaire sur la révision des principes mais qu'en vue de la décision de la 43^{ème} session du CCFA de préconiser la séparation des principes d'analyse de risque sur les additifs alimentaires et les contaminants, il a été souscrit à la mise en œuvre de cette séparation.

Révision des principes de l'analyse de risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants et du Code d'usages pour les mesures orientées sur la source pour réduire la contamination de l'alimentation par des produits chimiques quant à leur applicabilité à l'alimentation animale

8. Certaines délégations ont exprimé le point de vue qu'il n'était pas nécessaire de réviser les principes étant donné que la question de l'alimentation animale était déjà bien couverte comme cela est proposé dans les Annexes 1 et 2 du CX/CF 11/5/2. Une autre délégation a proposé que le comité examine plutôt l'amendement de la définition pour les contaminants pour couvrir de façon adéquate les aliments pour animaux.

¹ CRD 1 (Ordre du jour annoté – Division des compétences entre l'Union européenne et ses États membres)

² CX/CF 11/5/1

³ CX/CF 11/5/2; CX/CF 11/5/2-Add.1; CRD 3 (observations du Kenya); CRD 9 (observations de la Thaïlande); CRD 13 (observations de l'Indonésie); CRD 15 (observations de l'Inde); CRD 16 (observations du Nigéria); CRD 18 (observations du Japon).

Conclusion

9. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les Pays-Bas avec le mandat de consultation suivant:
- préparer des principes d'analyse des risques distincts pour les contaminants et les toxines naturelles dans l'alimentation animale et dans l'alimentation humaine;
 - examiner s'il est nécessaire de déterminer plus avant l'applicabilité à l'alimentation animale dans les principes ainsi que dans le code d'usages comme cela a été proposé dans les Annexes 1 et 2 du CX/CF 11/5/2, respectivement; prendre en compte la proposition pour l'amendement de la définition du contaminant comme cela a été présenté dans CRD 18; et
 - examiner toute autre révision qui pourrait être nécessaire pour mettre à jour la terminologie dans les principes pour concordance avec la terminologie d'évaluation des risques actuels.

Proposition pour la révision de la définition du risque dans le Manuel de procédure

10. En notant que la proposition était en relation avec l'évaluation des risques pour les substances nutritives et la décision de la 32^{ème} session du Comité sur la nutrition et les aliments pour des emplois diététiques spéciaux (CCNFSDU) de ne pas amender la définition, le Comité est convenu que toute discussion ultérieure sur cette question n'était plus nécessaire.

Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive

11. Le Comité a examiné la requête du CCFO à savoir si les solvants halogénés pourraient être examinés en tant que contaminants pour introduction dans la NGCTAA. Le Comité a conclu que les solvants halogénés pourraient être considérés comme des auxiliaires technologiques et par conséquent ne faisaient pas partie des attributions du CCCF. Le Comité a également noté que les solvants étaient uniquement autorisés pour la production d'huiles de grignons d'olive conformément à la *Norme pour les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CODEX STAN 33-1981) et que la présence de ces solvants dans l'huile d'olive et les huiles d'olive vierge serait considérée comme celle de contaminants. Le comité est convenu de requérir le CCFO d'examiner si l'emploi des solvants halogénés dans la production d'huiles de grignons d'olive était nécessaire en vue des problèmes potentiels liés à la santé associés à ces composés et la tendance générale élevée de réduire leur emploi industriel

Entrées pour les émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans l'alimentation humaine et animale (NGCTAA)

12. Le Comité est convenu de remplacer « margarine et minarine » par « émulsions grasses ainsi que les mélanges de produits à tartiner » comme cela est proposé par le CCFO.

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS (Y COMPRIS LE JECFA) (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

13. Les représentants de la FAO et de l'OMS alors qu'ils se réfèrent au CX/CF 11/5/3, ont informé le Comité à propos des résultats relatifs aux activités effectuées dans le domaine du conseil scientifique à l'intention du Codex et des pays membres représentant un intérêt pour le Comité, y compris les résultats et les recommandations de la 73^{ème} réunion du JECFA.

Résultat de la 73^{ème} réunion du JECFA

14. Le JECFA dans sa réévaluation du cadmium a examiné toutes les nouvelles données et a fondé son évaluation des risques sur des études de l'humain en utilisant comme point de départ une méta analyse fournie par l'Autorité de sécurité alimentaire européenne (EFSA). Le JECFA a noté qu'à cause de la très longue demi-vie du cadmium dans le corps, la valeur directive relative à la santé devrait être exprimée plutôt sur une base mensuelle que sur une base hebdomadaire. Le JECFA a retiré par conséquent la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) et a établi une dose tolérable mensuelle provisoire (DTMP) de 25 ug/kg poids corporel pour le cadmium. Les évaluations d'exposition ayant pris en compte différents groupes d'âge ainsi que des habitudes diététiques (par. ex celles des végétariens) ont résulté en une absence de dépassement de la dose tolérable mensuelle provisoire (DTMP).

⁴ CX/CF 11/5/3

15. Également l'évaluation des risques relative au plomb était basée sur des données humaines et le JECFA a examiné le plan sanitaire le plus pertinent pour les nourrissons à partir de l'exposition au plomb, le neurodéveloppement altéré comme constaté dans la réduction du QI et pour les adultes l'augmentation de la pression artérielle. Basée sur une analyse dose-efficacité de nouvelles données, le JECFA a conclu que la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) n'était plus protectrice pour la santé et par conséquent l'a rejetée. En outre puisqu'il n'y a pas d'indications pour un effet à seuil, le JECFA n'était pas capable d'établir une nouvelle dose d'ingestion tolérable. Le JECFA a noté que d'autres sources, non alimentaires d'exposition au plomb doivent être examinées également pour une évaluation d'exposition globale.

Activités de la FAO et de l'OMS

16. Les représentants ont informé le Comité que le document 240 sur les critères pour la santé environnementale: principes et méthodes pour l'évaluation des risques pour les produits chimiques dans l'alimentation a maintenant été publié et est en outre disponible sur Internet. Ce document étendu est considéré comme une directive de méthodologie mise à jour et devrait servir comme guide à la fois pour les organismes internationaux d'évaluation du risque et pour les gouvernements et institutions engagés dans une évaluation des risques des produits chimiques dans l'alimentation.

17. Le Comité a été informé du résultat de la réunion du Comité mixte d'experts de la FAO/OMS à savoir la révision des aspects toxicologiques et sanitaires du bisphénol A, qui a été tenue en novembre 2010. Préalablement à la réunion d'experts a eu lieu une réunion des parties prenantes et un rapport sommaire étendu a été publié sur les sites web de l'OMS et de la FAO. Des documents sur le contexte approfondi ainsi que le rapport final sont en préparation.

18. Le représentant de la FAO a informé le Comité à propos des récentes activités dans le domaine de la nanotechnologie, et en particulier l'implantation en 2010 d'une conférence internationale en coopération avec le gouvernement du Brésil et d'autres parties prenantes sur des questions rattachées à des applications nouvelles et émergentes de nanomatériaux et des technologies dans l'alimentation et l'agriculture. En outre, pour constituer un suivi de la réunion du Comité mixte d'experts de la FAO/OMS sur les applications de la nanotechnologie dans l'agriculture et l'industrie alimentaire qui s'est tenue en 2009, une activité sur le développement d'un guide pour une décision à plusieurs niveaux ou une approche par organigramme décisionnel pour l'évaluation des risques des nanomatériaux a été initiée.

19. Les représentants ont souligné l'importance du besoin continu de ressources financières adéquates pour le travail sur le conseil scientifique et a demandé aux délégations d'examiner le soutien de ces activités normatives importantes. En particulier la possibilité de financement à travers le mécanisme d'initiative globale concernant les conseils scientifiques relatifs à l'alimentation (GIFSA)⁵ a été soulignée à nouveau.

20. Le Comité a été informé de l'établissement récent dans la FAO d'un programme sur la prévention et la réponse face aux urgences (EMPRES) pour des questions de sécurité totale, destiné à compléter le travail de la FAO dans le domaine de la santé des plantes et de la santé des animaux et les activités du réseau de travail INFOSAN pour mieux assister les pays. En particulier l'établissement d'une liste d'experts à consulter dans les situations d'urgence a été noté.

21. En vue de ce qui est indiqué ci-dessus, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail intra-session conduit par l'Union européenne et travaillant uniquement en anglais pour examiner les résultats de la 73^{ème} réunion du JECFA en addition à toute autre question en suspens issue de la 72^{ème} réunion du JECFA et des autres consultations de la FAO/OMS avec l'accord que le rapport du groupe de travail intra-session serait examiné dans le point 12 de l'ordre du jour.

QUESTIONS DÉCOULANT DES AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES -IAEA (Point 3 b de l'ordre du jour)⁶

22. Le comité a noté l'information fournie par l'Agence de l'énergie comme cela est indiqué dans le document CX/CF 10/5/3-Add.1.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DU CARBAMALE D'ÉTHYLE DANS LES DISTILLATS DE FRUITS À NOYAU (Point 4 de l'ordre du jour)⁷

⁵ Points de contact de la FAO: Dominique Di Biase, Dominique.DiBiase@fao.org; OMS: Angelika Tritscher, tritschera@who.int

⁶ CX/CF 10/5/3-Add.1.

23. La délégation allemande, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail électronique, a présenté le rapport du groupe de travail et a informé le Comité que l'avant-projet révisé du code d'usages (COP) était contenu dans l'Annexe I du document CX/CF 11/5/4.

24. Le Comité a noté que les principales modifications concernaient la clarification des mesures proposées pour éliminer l'acide cyanhydrique et prévenir la formation de carbamate pendant le processus de distillation et que le terme « distillat de fruits à noyau » était défini et appliqué avec uniformité dans le Code d'usages.

25. Le Comité a examiné l'avant-projet paragraphe par paragraphe, et outre quelques amendements rédactionnels, a apporté les modifications suivantes:

- utiliser « distillats de fruits à noyau » au lieu de « eaux-de-vie de fruits à noyau » et « eaux-de-vie de marc de fruits à noyau » uniformément dans l'ensemble du document;
- fournir une définition plus précise de « fruit à noyau »; dans le paragraphe 7a
- remplacer « méthanol » par « acétaldéhyde » qui est mieux approprié dans le paragraphe 11; et
- ajouter « alcool d'éthyle » après « boissons alcoolisées » dans le paragraphe 20 par souci d'exhaustivité.

Statut de l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des distillats de fruits à noyau par le carbamate d'éthyle

26. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de Code d'usages à la Commission pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6 et 7) lors de sa 34^{ème} session (Annexe II).

AVANT-PROJET DE NIVEAUX MAXIMAUX POUR LA MÉLAMINE DANS LES ALIMENTS (PRÉPARATION LIQUIDE POUR NOURRISSONS) (Point 5 de l'ordre du jour)⁸

27. Le Comité a rappelé que lors de sa dernière session, il a été décidé de faire circuler pour observations à l'étape 3 l'avant-projet de niveau maximal de 0.5mg/kg pour la mélamine dans les préparations liquides pour nourrissons.

28. Le Comité a été informé que les préparations liquides pour nourrissons constituaient un produit unique au détail sous une forme prête à consommer et n'a pas été obtenu à travers la reconstitution d'une préparation en poudre pour nourrissons. Il a été en outre explicité que l'avant-projet de niveau maximal était basé sur la connaissance du produit et sur l'assumption que sa consommation ne conduirait pas à un excès du niveau d'ingestion quotidien acceptable de l'OMS.

29. Tandis que certaines délégations soutenaient le niveau proposé de 0.5mg/kg, plusieurs autres délégations se sont interrogées sur le besoin d'un niveau aussi élevé qui n'était pas équivalent au niveau des préparations pour nourrissons en poudre reconstituées. Ces délégations étaient d'avis que le niveau pour les préparations liquides pour nourrissons devrait être équivalent à celui des préparations en poudre pour nourrissons reconstituées même si le produit a subi un procédé de fabrication. Il a également été noté qu'un niveau plus bas pourrait être accompli par l'industrie. Ces délégations ont proposé par conséquent soit un niveau maximal de 0.125mg/kg ou de 0.15mg/kg (arrondi de 0.14mg/kg) pour être équivalent aux préparations pour nourrissons reconstituées par différents facteurs de reconstitution. Une délégation soutenue par plusieurs autres délégations notant en outre que l'objectif de l'établissement des niveaux maximaux pour la mélamine était de différencier à l'origine les produits dénaturés de ceux qui pourraient contenir de la mélamine à travers la migration possible du matériel d'emballage, a proposé d'inclure une note pour indiquer que le niveau maximal ne s'appliquait pas si l'on pouvait prouver qu'un niveau plus élevé était une conséquence de la migration des matériaux de contact avec l'alimentation en prenant en compte toute

⁷ CX/CF 11/5/4; CX/CF 11/5/4 Add.1 (Observations de Costa Rica); CRD 3 (Observations du Kenya); CRD 4 (Observations du Mali); CRD 7 (Observations de l'Union européenne); CRD 17 (Observations du Cameroun).

⁸ ALINORM 10/33/41, Annexe IV; CX/CF 10/5/5 (observations du Brésil, du Canada, de la Nouvelle-Zélande, du Pérou et IDF); CRD 4 (observations du Mali); CRD 6 (observations des Philippines); CRD 7 (observations de l'Union européenne); CRD 8 (observations de l'Égypte); CRD 12 (observations de Tanzanie); CRD 13 (observations de l'Indonésie); CRD 15 (observations de l'Inde); CRD 16 (observations du Nigeria); CRD 17 (observations du Cameroun); CRD 20 (observations de la république de Corée); et CRD 22 (observations du NHF).

limite de migration de l'autorité nationale. Un certain nombre de délégations alors qu'elles soutiennent le niveau de 0.15mg/kg, étaient opposées à la note. Ces délégations ont indiqué que les matériaux d'emballage à partir desquels la mélamine pourrait migrer devraient être évités en particulier puisque ceux-ci étaient des produits pour un groupe vulnérable, à savoir les nourrissons. Il a été indiqué que la migration de la mélamine pourrait provenir des bouchons avec joint ou des revêtements des boîtes à conserve dans lesquelles les préparations liquides pour nourrissons étaient emballées et qu'une telle migration était inévitable. Il était par conséquent nécessaire d'inclure une note.

30. Une délégation a proposé en outre que le niveau soit établi à 1mg/kg sur une base de matière sèche et que le CCMAS devrait être sollicité afin d'identifier les méthodes d'analyse pour la mélamine dans les préparations liquides pour nourrissons. Il a été indiqué que la 32^{ème} session du CCMAS avait identifié des méthodes pour la mélamine dans le lait, les produits à base de lait et les préparations pour nourrissons⁹.

31. En vue de la discussion, le comité est convenu d'établir un niveau de 0.15mg/kg pour les préparations liquides pour nourrissons consommées telles avec une note comme proposée.

32. Les délégations du Costa Rica, du Pérou et du Nicaragua ont exprimé leurs réserves quant à l'introduction de la note. L'observateur de NHF a également exprimé son inquiétude vis-à-vis de l'inclusion de la note et a signalé que le niveau devrait être établi à un niveau aussi bas que possible en prenant en compte le fait que le produit était destiné à des nourrissons vulnérables et qu'aucune exception ne devrait être autorisée.

Statut de l'avant-projet des niveaux maximaux pour la mélamine dans l'alimentation humaine (Préparation liquide pour nourrissons)

33. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de niveau maximal pour les préparations liquides pour nourrissons à la 34^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (avec omission des étapes 6 et 7) (Annexe III).

AVANT-PROJET DE NIVEAUX MAXIMAUX POUR LE DÉOXYNIVALÉNOL (DON) ET SES DÉRIVÉS ACÉTYLÉS DANS LES CÉRÉALES ET LES PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁰

34. La délégation canadienne, s'exprimant en tant que présidente du groupe de travail sur le DON a présenté le rapport du groupe de travail tel qu'il figure dans le document CX/CF 11/5/6. La délégation a souligné les recommandations formulées par le groupe de travail, notamment que des niveaux maximaux soient établis pour le DON uniquement ou que le Comité envisage de recueillir davantage de données avant de procéder à l'établissement de niveaux maximaux pour le DON et ses dérivés acétylés. La délégation a signalé que les données étaient actuellement insuffisantes sur les dérivés acétylés du DON en raison aussi du manque de méthodes validées pour leur détection.

35. Le Comité a eu un échange de vues quant à savoir s'il était nécessaire de recueillir davantage de données ou si l'information était suffisante pour établir des niveaux maximaux pour le DON et/ou ses dérivés acétylés.

36. Le Secrétariat du JECFA a expliqué qu'à sa 72^{ème} réunion, le JECFA avait établi une DJA de groupe pour le DON et ses dérivés acétylés et que ces derniers contribuaient à l'exposition globale au DON. Par ailleurs, concernant la proposition de recueillir davantage de données, il a expliqué que le JECFA avait étudié plusieurs ensembles de données d'occurrence, à la fois pour le DON et ses dérivés acétylés. Il a été rappelé au Comité qu'à sa 72^{ème} réunion, le JECFA avait examiné plusieurs rapports de données. Même si la plupart des données examinées provenaient de l'Europe, des données en provenance d'autres régions, y compris l'Afrique et l'Asie, étaient aussi disponibles et ont été examinées. Des données sur les dérivés acétylés étaient également disponibles. Il a par ailleurs été noté que les demandes de données supplémentaires ont été réitérées au cours des années par le Comité. L'évaluation par le JECFA reposait sur un grand nombre de données et il était peu probable que de nouvelles données soient disponibles.

⁹ REP11/MAS, para 25 et Annexe III

¹⁰ CX/CF 10/5/6; CX/CF 11/5/6-Add.1 (observations du Chili, Costa Rica, Japon et Kenya); CRD 4 (observations du Mali); CRD 7 (observations de l'Union européenne); CRD 8 (observations de l'Égypte); CRD 12 (observations de la Tanzanie); CRD 15 (observations de l'Inde); CRD 16 (observations du Nigeria); CRD 20 (observations de la République de Corée).

37. Plusieurs délégations ont soutenu la collecte de données supplémentaires, en particulier que le contrôle de l'occurrence du DON et des dérivés du DON dans le blé, le maïs et autres céréales se poursuive : (i) pour fournir un tableau plus complet des différences régionales et saisonnières et (ii) pour fournir des ensembles de données plus complets y compris des données individuelles plutôt que des données globales. Il a aussi été proposé de prêter attention aux méthodes d'atténuation en vue de l'examen du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines* (CAC/RCP 51-2003) et de sa révision possible.

38. Plusieurs autres délégations ont noté que la décision prise à la dernière session du Comité d'établir des niveaux maximaux pour le DON était fondée sur le fait qu'il y avait suffisamment de données d'occurrence pour le faire. En notant par ailleurs que le DON présentait un risque sanitaire pour l'homme, il a été proposé que le Comité établisse les niveaux maximaux, mais que le Comité se concentre d'abord sur les niveaux maximaux pour le DON auxquels correspondent des plans d'échantillonnage avant d'établir les niveaux maximaux pour les dérivés acétylés, en raison du manque de données complètes et de méthodes d'analyse disponibles.

39. Il y a eu quelques échanges de vues sur les niveaux maximaux proposés par le groupe de travail. Une délégation a signalé que l'établissement d'un niveau maximal pour les denrées brutes pourrait entraîner des restrictions commerciales. Cette délégation a noté que les niveaux de DON pourraient être considérablement réduits lors du processus de mouture. Quelques autres délégations ont cependant soutenu l'établissement des niveaux maximaux pour les céréales brutes (blé, maïs et orge) car celles-ci sont des denrées largement utilisées dans certaines régions et ont indiqué que 2 mg/kg était réalisable en appliquant les bonnes pratiques agricoles. Des questions ont été également posées sur le niveau proposé pour les aliments pour nourrissons et des propositions ont été formulées de niveaux plus stricts et du besoin de tenir compte de la consommation élevée de certains aliments pour nourrissons dérivés des céréales comme le blé dans certaines régions. Certes, les délégations ont exprimé leur soutien au niveau de 1 mg/kg dans les aliments dérivés du blé, de l'orge et/ou du maïs, mais certaines délégations ont exprimé l'avis que cette catégorie nécessitait une définition plus précise et qu'elle serait fondée sur l'information relative à son importance dans le commerce international.

40. Le Comité a par ailleurs examiné la proposition de demande au JECFA d'une évaluation de l'impact des divers niveaux maximaux hypothétiques tels que recommandés par le groupe de travail électronique. Le Secrétariat du JECFA a noté qu'il était possible d'entreprendre ces travaux parallèlement à l'établissement des niveaux maximaux. Il a par conséquent été convenu que cette question pourrait faire l'objet d'un examen plus approfondi dans les priorités du groupe de travail intra session. (Point 11 de l'ordre du jour).

41. Suite à la discussion, le Comité est convenu de procéder à l'établissement des niveaux maximaux pour le DON dans les céréales et qu'à la 8ème session du Comité il envisagerait d'élargir le niveau maximal aux dérivés acétylés du DON. Le Comité a confirmé de nouveau que le niveau maximal ne serait pas affecté aux céréales destinées à l'alimentation animale puisque le DON se transfère à peine sur les produits d'origine animal destinés à la consommation humaine. En considération de cette décision, il a été convenu de reconduire le groupe de travail électronique dirigé par le Canada pour poursuivre ces travaux, y compris l'élaboration des plans d'échantillonnage correspondants. Le groupe de travail électronique a également été chargé d'explorer la possibilité de réviser le *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la mycotoxine dans les céréales* (CAC/RCP 51-2003) et de rendre compte des résultats à la prochaine session.

42. Le Comité a en outre encouragé les membres et le secteur industriel à continuer de contrôler l'occurrence du DON et de ses dérivés et est convenu que ces données devraient être soumises à la base de programme GEMS/Aliments. Par ailleurs, il a été convenu de demander au CCMAS d'identifier des méthodes pour les dérivés acétylés du DON afin de permettre leur contrôle.

Statut de l'avant-projet des niveaux maximaux pour le DON et ses dérivés acétylés dans les céréales et les produits à base de céréales.

43. Le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet des niveaux maximaux pour le DON à l'étape 2/3 pour une nouvelle élaboration par le groupe de travail électronique, distribution pour observations et nouvel examen à la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES AFLATOXINES TOTALES DANS LES FIGES SÈCHES (point 7 de l'ordre du jour)¹¹

44. La délégation de la Turquie, en tant que présidente du groupe de travail électronique sur les figes sèches a introduit le document en soulignant les objectifs principaux associés à l'établissement du niveau maximal proposé de 10µg/kg comme exposé dans le document de travail CX/CF 11/43/7. En particulier, la délégation a informé le comité que le niveau maximal proposé assure la protection de la santé du consommateur tout en assurant des pratiques de commerce équitable puisque la consommation des figes sèches comme tel ou comme ingrédient était moins élevée que dans d'autres produits commercialisés mondialement tels que les fruits à coque pour lesquels le même niveau avait été établi. La délégation a également souligné que le niveau maximal proposé a été basé sur l'application appropriée du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine des figes sèches* (CAC/RC 65-2008).

45. Une délégation bien que n'étant pas opposée au niveau maximal proposé pour les figes sèches a suggéré que dans le futur le Comité devrait appliquer de façon stricte le principe dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans l'alimentation humaine et l'alimentation animale lors de l'accord passé pour une nouvelle activité pour l'établissement des niveaux maximaux.

46. Le Comité a noté qu'il existait un large soutien apporté au niveau maximal proposé toutefois certaines délégations affirmaient qu'il n'était pas possible de souscrire au niveau maximal proposé sans avoir une vision totalement limpide du plan d'échantillonnage. D'autres délégations ont également souligné l'importance des plans d'échantillonnage eu égard à la distribution hétérogène des aflatoxines dans les figes sèches. Ceci autoriserait en retour une application correcte du niveau maximal. Il a également été noté que le niveau maximal proposé représentait un bon équilibre entre les coûts-avantages de la production des figes sèches et la protection de la santé humaine.

47. En outre, certaines délégations, n'étant pas nécessairement opposées au niveau maximal proposé, s'interrogeaient de savoir si des données d'occurrence et de transformation ne devraient pas aussi être collectées auprès d'autres pays producteurs de sorte que le niveau maximal reflète de façon plus précise les pratiques industrielles actuelles, et que la consommation des figes sèches avait été augmentée dans certains pays en particulier parmi certains groupes de la population comme les enfants. Une délégation s'est également interrogée sur le fait de savoir si le niveau maximal proposé reflétait de façon adéquate une bonne implantation du code d'usage et si le terme de « figes sèches » couvrait tous les types de figes sèches ou uniquement les produits prêts à consommer.

48. La délégation de la Turquie a souligné que le plan d'échantillonnage qui renvoyait à CX/CF 11/5/7 était déjà employé depuis des années dans les pays européens.

49. La délégation de la Turquie a indiqué que le pays représente la partie majeure du marché mondial dans le commerce des figes sèches et que d'autres pays producteurs majeurs qui avaient participé au groupe de travail n'avaient pas fourni de données qui pourraient mettre en exergue des niveaux maximaux moins élevés et que ceux-ci n'avaient pas non plus manifesté leur désaccord avec le niveau maximal proposé. A cet égard, il a été indiqué que des situations similaires s'appliquaient à l'établissement de niveaux maximaux pour les fruits à coque pour lesquels les données sur les différentes noix étaient principalement fondées sur des données fournies par un ou quelques pays producteurs majeurs. La délégation a noté que les dispositions relatives au CoP sont en place depuis déjà longtemps en Turquie même bien avant que le code ait été adopté par le Codex. La délégation a indiqué que le terme « figes sèches » s'appliquait au produit « prêt à consommer » conformément à la décision de la dernière session du Comité, celui-ci représentant la forme majeure de figes sèches commercialisées à un niveau mondial. Eu égard au besoin de texte explicatif joint aux plans d'échantillonnage, la délégation a expliqué que les plans d'échantillonnage étaient étroitement rattachés au niveau maximal et par conséquent il devrait y avoir tout d'abord un accord avec le niveau maximal proposé avant la poursuite du développement de plans d'échantillonnage bien que la référence soit faite dans le document de travail aux plans d'échantillonnage. La délégation est convenue que les plans d'échantillonnage seraient décrits et justifiés ensemble avec le niveau proposé pour examen par la prochaine session du Comité.

¹¹ CX/CF 11/5/7. CX/CF 11/5/7-Add.1 (observations du Brésil, du Costa Rica et de la Norvège). CRD 3 (observations du Kenya); CRD 4 (observations du Mali); CRD 7 (observations de l'Union européenne); CRD 8 (observations de l'Égypte); CRD 9 (observations de la Thaïlande); et CRD 21 (observations de l'INC).

Statut de l'avant-projet de niveau maximal pour les aflatoxines totales dans les figes sèches

50. Le Comité est convenu de retourner l'avant-projet de niveau maximal pour les figes sèches à l'étape 2/3 de sorte que les plans d'échantillonnage conformément au niveau maximal proposé de 10µg/kg puissent être développés pour examen par la prochaine session du Comité.

AMENDEMENTS DE FORME À LA NORME GÉNÉRALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES DANS LES ALIMENTS DE CONSOMMATION HUMAINE ET ANIMALE (NGCTAA) (point 8 de l'ordre du jour)¹²

51. Le Comité est convenu de débattre de ce point du jour à la prochaine session puisqu'il n'y avait pas de document disponible lors de cette session.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES MYCOTOXINES DANS LE SORGHO (Point 9a de l'ordre du jour)¹³

52. La délégation soudanaise, en tant que présidente du groupe de travail électronique sur les mycotoxines dans le sorgho a présenté le rapport du groupe de travail tel qu'il figure dans le document CX/CF 11/5/9.

53. Il a été rapporté que les registres et l'information concernant l'occurrence des mycotoxines dans les grains de sorgho étaient incomplets. Toutefois, l'information disponible a montré que 9 types de mycotoxine dans 12 pays ont été reportés dans le sorgho. Les principaux champignons toxigènes dans le sorgho sont *Aspergillus flavus*, *A. parasiticus*, *A. ochraceus*, *Alternaria alternata*, *Claviceps africana*, *Fusarium verticillioides*, *F. proliferatum*, *F. graminearum* and *F. semitectum*, et que les aflatoxines sont les mycotoxines les plus recherchées dans le sorgho. Les autres types de mycotoxines, dont les fumonisines, les ochratoxines, la zéaralénone, les trichothécènes, le déoxynivalénol, le nivalénol et l'ergosine ont également été signalés dans le sorgho dans certains pays.

54. Le Comité a noté que le groupe de travail électronique a formulé des recommandations sur deux points: (i) recueillir davantage de données et augmenter la recherche sur l'occurrence des mycotoxines dans le sorgho; et (ii) élaborer un Code d'usages pour la gestion des aflatoxines dans le sorgho en tant qu'annexe supplémentaire au *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines* existant (CAC/RCP 51-2003).

55. En prenant acte du fait que le sorgho est la cinquième plus importante céréale dans le monde avec une production annuelle de 65 millions de tonnes et qu'il est consommé en tant que culture de base par un grand nombre de groupes de la population africaine, le Comité a soutenu les recommandations proposées par le groupe de travail d'actualiser le document de travail et explorer la faisabilité d'inclure une annexe au code existant, pendant que les pays poursuivent la collecte des données sur l'occurrence des mycotoxines dans le sorgho et les produits à base de sorgho avant et après la récolte ainsi que des données sur l'ingestion alimentaire en particulier des principaux pays producteurs. Le Comité a considéré qu'il était important d'actualiser les données notamment celles qui proviennent des principaux pays producteurs de sorgho.

56. Le représentant de la FAO a informé le Comité que suite aux discussions antérieures dans le Comité sur le manque de données sur les mycotoxines dans le sorgho, des fonds suffisants avaient été garantis par le biais du fonds fiduciaire du Codex pour permettre à la FAO et à l'OMS de mettre en œuvre ensemble un projet couvrant quatre pays pilotes en Afrique pour prélever des échantillons, éventuellement de deux récoltes différentes, et analyser les mycotoxines et les champignons producteurs de mycotoxines dans le sorgho. Le projet commencera en 2011 et durera trois ans et réunira aussi des informations sur les pratiques agricoles associées à la production du sorgho dans ces pays.

57. Une délégation a souligné que l'élaboration d'un Code d'usages pour le sorgho était très pertinente pour son pays car la majorité de la population consomme le sorgho en tant que céréale principale et a indiqué que les pratiques de l'agriculture artisanale de subsistance pour le sorgho devraient être prises en compte pour assurer que les agriculteurs pourront se conformer au Code d'usages.

Conclusion

¹² CX/CF 11/5/8 (non disponible).

¹³ CX/CF 11/5/9; CRD 3 (Observations du Kenya); CRD 4 (Observations du Mali); CRD 7 (Observations de l'Union européenne); CRD 9 (Observations de la Thaïlande); CRD 12 (Observations de la Tanzanie); CRD 13 (Observations de l'Indonésie); CRD 16 (Observations du Nigéria); CRD 17 (Observations du Cameroun).

58. Le Comité est convenu de rétablir le groupe de travail électronique, sous la présidence du Nigeria, travaillant en anglais uniquement et ouvert à tous les membres et observateurs du Codex, chargé d'actualiser le document de travail et d'examiner la partie générale du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines* (CAC/RCP 51-2003) existant pour déterminer si elle est pertinente et applicable à la production du sorgho et d'explorer la possibilité d'inclure une annexe supplémentaire pour la « prévention et la réduction de la contamination des grains de sorgho par les aflatoxines » dans le Code d'usages pour examen à sa prochaine session.

59. Le Comité a noté que les données seraient collectées dans l'étude pilote financée par le fonds fiduciaire du Codex sur les mycotoxines dans le sorgho, et aucune discussion sur les niveaux maximaux ne sera tenue sur ce point mais la collecte de données supplémentaires et la soumission au programme GEMS/aliments est encouragée.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ARSENIC DANS LE RIZ (Point 9b de l'ordre du jour)¹⁴

60. La délégation chinoise, en tant que présidente du groupe de travail électronique sur l'arsenic dans le riz, a présenté le document qui résume les principaux problèmes liés à la contamination du riz par l'arsenic, tels qu'ils figurent dans le document de travail CX/CF 11/5/10. La délégation a attiré l'attention du Comité sur les recommandations du groupe de travail de considérer l'établissement de niveaux maximaux pour l'arsenic dans le riz et s'ils devraient être appliqués à l'arsenic total ou seulement à l'arsenic inorganique ou d'établir la nécessité de recueillir des données supplémentaires avant d'envisager l'établissement des niveaux maximaux (NM)

61. Le Comité s'est entretenu sur la pertinence d'établir des niveaux maximaux pour l'arsenic au lieu de recueillir davantage de données, notamment des données d'occurrence sur l'arsenic inorganique provenant de pays et de sources différents, afin d'identifier clairement les produits sur lesquels devrait s'appliquer le niveau maximal, avant de prendre une décision sur la manière de poursuivre. A cet égard, la délégation a noté que sur la base des données de contrôle relatives à l'arsenic dans le riz et autres aliments, il n'était pas clair que le riz soit la principale source de contamination par l'arsenic par rapport aux autres types d'aliments et qu'étant donné le retrait par le JECFA de la DHTP pour l'arsenic inorganique, il n'y avait pas d'information adéquate pour estimer le risque alimentaire lié à l'arsenic pour la population générale. Dans ce contexte, il y aurait lieu d'envisager d'abord l'élaboration d'un code d'usages avant de procéder à l'établissement des niveaux maximaux. Une autre délégation a indiqué que les pays devraient continuer de contrôler l'occurrence de l'arsenic dans le riz et les produits à base de riz (notamment les espèces où se forment l'arsenic total et l'arsenic inorganique) en tenant compte des différences régionales et saisonnières des niveaux d'arsenic dans le riz, et de soumettre des ensembles complets de données y compris les résultats obtenus sur des échantillons individuels plutôt que les seules données globales.

62. Le Comité a par ailleurs eu un échange de vues quant à savoir, si les niveaux maximaux étaient établis, s'ils devraient s'appliquer à l'arsenic inorganique ou à la somme de l'arsenic organique et de l'arsenic inorganique. La plupart des délégations ont soutenu l'élaboration de niveaux maximaux pour l'arsenic total contenu dans le riz en tant que première étape. Certaines délégations ont été d'avis que le niveau maximal ne devrait prendre en compte que le principal contributeur et le plus toxique, à savoir l'arsenic inorganique. D'autres délégations ont été favorables à l'établissement de niveaux maximaux pour l'arsenic total parce que la différenciation entre les deux formes d'arsenic exige des méthodes d'analyse plus complexes et qu'il y a un besoin de procédures analytiques validées pour déterminer l'arsenic inorganique. Il a été noté que la fraction d'arsenic inorganique pouvait avoir des variations importantes allant de 40 pour cent à 80 pour cent. Il pourrait s'avérer plus approprié pour l'instant d'établir des niveaux maximaux pour l'arsenic total. Par ailleurs, il a été noté que les niveaux maximaux pour l'arsenic dans les produits à base de riz devraient être établis au moyen de facteurs de transformation calculé à partir des concentrations d'arsenic inorganique dans le produit brut et dans le produit transformé correspondant sur la base des études de transformation appropriées et que des niveaux maximaux distincts seraient nécessaires pour les groupes vulnérables comme les nourrissons et les enfants en bas âge.

63. Le Secrétariat du JECFA a expliqué que la DHTP a été établie pour l'arsenic inorganique, sur la base des données toxicologiques pertinentes. L'arsenic dans les aliments est davantage présent sous sa forme

¹⁴ CX/CF 11/5/10. CRD 3 (observations du Kenya); CRD 6 (observations des Philippines); CRD 7 (observations de l'Union européenne) CRD 9 (observations de la Thaïlande); CRD 10 (observations de la Thaïlande); CRD 11 (observations de l'Argentine); CRD 12 (observations de la Tanzanie) et CRD 17 (observations du Cameroun).

inorganique qu'organique, cependant, les méthodes d'analyses courantes mesurent surtout l'arsenic total. La différenciation entre les espèces d'arsenic fait appel à des procédures analytiques plus compliquées. Le Secrétariat du JECFA a rappelé au Comité que dans le cas du mercure, les niveaux maximaux ont aussi été établis pour le mercure total au lieu de ses formes composées. Par ailleurs, le Secrétariat du JECFA a rappelé qu'à sa 72^{ème} réunion, le JECFA avait formulé des recommandations sur le besoin de méthodes validées et de matériaux de référence pour la détermination de l'arsenic inorganique dans les aliments. Ainsi, des données d'occurrence plus complètes sur l'arsenic inorganique dans les aliments comme le riz pourraient être engendrées, et servir de base à des estimations de l'exposition alimentaire améliorées et à l'évaluation de l'impact des différents niveaux maximaux.

Conclusion

64. Le Comité est convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur les niveaux maximaux pour l'arsenic dans le riz sous réserve de l'approbation de la Commission à sa 34^{ème} session. Le Comité est par ailleurs convenu de reconduire le groupe de travail électronique, dirigé par la Chine, travaillant en anglais uniquement et ouvert à tous les membres et observateurs du Codex, qui serait chargé de préparer un document de travail sur l'examen des niveaux maximaux dans le riz sur la base des considérations exprimées en session plénière pour examen à la prochaine session du Comité (Annexe IV). Le groupe de travail électronique devrait spécifier dans le document si les niveaux maximaux s'appliquent à l'arsenic total et/ou à l'arsenic inorganique dans le riz.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIRECTIVES POUR LES OPTIONS DE GESTION DES RISQUES SUR LA FAÇON DE GÉRER LES RÉSULTATS ISSUS DES MÉTHODOLOGIES D'ÉVALUATION DE NOUVEAU RISQUE (Point 9c de l'ordre du jour)¹⁵

65. La délégation des États-Unis d'Amérique, en tant que présidente du groupe de travail sur les options de gestion des risques, a introduit le rapport du groupe de travail, tel qu'il est présenté dans CX/CF 11/5/11. La délégation a rapporté que durant la préparation du document de nombreuses recommandations ont été effectuées sur la façon de procéder, et sur l'objectif du document, certaines d'entre elles étant contradictoires et qu'il existait un besoin de directive pour faire avancer ceci; et sur le fait de savoir si la description relative au contexte de l'évaluation des risques telle que présentée était appropriée; sur toute étude de cas qui serait appropriée; et sur le fait de savoir quelles idées pourraient être fournies pour développer plus avant la section d'options de gestion des risques.

66. Il y avait un consensus général sur le fait que le document contenait des informations utiles en particulier pour les pays membres et qu'il devrait être mis à jour mais qu'il devrait être préparé d'une façon plus équilibrée, en ciblant sur l'interface entre l'évaluation des risques et les options de gestion des risques, avec moins d'informations détaillées sur les méthodologies d'évaluation des risques et davantage sur l'interprétation du résultat de la gestion des risques, et qu'il devrait être préparé dans un langage plus compréhensible pour les gestionnaires de risques. Le secrétariat du JECFA auprès de l'OMS a signalé que les méthodologies d'évaluation des risques utilisées par le JECFA sont décrites en détail dans la nouvelle publication Critères sanitaires environnementaux No 240 (voir point 3 de l'ordre du jour) et que le document devrait uniquement décrire brièvement les différents résultats d'évaluation des risques pour l'objectif du développement des options de gestion des risques et les recommandations aux pays.

67. Il y avait peu de soutien pour le développement d'études de cas à cette étape.

68. Quelques délégations se sont interrogées sur le besoin d'un travail sur les options de gestion des risques en vue du fait qu'il y avait déjà suffisamment de directives pour le Comité dans le Manuel de procédure.

69. Il a été indiqué que l'objectif du document était de décrire les options de gestion des risques autres que les niveaux maximaux et les codes d'usage pour le Comité à la lumière des résultats des différentes évaluations des risques, et de fournir des descriptions des résultats sous-jacents de l'évaluation des risques. Il a été indiqué en outre qu'à cette étape le travail était toujours exploratoire et qu'il n'avait pas eu d'impact sur la directive actuelle au Comité ainsi qu'indiqué dans le manuel de procédure.

Conclusion

¹⁵ CX/CF 11/5/11; CRD 7 (Observations de l'Union européenne); CRD 9 (Observations de la Thaïlande); CRD 15 (Observations de l'Inde); CRD 19 (Observations du CIAA);

70. Suite au soutien général apporté à l'idée d'une activité ultérieure, le Comité est convenu de rétablir le groupe de travail électronique sous la présidence des États-Unis d'Amérique, co-présidé par les Pays-Bas, travaillant en anglais uniquement et ouvert à tous les membres et observateurs du Codex avec le mandat de consultation suivant:

- Préparer un document de travail pour examen lors de la prochaine session sur les options de gestion des risques en supplément des niveaux maximaux et les codes d'usage à la lumière des différents résultats sur l'évaluation des risques se concentrant sur:
 - Une description des différents résultats sur l'évaluation des risques dans un langage compréhensible pour les gestionnaires de risques et les incertitudes affiliées; et
 - Une implication des différents résultats de l'évaluation des risques et description des options de gestion des risques possibles.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'OCHRATOXINE A DANS LE CACAO (Point 9d de l'ordre du jour)¹⁶

71. La délégation du Ghana, en tant que présidente du groupe de travail électronique sur l'ochratoxine A (OTA) dans le cacao, a introduit le document en soulignant les questions principales associées à la production de cacao en relation à la contamination par l'ochratoxine A comme cela est contenu dans le document de travail CX/CF 11/43/12. En particulier, la délégation a souligné les recommandations du groupe de travail concernant le futur développement possible d'un code d'usages pour la prévention/réduction de la contamination par l'ochratoxine A du cacao en prenant en compte la connaissance actuellement disponible.

72. La plupart des délégations ont soutenu les recommandations comme indiquées dans le paragraphe 81 du document de travail en particulier celles qui tendent à encourager l'industrie de transformation du cacao à contrôler les niveaux d'OTA dans le cacao et les produits à base de cacao, à développer les études orientées sur les chefs de petites exploitations pour générer des données sur les niveaux d'OTA sur une période de plusieurs années, à conduire des études sur l'ingestion diététique d'OTA dans le cacao et les produits à base de cacao pour les nourrissons et les enfants et le développement potentiel d'un code d'usages une fois que davantage d'informations seront disponibles.

73. Certaines délégations étaient d'avis que le Comité était prêt à démarrer une nouvelle activité sur le développement d'un code d'usages en se basant sur les informations disponibles mises à jour.

74. D'autres délégations ont exprimé l'avis que l'élaboration d'un code d'usages pouvait être prématurée et que davantage d'informations sur la contamination par l'OTA du cacao devraient être collectées à partir des pays producteurs avant de prendre la décision de poursuivre le développement d'un tel code. A cet égard, ils ont souligné le besoin de prendre en compte les pratiques agricoles et de transformation de producteurs à fabrication artisanale puisque la production de cacao dans beaucoup de pays producteurs était essentiellement produite par des fermiers à production artisanale. Par conséquent, en élaborant en outre la proposition du développement d'un code d'usages, davantage d'informations devraient être collectées sur de telles pratiques et la contamination à l'OTA de sorte que le code puisse refléter de façon précise les bonnes pratiques agricoles et les pratiques de fabrication dans la production du cacao au niveau mondial ce qui faciliterait l'implantation du code une fois adopté par les fermiers à production artisanale.

¹⁶ CX/CF 11/5/12. CRD 3 (observations du Kenya); CRD 4 (observations du Mali); CRD 5 (observations de la Côte d'Ivoire); CRD 6 (observations des Philippines); CRD 7 (observations de l'Union européenne); CRD 9 (observations de la Thaïlande); CRD 12 (observations de la Tanzanie); CRD 16 (observations du Nigéria); et CRD 17 (observations du Cameroun).

Conclusion

75. Le Comité est convenu de rétablir le groupe de travail électronique conduit par le Ghana, travaillant en anglais et ouvert à tous les membres et observateurs du Codex, pour mettre à jour le document de travail basé sur les considérations ci-dessus en vue du développement d'un code d'usages pour examen par la prochaine session du Comité.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE FURANE (Point 9e de l'ordre du jour)¹⁷

76. La délégation des États-Unis d'Amérique, en tant que présidente du groupe de travail électronique sur le furane, a présenté le rapport du groupe de travail, tel que contenu dans le document CX/CF 11/5/13.

77. Le Comité a noté qu'à ce jour la recherche sur le furane n'avait pas permis d'identifier de solutions pratiques et uniformément efficaces pour réduire le furane contenu dans les aliments et qu'il était prématuré d'élaborer un Code d'usages à ce stade.

78. Il a été précisé que des informations supplémentaires sur les approches d'atténuation permettraient d'obtenir davantage de solutions pratiques pouvant former la base de l'élaboration future d'un Code d'usages et que les analogues du furane (par ex., 2-méthylfurane, 3-méthylfurane) dans les études d'atténuation pourraient être inclus.

79. Le Comité est convenu que ces travaux pourraient être entrepris ultérieurement quand davantage de données seraient disponibles et qu'à ce moment-là, le ré-établissement du groupe de travail électronique chargé de poursuivre l'élaboration du document de travail pourrait être envisagé.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES ALCALOÏDES DE PYRROLIZIDINE (Point 9f de l'ordre du jour)¹⁸

80. La délégation des Pays-Bas, en tant que présidente du groupe de travail électronique sur les AP, a introduit le document en soulignant les questions principales associées à la contamination à l'AP de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale comme cela est présenté dans CX/CF 11/5/14.

81. Le Comité a noté qu'il y avait un consensus général à propos des recommandations du groupe de travail comme cela est exposé dans les paragraphes 167-171 du document de travail, à savoir : encourager les membres et les observateurs Codex à développer des normes de référence plus analytiques pour l'AP pour favoriser le développement et la validation des méthodes analytiques; générer davantage de données d'occurrence sur la contamination par l'AP de l'alimentation humaine et dans l'alimentation animale; de requérir le JECFA d'identifier quels AP dans l'alimentation humaine et animale (en tant que transfert de l'alimentation animale aux produits animaux) représentaient un intérêt clé pour la santé humaine et pour exécuter une évaluation complète des risques basée sur des données disponibles pour les AP identifiés et/ou pour identifier les brèches de données si une évaluation des risques complète n'était pas possible (voir point 11 de l'ordre du jour); et de démarrer une activité sur le code d'usages pour la prévention/réduction de la contamination de l'alimentation par les AP y compris une compilation des pratiques existantes effectives de gestion/pratiques de réduction pour prévenir/réduire la contamination par les AP de l'alimentation. En vue de ces considérations, le comité a également souscrit à la recommandation du groupe de travail à savoir de ne pas démarrer une activité sur un niveau maximal pour les AP dans l'alimentation humaine et l'alimentation animale pour l'instant.

Conclusion

82. Le Comité est convenu de rétablir le groupe de travail électronique sur les AP, dirigé par les Pays-Bas, travaillant en anglais uniquement et ouvert à tous les membres et les observateurs du Codex, pour mettre à jour le document de travail basé sur les considérations ci-dessus en particulier d'entreprendre plus avant la compilation des pratiques de gestion existantes et d'évaluer la possibilité de développer un code d'usages pour examen par la prochaine session du Comité.

¹⁷ CX/CF 11/5/13; CRD 7 (Observations de l'Union européenne); CRD 8 (Observations de l'Égypte); CRD 9 (Observations de la Thaïlande); CRD 15 (Observations de l'Inde); CRD 17 (Observations du Cameroun); CRD 19 (Observations de CIAA).

¹⁸ CX/CF 11/5/14. CRD 7 (observations de l'Union européenne); CRD 9 (observations de la Thaïlande); CRD 12 (observations de la Tanzanie); et CRD 20 (observations de la République de Corée).

83. Le Comité a également encouragé les membres et les observateurs du Codex à développer davantage de normes de référence analytiques pour les AP et de collecter plus d'informations sur l'occurrence des AP dans l'alimentation humaine et dans l'alimentation animale.

AUTRES QUESTIONS

Préparation des documents de travail

84. Le comité a noté que les documents de travail devraient se concentrer sur les questions/objectifs mis en avant par le Comité et devraient présenter des informations succinctes de soutien nécessaires afin de fournir une justification aux recommandations. Des informations scientifiques additionnelles relatives au contexte qui peuvent être utiles pour un examen ultérieur par les membres et les observateurs du Codex pourraient être maintenues dans les annexes dans le langage d'origine. Ceci facilitera également la discussion à la plénière en se concentrant sur la question sous la main et en ne déviant pas l'attention en commentant également les informations de contexte. Le Comité a également noté que lorsque disponibles, les informations scientifiques devraient de préférence faire l'objet d'un renvoi croisé au lieu de les reproduire dans le document de travail et que, si les monographies du JECFA n'étaient déjà pas disponibles, elles devraient être obtenues auprès du secrétariat du JECFA. Le Comité a noté en outre que les longs documents pouvaient contribuer à des coûts additionnels d'impression et de traduction qui peuvent quelquefois être lourds pour le pays hôte. Il a été noté que le secrétariat du Codex peut fournir des exemples ou des directives sur la façon de préparer les documents de travail afin d'avoir une présentation uniforme de ces documents.

APPROBATION DES DISPOSITIONS POUR LES LIMITES RELATIVES À LA SANTÉ POUR CERTAINES SUBSTANCES DANS LA NORME POUR LES EAUX MINÉRALES NATURELLES (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁹

85. Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il avait considéré le retrait de l'approbation à titre provisoire des sections 3.2.17 à 3.2.20 de la *Norme pour les eaux minérales naturelles* (CODEX STAN 108-1981) par suite de l'identification de méthodes d'analyse par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) sur la base de la LOD et de la LOQ pour les composés²⁰ et l'approbation de ces sections. Par ailleurs, le Comité avait examiné si les composés dans les sections 3.2.1 à 3.2.16 pouvaient être intégrés dans la norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale (NGCTAHA) précédemment approuvée par le Comité à sa 2^{ème} session. Pour examiner ces questions, le Comité était convenu d'établir un groupe de travail présidé par les États-Unis d'Amérique et co-présidé par les Pays-Bas chargé d'élaborer les critères permettant de différencier les paramètres sanitaires des paramètres qualitatifs et sur la base de ces critères, de déterminer quels composés dans la section 3.2 de la norme étaient des paramètres sanitaires et s'ils pouvaient être intégrés dans la NGCTAHA. En outre, le groupe de travail électronique a été chargé de déterminer des niveaux maximaux mieux appropriés pour les composés dans les sections 3.2.17 à 3.2.20 si ceux-ci étaient considérés comme paramètres sanitaires.

86. La délégation des États-Unis d'Amérique, en tant que présidente du groupe de travail électronique sur l'approbation des dispositions relatives aux limites à visée sanitaire pour certaines substances dans la norme pour les eaux minérales naturelles, a présenté le rapport et les recommandations ainsi que contenus dans le document CX/CF 11/5/15.

87. La délégation a expliqué que des définitions avaient été proposées pour les paramètres sanitaires et les paramètres qualitatifs et que conformément à la définition de la sécurité sanitaire, tous les composés dans les sections 3.2.1 à 3.2.16 étaient définis en tant que paramètres sanitaires à l'exception du cuivre. Concernant les sections 3.2.17 à 3.2.20, il a été rapporté qu'il y avait deux écoles de pensée quant à la définition de ces composés en tant que paramètres soit sanitaire soit qualitatif car le groupe de travail n'a pas pu trouver un accord sur la définition de paramètre qualitatif. Certains ont été d'avis que l'huile minérale et les agents tensio-actifs étaient des paramètres qualitatifs et que les HAP, les BPC et les pesticides pouvaient être considérés comme des paramètres sanitaires, alors que d'autres ont été d'avis que tous les composés devraient être considérés comme des paramètres qualitatifs. Le groupe de travail s'est cependant entendu sur

¹⁹ CX/CF 11/5/15; CRD 3 (observations du Kenya); CRD 4 (observations du Mali); CRD 7 (observations de l'Union européenne); CRD 9 (observations de la Thaïlande); CRD 13 (observations de l'Indonésie); CRD 14 (observations du Japon).

²⁰ ALINORM 11/33/23, para. 57 – 82 et Annexe II

le fait que les paramètres sanitaires et les paramètres qualitatifs devraient être maintenus dans la norme, mais répertoriés séparément.

88. Le Comité a eu un échange de vues sur les composés dans les sections 3.2.17 à 3.2.20. Les points suivants ont été examinés:

- les eaux minérales naturelles étaient clairement reconnaissables par rapport à l'eau de boisson ainsi que le précise la définition pour l'eau minérale naturelle dans la section 2.1 de la norme et il faudrait en tenir compte dans l'examen des paramètres sanitaires et qualitatifs au titre de la section 3.2.
- en considération de la définition de l'eau minérale naturelle, les paramètres applicables à l'eau de boisson ne sont pas applicables aux eaux minérales naturelles, notamment dans le cas des contaminants environnementaux d'origine anthropique dans les sections 3.2.17 à 3.2.20, pour lesquels les limites dans l'eau minérale naturelle devraient être plus strictes que les limites applicables à l'eau de boisson, non pas pour des raisons de sécurité sanitaire, mais en tant que paramètres qualitatifs spécifiques.
- le titre de la section 3.2 « Limites à visée sanitaire pour certaines substances » devrait être modifié en « Substances tenues pour paramètres qualitatifs » si les composés étaient considérés comme des paramètres qualitatifs et une nouvelle section sur les contaminants devrait être ajoutée conformément au plan de présentation des normes de produits tel que prescrit dans le Manuel de procédure. les niveaux maximaux respectifs pour les pesticides et les BPC (section 3.2.18) et les HAP (3.2.20) devraient être ajoutés dans la section sur les contaminants dans la norme si des niveaux maximaux sont établis dans le futur; et si les BPC et les pesticides devaient être considérés comme des paramètres sanitaires, des niveaux maximaux devraient être établis et intégrés dans la NGCTAHA et le Comité sur les eaux minérales naturelles (CCNMW) pourrait être chargé d'examiner des niveaux maximaux appropriés pour ces composés.
- renvoyer les sections 3.2.17 à 3.2.20 au CCNMW pour qu'il établisse des niveaux en tant que paramètres qualitatifs ou qu'il supprime ces deux sous-sections car il n'y a aucun intérêt à les maintenir sans valeur numérique.
- les composés dans les sections 3.2.17 à 3.2.20 pourraient produire un impact sur la santé humaine. Cependant, ces composés ne seront vraisemblablement pas présents dans les eaux minérales naturelles conformes à la norme et les niveaux établis à la LOD et à la LOQ étaient inférieurs aux niveaux auxquels ils pourraient présenter un risque sanitaire vu qu'ils étaient en réalité des niveaux qualitatifs pour maintenir la pureté des eaux minérales telles que définies dans la norme.
- il n'était pas nécessaire d'établir des niveaux dans les sections 3.2.17 à 3.2.20, car la LOD et la LOQ étaient des niveaux de fait permettant d'assurer la qualité et la sécurité sanitaire des eaux minérales naturelles.
- l'approbation des paramètres qualitatifs dépassait le mandat du Comité.

Conclusion

89. Notant que conformément à la norme, les composés dans les sections 3.2.17 à 3.2.20 ne devraient pas être présents dans les eaux minérales naturelles mais autorisés aux niveaux inférieurs à la LOQ, et que de l'avis général du Comité, les composés dans les sections 3.2.17 à 3.2.20 devraient par conséquent être considérés comme des paramètres qualitatifs, il a été convenu d'informer la Commission de supprimer la note de bas de page 3 dans la *Norme sur les eaux minérales naturelles* (CODEX STAN 108-1981) car elle n'était pas nécessaire pour l'approbation de ces sections vu qu'il n'y a aucune préoccupation sanitaire associée à ces composés aux niveaux proposés.

90. Le Comité n'a pris aucune autre mesure sur l'intégration des paramètres sanitaires des sections 3.2.1 à 3.2.16 dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale*.

LISTE PRIORITAIRE DES CONTAMINANTS ET DES SUBSTANCES TOXIQUES D'OCCURENCE NATURELLE PROPOSÉE POUR ÉVALUATION PAR LE JECFA (Point 11 de l'ordre du jour)²¹

91. La délégation des Pays-Bas, en tant que présidente du groupe de travail intra session sur la liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques d'occurrence naturelle pour évaluation par le JECFA, a présenté le rapport sur le résultat de la discussion du groupe de travail (CRD 2).

92. Le Comité a noté que les fumonisines ainsi que les glucosides cyanogénétiques ont été programmés pour évaluation par la 74^{ème} réunion du JECFA (Juin 2011) et par conséquent a retiré ces composés de la liste prioritaire. Le Comité a souscrit aux recommandations du groupe de travail en ce qui concerne les esters de 3-MCPD, les esters glycidyliques, les alcaloïdes de pyrrolizidine (AP) et les PCB autres que ceux de type dioxine et ne demande pas à ce jour une réévaluation des dioxines.

Conclusion

93. Le Comité a approuvé la liste prioritaire des contaminants et les substances toxiques d'occurrence naturelle proposées pour évaluation par le JECFA comme cela est proposé par le groupe de travail (Annexe V) et est convenu de reconvoquer le groupe de travail intra-session à sa prochaine session. Le comité est en outre convenu de poursuivre la requête d'observations et/ou informations sur la liste prioritaire pour examen par la prochaine session du Comité.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 12 de l'ordre du jour)²²

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL INTRA-SESSION SUR LE SUIVI PAR LE CCCF SUR LES ÉVALUATIONS RÉCENTES DU JECFA

94. La délégation de l'Union européenne, en tant que présidente du groupe de travail intra-session a présenté le rapport sur la discussion et les recommandations du groupe de travail. L'explication complète et logique relative à la discussion ainsi que les recommandations du groupe de travail peuvent être trouvées dans CRD 23. Le Comité a approuvé les recommandations telles qu'elles ont été proposées par le groupe de travail:

Niveaux maximaux pour le cadmium dans différents aliments dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans l'alimentation à consommation humaine et animale et le code d'usages affilié pour les mesures orientées vers la source afin de réduire la contamination des aliments par des produits chimiques

95. Le Comité est convenu qu'aucun suivi n'était nécessaire.

Les niveaux maximaux pour le plomb dans divers aliments dans la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans l'alimentation de consommation humaine et animale ainsi que le Code d'usages affilié pour la prévention et la réduction de la contamination par le plomb des aliments et le Code d'usages affilié pour les mesures orientées vers la source afin de réduire la contamination des aliments par des produits chimiques

96. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique pour: (i) examiner à nouveau les niveaux maximaux existants avec une attention particulière portée sur les aliments importants pour les nourrissons et les enfants ainsi que les fruits et les légumes en conserve et (ii) de réexaminer si d'autres niveaux maximaux existants devraient être abordés.

97. Le groupe de travail électronique sera dirigé par les États-Unis d'Amérique, travaillera en anglais uniquement et sera ouvert à tous les membres et observateurs du Codex.

Les niveaux maximaux pour le mercure dans l'eau minérale naturelle et le sel (de qualité alimentaire) et les niveaux directifs pour le méthylmercure dans le poisson et le poisson prédateur dans la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans l'alimentation de consommation humaine et animale et le code d'usages affilié pour les mesures orientées vers la source afin de réduire la contamination des aliments par des produits chimiques

²¹ CL 2010/13-CF; ALINORM 10/33/41, Annexe VII; CX/CF 11/5/16, CRD 2 (Rapport du groupe de travail intra-session sur les priorités).

²² CRD 23 (Rapport du groupe de travail informel ad-hoc sur le suivi du CCCF sur des évaluations récentes du JECFA).

98. Le Comité est convenu qu'aucun suivi en ce qui concerne les niveaux existants pour le mercure n'était nécessaire. Le Comité est convenu également d'examiner le besoin de réviser les normes générales existantes pour le méthylmercure dans le poisson et le poisson prédateur lorsque le rapport complet de consultation mixte d'experts de la FAO/OMS sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson sera disponible.

Perchlorate

99. Le Comité est convenu qu'aucun suivi n'était nécessaire puisque aucune inquiétude sanitaire n'a été identifiée aux niveaux évalués actuellement de l'exposition issue de l'alimentation et de l'eau potable.

Désinfectants contenant du chlore dans la production alimentaire et transformation

100. Le Comité a pris note du rapport de la réunion mixte d'experts de la FAO/OMS sur les bénéfices et les risques sur l'emploi des désinfectants contenant du chlore dans la production alimentaire et la transformation et est convenu qu'aucune action ultérieure n'était nécessaire.

Autres questions

101. Le Comité a noté que le secrétariat du JECFA et le président du CCCF exploreront la possibilité d'organiser en conjonction avec la prochaine session du Comité un séminaire d'une demi-journée sur les méthodologies suivies par les évaluations du JECFA.

102. Le secrétariat du JECFA a informé le Comité que l'OMS était en train de finaliser la mise à jour sur le nouveau système sur le web pour des soumissions de données au programme GEMS/aliments et que toutes les soumissions de données devraient être faites au programme GEMS/aliments. Le secrétariat du JECFA a également indiqué qu'une formation sur la façon de soumettre de telles données sera fournie par l'OMS. Toute autre question à cet égard devra être adressée à Philippe Verger, programme GEMS/aliments, e-mail: vergerp@who.int.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 13 de l'ordre du jour)

103. Le Comité a été informé la tenue de sa sixième session avait été provisoirement programmée aux Pays-Bas en mars 2012. Le lieu et la date exacts seront déterminés par le gouvernement hôte en consultation avec le secrétariat du Codex.

RÉSUMÉ DU STATUT DU TRAVAIL

SUJETS	ÉTAPE	MESURE PRISE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (REP11/CF)
Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des distillés de fruits à noyaux par l'éthyle de carbamate	5/8	Gouvernements 34 ^{ème} CAC	par. 26, Annexe II
Avant-projet de niveaux maximaux pour la mélamine dans l'alimentation (<i>Préparation liquide pour nourrisson</i>)	5/8		par. 33, Annexe III
Avant-projet de niveaux maximaux pour le déoxynivalénol (DON) et ses dérivés acétylés dans les céréales et les produits à base de céréales	2/3	Groupe de travail électronique (Canada) Gouvernements 6 ^{ème} CCCF	par. 43
Avant-projet de niveaux maximaux pour les aflatoxines totales dans les figues séchées	2/3	Turquie Gouvernements 6 ^{ème} CCCF	par. 50
Avant-projet de niveaux maximaux pour l'arsenic dans le riz (Nouvelle activité)	1/2/3	Groupe de travail électronique (Chine) 34 ^{ème} Gouvernements 6 ^{ème} CCCF	par. 64, Annexe IV
Principes d'analyse des risques pour les contaminants et les toxines naturelles dans les aliments de consommation humaine et animale	-	Groupe de travail électronique (Pays-Bas) 6 ^{ème} CCCF	par. 9
Amendements de forme à la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments de consommation humaine et animale	-	Groupe de travail électronique (Union européenne) 6 ^{ème} CCCF	par. 51
Document de travail sur les mycotoxines dans le sorgho	-	Groupe de travail électronique (Nigéria)	par. 58
Document de travail sur les directives pour les options de gestion des risques sur la façon de gérer les résultats issus des méthodologies d'évaluation des risques	-	Groupe de travail électronique (USA/ Pays-Bas) 6 ^{ème} CCCF	par. 70
Document de travail sur l'ochratoxine dans le cacao	-	Groupe de travail électronique (Ghana) 6 ^{ème} CCCF	par. 75
Document de travail sur Alcaloïdes de pyrrolizidine	-	Groupe de travail électronique (Les Pays-Bas) 6 ^{ème} CCCF	par. 82
Liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques naturellement présents proposée pour évaluation par le JECFA	-	Gouvernements 6 ^{ème} CCCF	par. 93, Annexe V

SUJETS	ÉTAPE	MESURE PRISE PAR:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (REP11/CF)
Niveaux maximaux pour le plomb dans divers aliments dans la NGCTAA et le code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb et code d'usages pour les mesures orientées vers la source afin de réduire la contamination des aliments avec des produits chimiques	-	Groupe de travail électronique (États-Unis d'Amérique) 6 ^{ème} CCCF	par. 96-97

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIR
PRÉSIDENT
PRESIDENTE**

Mr Martijn WEIJTENS

Head of Food Safety Policy
Ministry of Economic Affairs, Agriculture and
Innovation
Department of Food, Animal Health and Welfare and
Consumer Policy
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31703784045
Fax: +31703786141
E-mail: info@codexalimentarius.nl

**CHAIR'S ASSISTANT
ADJOINTE AU PRÉSIDENT
ASISTENTE DEL PRESIDENTE**

Mr Rob THEELEN

Policy Officer
The Food and Consumer Product Safety Authority
Office for Risk Assessment
P.O. Box 19506
2500 CM The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31704484084
Fax: +31704484071
E-mail: r.m.c.theelen@minlnv.nl

**MEMBER COUNTRIES
PAYS MEMBRES
PAISES MIEMBROS**

ALGERIA/ALGÉRIE/ARGELIA

Mr Ali ABDA

Sous Directeur
Ministère de l'Agriculture et du Développement
Rural
Direction des Services Vétérinaires
12, Boulevard Colonel Amirouche
16000 Alger
ALGERIA
Tel: 213 21 74 63 33/213 21 74 34 3
Fax: 213 21 74 34 34
E-mail: dsval@wissal.dz

AUSTRIA/AUTRICHE

Ms Angelika NESTER

Scientific Expert
Austrian Agency for Health and Food Safety
Division for Data, Statistics and Risk
Assessment
Spargelfeldstrasse 191
1220 Vienna
AUSTRIA
Tel: +435055525707
Fax: +435055525802
E-mail: angelika.nester@ages.at

AUSTRALIA/AUSTRALIE

Ms Leigh HENDERSON

Section Manager, Product Safety Standards
Food Standards Australia New Zealand
108 The Terrace
6143 Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +6449785650
Fax: +6444739855
E-mail: leigh.henderson@foodstandards.govt.nz

BARBADOS/BARBADE

Mr Leonard KING

Environmental Health Specialist
Ministry of Health
Environment Health Directorate
St. Michael
BARBADOS
Tel: +2464270551/4679464
Fax: +2464369047/4265570
E-mail: king_leonard97@hotmail.com

BELGIUM/BELGIQUE/BÉLGICA**Ms Christine VINKX**

Expert
FPS Health, Food Chain Safety and Environment
Place Victor Horta 40, Box 10
1060 Brussels
BELGIUM
Tel: +3225247359
Fax: +3225247399
E-mail: Christine.vinkx@health.fgov.be

Ms Vera CANTAERT

Expert Contaminants
Federal Agency for the Safety of the Food Chain
Control Policy
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +3222118711
Fax: +3222118721
E-mail: vera.cantaert@favv.be

Ms Nadia LAPAGE

Secretary General
Viwf/FIEB
Konstlaan 43
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +3225501757
Fax: +3225501754
E-mail: nadia.lapage@fieb-viwf.be

BRAZIL/BRÉSIL/BRASIL**Ms Ligia LINDNER SCHREINER**

Specialist on Regulation and Health Surveillance
Agency
National Health Surveillance
General Office of Food
SIA Trecho 5 Setor Especial 57, Bloco D, 2
andar
71205-050 Brasilia
BRAZIL
Tel: +556134625399
Fax: +556134625313
E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Ms Deise Helena BAGGIO RIBEIRI

Professor
Universidade federal de Santa Catarina
Rod. Ademar Gonzaga, 1346
88034-001 Florianopolis
BRAZIL
Tel: +554837215389
E-mail: deise@cca.ufsc.br

Ms Silesia DE SOUZA AMORIM

Specialist on Regulation and Health Surveillance
National Health Surveillance Agency - Ministry
of Health
General Office of Laboratories
SIA, Trecho 05, Area Especial 57, Bloco D, 1 o
Andar
71.205-050 Brasilia
BRAZIL
Tel: +556134625470
Fax: +556134625469
E-mail: silesia.amorim@anvisa.gov.br

Ms Paula Roberta MENDES

Specialist on Regulation and Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
General Office of Food
SIA Trecho 5 Setor Especial 57, Bloco D, 2
andar sala D30
71205-050 Brasilia
BRAZIL
Tel: +556134625363
Fax: +556134625315
E-mail: paula.mendes@anvisa.gov.br

**Mr Rafael RIBEIRO GONCALVES
BARROCAS**

Federal Food Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food
Supply
Department of Vegetal Products Inspection
Esplanada dos Ministérios Bloco "D", Anexo
"B" Sala 342-B
70043-900 Brasilia/DF
BRAZIL
Tel: +55(61)32182627
Fax: +55(61)32244322
E-mail: rafael.barrocas@agricultura.gov.br

Ms Marta TANIWAKI

Researcher
APTA/ITAL
CCQA/Microbiology
Av. Brasil, 2880
13.070-178 Campinas
BRAZIL
Tel: +551937431819
Fax: +551937431812
E-mail: marta@ital.sp.gov.br

BRUNEI DARUSSALAM/BRUNÉI DARUSSALAM**Mr Malati Binti Haji ABDUL GHANI**

Senior Project Officer / Deputy Head National Standards Centre
Ministry Of Industry and Primary Resources
National Standards Centre
National Standards Centre, Km 33, Jln Tutong, Kg Sinaut, Tutong
TB 1471 TUTONG
BRUNEI DARUSSALAM
Tel: 6734240066/ 6734240131
Fax: 6734240069
E-mail: ashdmira@yahoo.com / malati.ghani@industry.gov.bn

Ms Hajah Siti Raihani HAJI ABDUL HAMID

Biochemist Agriculture
Department of Agriculture
Ministry of Industry & Primary Resources
BB 3510 Bandar Seri Begawan
BRUNEI DARUSSALAM
Tel: +6732663358
Fax: +6732382226
E-mail: sitiraihani@gmail.com

CAMBODIA/CAMBODGE/CAMBOYA**Mr Borin CHAN**

Deputy Director general
Institute of Standards of Cambodia
538 National Road No.2, Sangkat Chak-Ang re Leu, Khan Mean Chey
Phon Penh
CAMBODIA
Tel: +85512751571
Fax: +85523425052
E-mail: chanborin@isc.gov.kh

CAMEROON/CAMEROUN/CAMERÚN**Mr Hermann Henri NKANDI**

Chef de Service des Produits Phytosanitaires au Laboratoire National
Ministere de l'Agriculture et du development Rural
Direcion de la Reglementation et du Controle des Intrants et des Produits Agricoles
BP 2082
Yaounde Cameroun
CAMEROON
Tel: +23722311136/23775777018
E-mail: nkandihermann@yahoo.fr

Mr Jean Martin ETOUNDI

Techn. Secr. of Nat. Codex Com.
Standard Quality Agency
BP 8186 Yaounde
CAMEROON
Tel: +23722226496
Fax: +23722226496
E-mail: etoundijme@yahoo.fr

CANADA/CANADÁ**Mr Mark FEELEY**

A/Associate Director, Bureau of Chemical Safety
Bureau of Chemical Safety, Food Directorate
Food Directorate
251 Sir Frederick Banting Driveway, PL 2204C
K1A0K9 Ottawa
CANADA
Tel: +16139571314
Fax: +16139571688
E-mail: mark.feeley@hc-sc.gc.ca

Mr Henri BIETLOT

National Manager Chemical Evaluation
Canadian Food Inspection Agency
Food Safety and Consumer Protection
1400 Mericale Rd, T2 - 4G
K1A 0Y9 Ottawa
CANADA
Tel: +1613 7735835
Fax: +16137735958
E-mail: henri.bietlot@inspection.gc.ca

Mr Ronald GUIRGUIS

Senior Vice President & Senior Partner
Fleishman-Hillard
100 Queen Street, Suite 1300
K1P 1J9 Ottawa
CANADA
Tel: +16136887785
Fax: .
E-mail: ron.guirguis@fleishman.com

CHINA/CHINE**Mr Yongning WU**

Lab Director & professor
Chinese Center for Disease Control and Prevention
Key Lab of Chemical Safety and Health
29 Nanwei Road
100050 Beijing
CHINA
Tel: +861067776790
Fax: +861067776790
E-mail: china_cdc@yahoo.cn

Ms Lei BAO

Research Scientist/Director
Shandong Entry-Exit Inspection & Quarantine
Bureau
Technical Center
No.70 Qu-tang Xia Road
Qingdao
CHINA
Tel: +8653282929339
Fax: +8653280885658
E-mail: baoleiqd@yahoo.com.cn

Ms Lai-key KWOK

Centre for Food Safety
Food and Environmental Hygiene Department
Q40 Admiralty
Hong Kong
CHINA
E-mail: plkkwok@feht.gov.hk

Mr Qiang LI

Assist Research
China National Institute of Standardization
No.4, Zhichun Road, Haidian District
Beijing
CHINA
Tel: +861055811643
Fax: +861058811643
E-mail: zhout@shciq.gov.cn

Mr Jingguang LI

Associate Professor
National Institute for Nutrition and Food Safety
Contaminants Monitoring and Control
7 Panjiayuannanli
100021 Beijing
CHINA
Tel: +8601067776790
Fax: +8601067776790
E-mail: lichrom@yahoo.com.cn

Ms Yi SHAO

Research Assistant
National Institute of Nutrition and Food Safety,
China CDC
Department of Food, Safety Control Standards
No.7, Panjiayan Nanli
100021 Beijing
CHINA
Tel: +861087720035
Fax: +861067711813
E-mail: sy1982bb@yahoo.com.cn

Ms Jun WANG

Department Director
National Institute of Nutrition and Food Safety,
China CDC
Department of Food Safety Control Standards
No. 7, Panjiayuannanli
100021 Beijing
CHINA
Tel: +861087776914
Fax: +861067711813
E-mail: wjwangjun2008@gmail.com

Mr Shuo WANG

Vice-President
Tianjin University of Science & Technology
Food Science
1038 Dagu Nanlu, Hexi District
300222 Tianjin
CHINA
Tel: +8622602711689
Fax: +862228340538
E-mail: s.wang@tust.edu.cn

Mr Tong ZHOU

Section Chief
Shanghai Entry-Exit Inspection & Quarantine
Bureau
Rm.1215, No.1208, Minsheng road, Pudong
Shanghai
CHINA
Tel: +862138620965
Fax: +862168545464
E-mail: zhout@shciq.gov.cn

COSTA RICA**Ms Maria Elena AGUILAR SOLANO**

Regulador de la Salud
Ministerio de Salud
Direccion Regulacion de la Salud, Unidad de
Normalizacion
Apto. 10123-1000
San Jose
COSTA RICA
Tel: +50622336922
Fax: +50622554512
E-mail: maguilar141@gmail.com

**CZECH REPUBLIC/RÉPUBLIQUE
TCHEQUE/REPÚBLICA CHECA****Mr Jaroslav HUDACEK**

Officer
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Food Authority/Food Safety Division
Tesnov 17
117 05 Prague
CZECH REPUBLIC
Tel: +420 221 813 035
Fax: +420 221 812 965
E-mail: jaroslav.hudacek@mze.cz

CÔTE D'IVOIRE**Mr Mahama BAMBA**

Vice-President du Comite National; du Codex Alimentarius/Directeur de la Promotion de la Qualite et de la Normalisation
Ministere de l'Industrie et de la Promotion du Secteur Prive
DPQN
BP V65
Abidjan
CÔTE D'IVOIRE
Tel: +22507693463/+22520335427
Fax: +22520335426
E-mail: bamba_mahama@yahoo.fr

DEMOCRATIC REPUBLIC OF THE CONGO
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO

REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO
Mr Yannick NKONGOLO NZENGU

fonctionnaire
Ministere de l'Agriculture Peche et Elevage
Service de Quarantaine Animale et Végétation
Av. KABINDA N° 11 Q/KINSUKA
PECHEURS C/ KINSHASA NGALIEMA
00243 kinshasa
DEMOCRATIC REPUBLIC OF THE CONGO
Tel: 00243896253160
E-mail: yannicknzengu@yahoo.fr

DENMARK/DANEMARK/DINAMARCA**Ms Dorte Licht CEDERBERG**

Scientific advisor
Danish Veterinary and Food Administration
Moerkhoej Bygade 19
DK-2860 Soeborg
DENMARK
Tel: +4572276628
Fax: +4572276501
E-mail: DLI@FVST.DK

EGYPT/ÉGYPTE/EGIPTO**Ms Amal Moustafa AHMED**

Head of Toxicology and Pathology
Regional Center for Food and Feed
Agriculture Research Center
9 El Gama St
Cairo
EGYPT
Tel: +0106048656
E-mail: ciff@intouch.com

Ms Essam OSMAN FAYED

Department of Permanent Representative of
Egypt to V.N. Agencies
Embassy of Arab Republic of Egypt
Agriculture Office
Via Salaria 267
00199 Rome
ITALY
Tel: +39068548956
Fax: +39068542603
E-mail: egypt@agrioffegypt.it

ESTONIA/ESTONIE**Mr Eduard KOITMAA**

Chief Specialist of the Food Surveillance Bureau
Ministry of Agriculture Republic of Estonia
Food and Veterinary Department
Lai Street 39// Lai St. 41
15056 Tallinn
ESTONIA
Tel: +3726256529
Fax: +3726256210
E-mail: eduard.koitmaa@agri.ee

ETHIOPIA/ÉTHIOPIE/ETIOPÍA**Mr Gulelat Desse HAKI**

Addis Ababa University
Food Science and Nutrition Program
18042 Addis Ababa
ETHIOPIA
Tel: +251916823260
Fax: +251011239469
E-mail: gulelatw@yahoo.com

**EUROPEAN COMMUNITY/UNION
EUROPÉENNE/UNIÓN EUROPEA****Mr Risto HOLMA**

Administrator responsible for Codex issues
European Commission
DG for Health and Consumers
Rue Froissart 101
1049 Brussels
BELGIUM
Tel: +3222998683
Fax: +322298566
E-mail: risto.holma@ec.europa.eu

Ms Almut BITTERHOF

Administrator
European Commission
DG Health and Consumer
Rue Froissart 101
1049 Brussels
BELGIUM
Tel: +3222986758
E-mail: almut.bitterhof@ec.europa.eu

Mr Frans VERSTRAETE

Administrator/European Commission
DG Health and Consumers Directorate-General
Rue Froissart 101
1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +3222956359
Fax: +3222991856
E-mail: frans.verstraete@ec.europa.eu

FINLAND/FINLANDE/FINLANDIA**Ms Liisa RAJAKANGAS**

Senior Adviser
Ministry of Agriculture and Forestry
Department of Food and Health
P.O. Box 30
00023 Government Helsinki
FINLAND
Tel: +358503697613
E-mail: liisa.rajakangas@mmm.fi

Ms Anja HALLIKAINEN

Research Professor, PhD, Adj.
Finnish Food Safety Authority Evira
Risk Assessment Research Unit
Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
FINLAND
Tel: +358503868433
Fax: +358207725025
E-mail: anja.hallikainen@evira.fi

FRANCE/FRANCIA**Mr Jeremy PINTE**

Charge d'étude Contaminants industriels et
environnementaux dans les denrées alimentaires
Ministry of Food, Agriculture and Fisheries
General Directorate of Food, Sub-Directorate of
Food Quality
251 Rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15
FRANCE
Tel: +33149558146
Fax: +33149555948
E-mail: jeremy.pinte@agriculture.gouv.fr

Ms Patricia DILLMANN

Chargee de mission contaminants des denrées
alimentaires au Bureau C2
Ministère de l'économie des finances et de
l'industrie
DGCCRF/Bureau C2
59, Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE
Tel: +33144973209
Fax: +33144972486
E-mail:
patricia.dillmann@dgccrf.finances.gouv.fr

Mr Herve LAFFORGUE

Food Safety Manager
Danone
Danone Food Safety Centre
Route départementale 128
91767 Palaiseau
FRANCE
Tel: +33169357465
Fax: + 33169357697
E-mail: herve.lafforgue@danone.com

GABON/GABÓN**Ms Colette-Lydia AMBONGUILAT**

Directeur
Ministère de La Santé
Centre National de Nutrition
BP 12322 Libreville
GABON
Tel: +24107355698
E-mail: clamy_75@yahoo.fr

Mr Richard PAMBA

Directeur
Ministère de La Santé
Institut d'Hygiène Publique
BP 5536
5536 Libreville
GABON
Tel: +24107281031
E-mail: richard_pamba@yahoo.com

GERMANY/ALLEMAGNE/ALEMANIA**Ms Ute GALLE-HOFFMANN**

Head of Unit
Federal Ministry for Food, Agriculture and
Consumer
Division 322
Rochusstrasse 1
D-53123 Bonn
GERMANY
Tel: +49228995293677
Fax: +49228995294943
E-mail: ute.galle-hoffmann@bmelv.bund.de

Mr Michael JUD

Scientific Officer
Federal Office of Consumer Protection and Food
Safety (BVL)
Referat 101
Mauerstr 39-42
D-10117 Berlin
GERMANY
Tel: +493018444-10116
Fax: +49301444-89999
E-mail: michael.jud@bvl.bund.de

Ms Angelika PREISS-WEIGERT

Head of Unit Contaminants
Federal Institute for Risk Assessment
Safety in the Food Chain
Thietallee 88-92
D-14195 Berlin
GERMANY
Tel: +4930184123352
Fax: +4930184123457
E-mail: angelika.preiss-weigert@bfr.bund.de

Ms Annette REXROTH

Federal Ministry for Food, Agriculture &
Consumer
Divison 322
Rochusstrasse 1
D-53123 Bonn
GERMANY
Tel: +0049228995293776
Fax: +0049228995294943
E-mail: annette.rexroth@bmelv.bund.de

GHANA

Ms Kafui KPODO

Head of Food Chemistry Division
Food Research Institute
Council for Scientific & Industrial Research
P.O. Box M 20
Accra
GHANA
Tel: +233 244 650 635
E-mail: kafui@kpodo.net

Mr Ebenezer Kofi ESSEL

Ag. Head Food Inspectorate Department
Food and Drugs Board
Food Division
P.O. Box CT 2783 Cantonments
Accra
GHANA
Tel: +23324465594 3
E-mail: kooduntu@yahoo.co.uk

Mr Samuel LOWOR

Ag Head, Biochemistry Division
Cocoa Research Institute of Ghana
P.O. Box 8
New Tafo - Akim
GHANA
Tel: +233243889880
Fax: +233277900029
E-mail: siowor2@yahoo.co.uk

Mr John Kofi ODAME-DARKWAH

Deputy Director
Food and Drug Board
Food
P.O. Box CT 2783 Cantonments
Accra
GHANA
Tel: +233302233200
Fax: +233302229794
E-mail: jodamedarkwa@fdbghana.gov.gh

HUNGARY/HONGRIE/HUNGRÍA**Ms Agnes PALOTASNE GYONGYOSI**

Chief Consellor
Ministry of Rural Development
Department of Food Processing
Kossuth ter 11.
H-1055 Budapest
HUNGARY
Tel: +3613014040
Fax: +3613014808
E-mail: agnes.gyongyosi@vm.gov.hu

Ms Erzsebet GAALNE DARIN

Deputy Manager of Laboratory
Central Agricultural office
Food and Feed Safety Directorate
Mester u. 81.
H-1095 Budapest
HUNGARY
Tel: +3614563010 ext.135
Fax: +3612156858
E-mail: gaalnee@oai.hu

Ms Maria TURI SZERLETICS

Head of Department
Hungarian Food Safety Office
Department of Risk Assessment
Gyali ut 2-6
H-1097 Budapest
HUNGARY
Tel: +3614370237
Fax: +3613879400
E-mail: maria.turi@mebih.gov.hu

Ms Pilar VELAZQUEZ GAZTELU

Administration
Council of The EU, Hungarian Delegation
Rue de La Loi 175
1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +3222816628
Fax: +3222816198
E-mail: pilar.velazquez@consilium.europa.eu

INDIA/INDE**Mr Sukesh NARAYAN SINHA**

Scientist-D
Nationale Institute of Nutrition
Hyderabad
500 007
INDIA
Tel: +0919502140146
E-mail: nin@ap.nic.in

Mr Jasvir SINGH

Manager Scientific & Regulatory Affairs
ITC Limited/Foods Division
Thapar House, 124 - Janpath Lane
110 001 New Delhi
INDIA
Tel: +9958995804/+919958995804
Fax: .
E-mail: Jasvir.singh@itc.in

INDONESIA/INDONÉSIE**Ms Tetty Helfery SIHOMBING**

Director of Food Product Standardization
National Agency of Drug and Food Control
Jl. Percetakan Negara No.23
10560 Jakarta
INDONESIA
Tel: +622142875584
Fax: +622142875780
E-mail: tettyhelfery@yahoo.com

Mr Yusup AKBAR

Head of Section Evaluation and Reporting
Directorate of Food, Marine and Fisheries Bases
Industry
Ministry of Industry
Jl. Jend,. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta
Selatan
12950 Jakarta
INDONESIA
Tel: +62215252709
Fax: +62215252709
E-mail: yusup_akbar@yahoo.com

Ms Dita ARGADIREDJA

Head of Secion Standardization of Cosmetics
and Foods
Ministry of Health
Directorate of Production and Distribution of
Pharmaceutical
Jl. HR. Rasuna Said Kav 4-9
12950 South Jakarta
INDONESIA
Tel: +62225214873
Fax: +62225214873
E-mail: ditanugroho04@yahoo.com

Mr Nur Ratih PURNAMA

Head of Sub Directorate of Production and
Distribution of Cosmetics and Foods
Ministry of Health
Directorate of Production and Distribution of
Pharmaceutical
Jl. HR. Rasuna Said Kav 4-9
South Jakarta
INDONESIA
Tel: +62225214873
Fax: +62225214873
E-mail: ratihendri@yahoo.com

Ms ENNY RATNANINGTYAS

Director of Beverage and Tobacco Industry
Directorate of Beverage and Tobacco Industry
Ministry of Industry
Jl. Jend. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta
Selatan
12950 Jakarta
INDONESIA
Tel: +62215252236
Fax: +62215252236
E-mail: ennyratna@gmail.com

Mr Rudy TIAHJOHUTOMO

Director
Indonesian Center for Agricultural Postharvest
Research and Development
Ministry of Agriculture
Jl. Tentara Pelajar No.12 - Cimanggu Resarch
Complex
16114 Bogor - West Java
INDONESIA
Tel: +622518321762, HP:+62811110977
Fax: +622518350920/+622187962569
E-mail: rudyhutomo@deptan.litbang.go.id,
rudyhutomo@yahoo.com

Ms Astika TRESNAWATI

Staff of Instrument Laboratory
Ministry of Trade
Centre for Quality Control of Goods
Raya Bogor km 26
13740 Jakarta
INDONESIA
Tel: +628710321
Fax: +628710478
E-mail: astikatresnawat@yahoo.com

Ms Eny TULAK

Ministry of Trade of Indonesia
Centre for Quality Control of Goods
Jl. Raya Bogor KM 26
13740 Jakarta
INDONESIA
Tel: +62218710321
Fax: +62218710478
E-mail: enytulak1@yahoo.co.id

Ms Emmy YULIANTIEN

Deputy of Food Crops Based Industry
Directorate of Food, Marine and Fisheries Bases
Industry
Ministry of Industry
Jl. Jend. Gatot Subroto Kav. 52-53 Jakarta
Selatan
12950 Jakarta
INDONESIA
Tel: +62215252709
Fax: +62215252709
E-mail: emmyyuli@yahoo.com

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D')
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)

Mr Mehdi ALLAHYARI

Member of Irans CCCF
Marjankhatam Co.
Food Department
No. 44, Shaghayegh St., Abdollahzadeh Ave.
Keshavarz Blvd
Tehran
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
Tel: +989188113146
Fax: +982188966518
E-mail: alchemist202@yahoo.com

Ms Aazamosadat MESHKANI

Member of Irans CCCF
Marjankhatam Co.
Food Department
No. 44, Shaghayegh St., Abdollahzadeh Ave.
Keshavarz Blvd
Tehran
IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)
Tel: +989123175235/+982188982132-5
Fax: +982188966518
E-mail: ameshkani@yahoo.com

IRAQ**Mr Khadeeja Ibraheem MOHAMMED**

Senior Chemist
Iraqi MOH, Department of Public Health
Central Public Health Laboratories, Food
Chemistry Lab.
P.O. Box 826, Al-Andalus Square
10068 Baghdad
IRAQ
Tel: +9647903592205
E-mail: khadeeja_1956@yahoo.com

Ms Lamyaa Ibrahim HAMZA

Senior Physicist
Iraqi MOH, Department of Public Health
Central Public Health Laboratories, Food
Chemistry Lab.
P.O. Box 826, Al-Andalus Square
10068 Baghdad
IRAQ
Tel: +9647903356634
E-mail: lamyaaih64@yahoo.com

IRELAND/IRLANDE/IRLANDA**Mr Rhodri EVANS**

Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lower Abbey Street
Dublin 1
IRELAND
Tel: +35318171303
Fax: +35318171203
E-mail: revans@fsai.ie

ITALY/ITALIE/ITALIA**Ms BRUNELLA LO TURCO**

Codex Contact Point
Ministero delle Politiche Agricole
Alimentari e Forestali
Via XX Settembre 20
00187 Rome
ITALY
Tel: +3690646656041
Fax: +39064880273
E-mail: b.loturco@politicheagricole.gov.it

Mr Giuseppe DADA

Technical Coordinator
Mineracqua
Via Eleonora Duse 5/H
00197 Rome
ITALY
Tel: +39068079950
Fax: +39068079946
E-mail: federazione@mineracqua.it

Mr Ciro IMPAGNATIELLO

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e
Forestali
Via XX Settembre, 20
00187 Rome
ITALY
Tel: +390646656046
Fax: +39064880273
E-mail: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

Ms Paola PARZIALE

Director
Mineracqua
Via Eleonora Duse 5/H
00197 Rome
ITALY
Tel: +39068079950
Fax: +39068079946
E-mail: federazione@mineracqua.it

JAPAN/JAPON/JAPÓN**Mr Eiji HINOSHITA**

Director
Ministry of Health, Labour and Welfare
Office of International Food Safety
1-2-2 Kasunigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo
JAPAN
Tel: +81335952326
Fax: +81335037965
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Mr Naofumi HAMATANI

Assistant Director
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Plant Products Safety Division, Food Safety and
Consumer Affairs Bureau
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
100-8950 Tokyo
JAPAN
Tel: +81335920306
Fax: +81335808592
E-mail: naofumi_hamatani@nm.maff.go.jp

Mr Tomokazu HASHIGUCHI

Senior Researcher
National Research Institute of Brewing, Ind.
Adm. Institution
Safety and Quality Research Division
3-7-1 Kagamiyama
739-0046 Hiroshima
JAPAN
Tel: +81824200800
Fax: +81824200804
E-mail: hashiguchi@nrib.go.jp

Mr Yoshihiko OE

Technical Officer (Analysis and Brewing
Technology)
Tokyo Regional Taxation Bureau
Second Taxation Department /Technical
Advisory Office
2-6-30 Takinogawa, Kita-ku
114-0023 Tokyo
JAPAN
Tel: +81339106235
Fax: +81339103398
E-mail: yoshihiko.oe@tok.nta.go.jp

Ms Yoshiko SUGITA-KONISHI

Director
National Institute of Health Sciences
Division of Microbiology
1-18-1 Kamiyoga, Setagaya-ku
158-8501 Tokyo
JAPAN
Tel: +81337001141
Fax: +81337009049
E-mail: ykonishi@nihs.go.jp

Mr Hiroyuki UCHIMI

Ministry of Health, Labour and Welfare
Food Department/Standards and Evaluation
Division
1-2-2 Kasunigaseki, Chiyoda-ku
100-8916 Tokyo
JAPAN
Tel: +81352531111
Fax: +81335014868
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

KENYA**Ms Alice Akoth OKELO ONYANGO**

Manager National Kenya Codex Contact Point
Standard Development and International
Trade Division
P.O. Box 54974
00200 Nairobi
KENYA
Tel: +25420605490
Fax: +25420609660
E-mail: akothe@kebs.org
info@kebs.org

Ms Sahara ALI

Senior Public Health Officer
Ministry of Public Health & Sanitation
Environmental Health & Sanitation
P.O. Box 30016
00100 Nairobi
KENYA
Tel: +2540202717077
Fax: +2540202715239
E-mail: zash06@yahoo.com

Ms Jane MAINA

Assistant Manager Quality Assurance
Agriculture
Kenya Bureau of Standards
Quality Assurance & Inspection
P.O. Box 54974
00200 Nairobi
KENYA
Tel: +2540722526006
Fax: +25420604031
E-mail: kinyaj@kebs.org

Ms Margaret MASAKU

Head Phytosanitary Quality Assurance and standards
Ministry of Agriculture
Crops Management/Horticulture
P.O. Box 30028
00100 Nairobi
KENYA
Tel: +254022718870
Fax: +254022725774
E-mail: marmasaku@yahoo.com

Ms Nancy NJINE

Deputy Chief Biochemist
Ministry of Public Health and Sanitation
Disease Prevention and Control/National Public Health Laboratory Services
P.O. Box 20750
00202 Nairobi
KENYA
Tel: +254722615299
E-mail: nancynjine@yahoo.com

KUWAIT/KOWEÏT**Ms Hashmeyah AL- ENEZI**

Chief Standards Engineer
Public Authority for Industry
Standard Department
P.O. Box 4690 Safat
13047 Kuwait
KUWAIT
Tel: +96525302672
Fax: +96525302625
E-mail: h.alanzei@pai.gov.kw

LATVIA/LETTONIE/LETONIA**Mr Maris VALDOVSKIS**

Senior Officer
Ministry of Agriculture
Veterinary and Food Department
Republikas Laukums 2
LV- 1981 Riga
LATVIA
Tel: +37167027196
E-mail: maris.valdovskis@zm.gov.lv

MALAYSIA/MALAISIE/MALASIA**Ms Raizawanis ABD RAHMAN**

Senior Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E, Federal Government Administrative Center
62590 Putrajaya
MALAYSIA
Tel: +60388850783
Fax: +60388850790
E-mail: raizawanis@moh.gov.my

Mr Nagendran BALA SUNDRAM

Minister Counselor
Embassy of Malaysia
Avenue De Tervueren 414A
1150 Brussels
BELGIUM
Tel: +3227628997
Fax: +3227628998
E-mail: nagen@mpob.gov.my

Ms Norlizah MUHAMAD

Agriculture Counselor
Embassy of Malaysia
Agriculture Counselor Office
Rustenburgweg 2
2517 KE The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31104373158
Fax: +310703506536
E-mail: norlizah4444@yahoo.com

MALI/MALÍ**Mr Mahamadou SAKO**

Directeur Général Adjoint
Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Ministère de la Santé
Centre Commercial, Quartier du Fleuve Rus 305
BPE 2362 Bamako
MALI
Tel: +22320220754
Fax: +22320220747
E-mail: mahamadousako@yahoo.fr

MOROCCO/MAROC/MARRUECOS**Mr Nabil ABOUCHOAIB**

Veterinarian
Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires
Rue Cherkaoui Agdal
10000 Rabat
MOROCCO
Tel: +212673997844
Fax: +212 537682049
E-mail: nabilabouchoaib@gmail.com

Mr Abdellah EL ABIDI

Chef du Département d'Hydrologie et de Toxicologie à l'Institut National d'Hygiène
Ministry of Health
Institut National d'Hygiène
KM 4,5 Route de Casablanca
Rabat
MOROCCO
Tel: +212537690694
Fax: +212537691082
E-mail: klahlou@sante.gov.ma

Mr Omar EL GUERMAZ

Ingenieur en Chef
Loarc
Direction Technique
25, Rue Nichakra Rahal
20110 Casablanca
MOROCCO
Tel: +212522302196/98
Fax: +212522301972
E-mail: oguermaz@yahoo.fr

Ms Laila JAWAD

Chef Departement
Etablissement Autonome de Controle et de
Coordination des Exportations
Produits Transformés
72, Bd Mohamed Smiha, Cosa
2000 Casablanca
MOROCCO
Tel: +212618532289
Fax: +212522305168
E-mail: jawadlaila@eacce.org.ma

**NETHERLANDS/PAYS-BAS/PAÍSES
BAJOS****Mr Kees PLANKEN**

Policy Adviser
Ministry of Health, Welfare and Sport
P.O. BOX 20350
2500 EJ The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31703407132
E-mail: k.planken@vws.nl

Ms Astrid BULDER

Risk Assessor
National Institute of Public Health and the
Environment
Centre for Substances and Integrated Risk
Assessment
P.O. Box 1
3720 BA Bilthoven
NETHERLANDS
Tel: +31301747048
Fax: +31302744475
E-mail: astrid.bulder@rivm.nl

Mr Patrick MULDER

Research Scientist
RIKILT - Institute of Food Safety, Wageningen
UR
Natural Toxins and Pesticides
Akkermaalsbos 2
6708 WB Wageningen
NETHERLANDS
Tel: 0031 317 480 281
Fax: 0031 317 417 717
E-mail: patrick.mulder@wur.nl

Mr Jouke SCHAT

Director
FWS
P.O. Box 179
2501 CD The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31655747045
Fax: +31703106173
E-mail: jschat@dranken.org

NEW ZEALAND**NOUVELLE-ZÉLANDE****NUEVA ZELANDIA****Mr John REEVE**

Principal Advisor (Toxicology)
Ministry of Agriculture & Forestry
Food Safety Group
P.O. Box 2835
6014 Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +6448942533
Fax: +6448942530
E-mail: john.reev@maf.govt.nz

NICARAGUA**Ms Juana Agustina CASTELLON
CASTELLON**

Evaluador de Registro Sanitario de Alimentos
Ministerio de Salud
Direccion de Regulacion de Alimentos
Reperto Llamas del Bosque, Casa No. 57
Managua
NICARAGUA
Tel: +22686749
E-mail: alimentofortificado@minsa.gob.ni

NIGERIA/NIGÉRIA**Mr Odiegwu ONYECHI MATTHEW**

Deputy Director
National Food Reserve Agency
Plot 223D, Mabushi District Cadestral,
Zone B6, Abuja
NIGERIA
E-mail: moodiegwu@yahoo.com

Mr Abimbola Opeyemi ADEGBOYE

Assistant Director
National Agency for Food and Drug
Administration and Control, NAFDAC
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way Wuse
Zone 7, Abuja
NIGERIA
Tel: +2348053170810
E-mail: adegboye.a@nafdac.gov.ng

Ms Kemisola AJASA

Regulatory Affairs Manager
Association of Food, Beverage and Tobacco
Employers
Elephant CementHouse ASSBIFI Road,
Alausa, Ikeja
Lagos
NIGERIA
Tel: +2348052797299
E-mail: kemisola.ajasa@ng.nestle.com

Mr Samuel AJAYI OLATUNJI

Public Analyst
Institute of Public Analysts of Nigeria
443, Herbert Macaulay Way, Yaba
Lagos
NIGERIA
Tel: +2348037873391
E-mail: ajayisamuelolatunji@yahoo.com

Mr Charles Uchenna NWACHUKWU

Assistant Director
National Agency for Food and Drug
Administration and Control, NAFDAC
Laboratory Services
P.M.B. 02004
Agulu
NIGERIA
Tel: +2348038796135
E-mail: charlieumutu@yahoo.com

Ms Edotimi OLIVE PREYE

Assistant Director
National Agency for Food and Drug
Administration and Control, NAFDAC
Plot 2032 Olusegun Obasanjo Way Wuse
Zone 7, Abuja
NIGERIA
Tel: +2348033024823
E-mail: preyedotimi@yahoo.com

NORWAY/NORVÈGE/NORUEGA**Mr Anders THARALDSEN**

Scientific Advisor
Norwegian Food Safety Authority
Head Office, Section for Food Safety
P.O. Box 383
N-2381 Brumunddal
NORWAY
Tel: +4723216778
Fax: +4723216801
E-mail: antha@mattilsynet.no

Mr Are SLETTA

Senior Advisor
Norwegian Food Safety Authority
Head Office, Section for Food Safety
P.O. Box 383
N-2381 Brumunddal
NORWAY
Tel: +4723216718
Fax: +4723216801
E-mail: arsle@mattilsynet.no

OMAN/OMÁN**Ms Nadia AL-SIYABI**

Head of Food and Agricultural Products
Standard Section
DG for Standards and Metrology
Food and Agricultural Products Standards
P.O. Box 550
100 Muscat
OMAN
Tel: +96824774830
Fax: +96824815992
E-mail: speci-dgsm@yahoo.com

PERU/PÉROU/PERÚ**Ms Roxana del carmen ANGULO DIAZ**

Inspectora Sanitaria
Ministerio De Salud
Dirección General De Salud Ambiental - Digesa
Las Amapolas 350- Lince
Lima 14 Lima
PERU
Tel: 511-4428353
Fax: 511- 4226404
E-mail: rangulo@digesa.minsa.gob.pe

PHILIPPINES/FILIPINAS**Mr Edgar CALBITAZA**

Food and Drug Regulation Officer IV
Food and Drug Administration (FDA)
Department of Health
Civic Drive, Filinvest Corporate City, Alabang
1770 Muntinlupa
PHILIPPINES
Tel: +6328070700
Fax: +6328078511
E-mail: e_calbitaza@yahoo.com

Ms Ma. Elvira MARTINEZ

Assistant department Manager
Food Development Center, National Food
Authority
Department of Agriculture
FTI cor. DBP Avenue, FTI Complex
1633 Taguig City
PHILIPPINES
Tel: +6328384715
Fax: +6328384692
E-mail: lv_snjonc@yahoo.com

POLAND/POLOGNE/POLONIA**Ms Monika MANIA**

National Institute of Public Health - National
Institute of Hygiene
Department of Food and Consumer Articles
Research
Chocimska 24 St.
00-791 Warsaw
POLAND
Tel: +48225421369
Fax: +48225421225
E-mail: mmania@pzh.gov.pl

Mr Krzysztof KWIATEK

Chair of the Coordinating Committee for Europe
National Veterinary Research Institute
Department of Hygiene of Animal Feedingstuffs
57 Partyzantow Avenue
24-100 Pulawy
POLAND
Tel: +48818893082
Fax: +48818862595
E-mail: kwiatekk@piwet.pulawy.pl

REPUBLIC OF KOREA
RÉPUBLIQUE DE CORÉE
REPÚBLICA DE COREA

Ms Mee hye KIM

Director
KFDA (Korea Food and Drug Administration)
Food Safety Evaluation Department/Food
Contaminants Division
Osong Health Techn. Adm. Compl., 643 Yeonje-
ri, Gangoemyeon, Cheongwon-gun
363-951 Chungcheongbuk-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82437194251
Fax: +82437194250
E-mail: meehkim@korea.kr

Mr Kil Jin KANG

Deputy Director
KFDA (Korea Food and Drug Administration)
Food Standards Department/Food Standards
Division
Osong Health Techn. Adm. Compl., 643 Yeonje-
ri, Gangoemyeon, Cheongwon-gun
363-951 Chungcheongbuk-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82437192414
Fax: +82437192400
E-mail: gjgang@korea.kr

Mr Dong-Ho KIM

Researcher
National Agricultural Products Safety
Management Service
Experiment Research Institution
560, Dangsang-dong 3(sam)-ga, Yeongdeungpo-
gu
150-804 Seoul
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +820221656140
Fax: +820221656008
E-mail: anoldmu@naqs.go.kr

Mr Won-IL KIM

Senior Researcher
National Academy of Agricultural Science
Chemical Safety Division
150 Su-In Ro wonseonku
441-707 Suwon
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82312900527
Fax: +82312900506
E-mail: wikim721@korea.kr

Ms Keum Soon OH

Deputy Director
KFDA (Korea Food and Drug Administration)
Food Safety Bureau/Food Import Division
Osong Health Techn. Adm. Compl., 643 Yeonje-
ri, Gangoemyeon, Cheongwon-gun
363-951 Chungcheongbuk-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82437192175
Fax: +82437192150
E-mail: puregold@korea.kr

Ms Joo Youn PARK

Senior Researcher
KFDA (Korea Food & Drug Administration)
Department of Food Safety / Food Safety Policy
Division
Osong Health Techn. Adm. Compl., 643
Yeonje-ri, Gangoemyeon, Cheongwon-gun
363-951 Chungcheongbuk-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82437192045
Fax: +82437192000
E-mail: soul486@korea.kr

Mr Jisung PARK

Veterinary Officer
National Veterinary Research and Quarantine
Service
Livestock Product Standard Division
335 Jungangno Manangu
430-824 Anyang
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82314671847
Fax: +82314671989
E-mail: jisungpark@korea.kr

Mr Young-Il PARK

Research Officer
National Veterinary Research and Quarantine
Service
Toxicology and Chemistry Division
Anyang-ro 175
430-757 Anyang-si
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82314671929
Fax: +82314671845
E-mail: pyi@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION
FÉDÉRATION DE RUSSIE
FEDERACIÓN DE RUSIA

Ms Olga LITVINOVA

Deputy Chief of the Unit
Ministry of Health and Social Development of
Russia
Department of Health Protection and Sanitary
Epidemiological Human Well Being
Building 3, Bakhmandsvskiy Per
127994 Moscow
RUSSIAN FEDERATION
Tel: +74956272498
Fax: +74956940212
E-mail: litvinovaos@rosminzdrav.ru

Ms Irina SEDOVA

Scientific associate
Institute of Nutrition of Russian Academy of
Medical Science
Laboratory of Enzymology of Nutrition
Ustinskij proezd 2/14
109240 Moscow
RUSSIAN FEDERATION
Tel: +74956985365
Fax: +74956985379
E-mail: isedova@ion.ru

SINGAPORE/SINGAPOUR/SINGAPUR**Mr Kwok Onn WONG**

Assistant Director
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
Regulatory Administration Dept/Risk Analysis &
Standards Div
5 Maxwell Road, 18-00, Tower Block, MND
Complex
069110 Singapore
SINGAPORE
Tel: +6563251213
Fax: +6562206068
E-mail: wong_kwok_onn@ava.gov.sg

Ms Ai Lee CH'NG

Assistant Director
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
Laboratories Dept/Veterinary Public Health
Laboratory Div
10 Perahu Road
718837 Singapore
SINGAPORE
Tel: +6567952813/+6567952809
Fax: +6568619491
E-mail: chng_ai_lee@ava.gov.sg

Ms Cuilian SUN

Analytical Scientist
Health Sciences Authority
Food Safety Division
11 Outram Road
169078 Singapore
SINGAPORE
Tel: +6562130852
E-mail: sun_cuilian@hsa.gov.sg

SOUTH AFRICA/AFRIQUE DU
SUD/SUDÁFRICA

Ms Shirley DU PLESSIS

Senior Medical Natural Scientist
Department of Health
Food Control
Private Bag X828
0001 Pretoria
SOUTH AFRICA
Tel: +270123958785
E-mail: dupless@health.gov.za

Mr Gordon SHEPHARD

Chief Specialist Scientist
Medical Research Council
PROMEC Unit
PO Box 19070, Tygerberg
7505 Cape Town
SOUTH AFRICA
Tel: 0027219380279
Fax: 0027219380260
E-mail: gordon.shephard@mrc.ac.za

SPAIN/ESPAGNE/ESPAÑA**Ms Ana Maria LOPEZ-SANTACRUZ SERRALLER**

Jefe de Servicio de Gestion de Contaminantes
Ministerio de Sanidad, Politica Social e Igualdad
Agencia Espanola de Seguridad Alimentaria y
Nutricion (AESAN)
C/Alcala, 56
28071 Madrid
SPAIN
Tel: +34913380017
Fax: +34913380169
E-mail: alopezsantacruz@mspsi.es

Ms Maria Teresa CARBONELL DE PABLO

Technical & Regulatory Affairs
Spanish Association of Bottled Water (Aneabe)
Calle serrano No. 76, 5 DCHA
28006 Madrid
SPAIN
Tel: +0034915758226
Fax: +0034915781816
E-mail: aneabe@aneabe.com

Ms Sara COBOS OJANGUREN

Tecnico Superior N24
Ministerio de Sanidad, Politica Social e Igualdad
Subdireccion General de Sanidad Exterior
Paseo del Prado 18, 7a
28071 Madrid
SPAIN
Tel: +34915961167
Fax: +34913601343
E-mail: scobos@mspsi.es

SUDAN
SOUDAN
SUDÁN

Mr Gaafar IBRAHIM MOHAMED

National Expert (Mycology), co chair National
Codex
Sudanese Standards & Metrology Organization
P.O. Box 13573
249 Khartoum
SUDAN
Tel: +24912888440
E-mail: gaafar_i@yahoo.co.uk

Ms Ibtihag BOR ELTOM ELMUSTAFA

Manager of Mycotoxin Center
Sudanese Standards & Metrology organization
Mycotoxin Center
P.O. Box 13573
249 Khratoum
SUDAN
Tel: +249915388777
Fax: +249183763727
E-mail: ibtihagbur@hotmail.com

Ms Nuha ELTOUM

Veterinary Officer
Ministry of Animal resources & Fisheries
GD of Animal Health & Epizootic Diseases
Control
P.O. Box 293
249 Khartoum
SUDAN
Tel: +249122620056
Fax: +24983475996
E-mail: nuhacom@hotmail.com

Mr Sirageldin Mustafa MOHAMED

Environmental Health and Food Safety Adviser
Federal Ministry of Health
Public Health and Emergency
P.O. Box 8194
12217 Khartoum North
SUDAN
Tel: +249912135286
Fax: +249183780353
E-mail: sirageldinmust@yahoo.com

Ms Nazik MUSTAFA

Head of the Department (Ass. Professor)
University of Khartoum
Department of Food Hygiene and Safety
P.O. Box 205
205 Khartoum
SUDAN
Tel: +249912133986
E-mail: nazikem@hotmail.com

SWEDEN/SUÈDE/SUECIA**Ms Carmina IONESCU**

Codex coordinator
National Food Administration
Food Standard Department
P.O. Box 622
SE-75126 Uppsala
SWEDEN
Tel: +4618175500
E-mail: caio@slv.se

SWITZERLAND/SUISSE/SUIZA**Ms Awilo OCHIENG PERNET**

Resp. Codex Al. Intern. Nutrition and Food
Safety Issues
Swiss Federal Office of Public Health/Div of
Intern. Affairs
Division of International Affairs
CH-3003 Bern
3003 Bern
SWITZERLAND
Tel: +41313220041
Fax: +41313221131
E-mail: awilo.ochieng@bag.admin.ch

Ms Afsaneh MOHAMMAD SHAFII

Regulatory Advisor
Corporate Regulatory and Scientific Affairs
Nestec LTD
Avenue Nestlé 55
CH-1800 Vevey
SWITZERLAND
Tel: +41219243982
Fax: +41219244547
E-mail: afsaneh.shafii@nestle.com

THAILAND/THAÏLANDE/TAÏLANDIA**Mr Sakchai SRIBOONSUE**

Secretary General
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: +6625613699
Fax: +6625613697
E-mail: sakchai@acfs.go.th

Ms Jiraporn BANCHUEN

Standard Officer
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: +6625612277 ext. 1416
Fax: +6625613373
E-mail: jiraporn@acfs.go.th

Ms Chutiwan JATUPORNPONG

Standards Officer
Office of Commodity and System Standards
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standards
50 Phaholyothin Rd., Ladyao, Chatuchak
10900 Bangkok
THAILAND
Tel: +6625612277 ext.1414
Fax: +6625613373
E-mail: chutiwan@acfs.go.th

Ms Pilai KAVISARASAI

Scientist
Department of Livestock Development
Bureau of Quality Control of Livestock Products
Tiwanon Road, Bangadi, Muang District
12000 Pathumthani
THAILAND
Tel: +6629679749, +6629679700 ext.
Fax: +6629679749
E-mail: pilai_kavis@yahoo.com

Ms Kwantawee PAUKATONG

Member
Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit National Convention Center, Zone
C, 4th Fl., 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoe
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: +6626578356
Fax: +6629550708
E-mail: kwantawee.paukatong@th.nestle.com

Ms Laddawan ROJANAPANTIP

Medical Scientist, Expert
Bureau of Quality and Safety of Food
Department of Medical Sciences
Tiwanon Road, Muang District
11000 Nonthaburi
THAILAND
Tel: +6629510000 ext. 99578
Fax: +6629511021
E-mail: laddawan.r@dmsc.mail.go.th

Ms Chanikan THANUPITAK

Head of Trade and Technical Division-Fisheries
Products
Thai Food Processors 'Association
170/21-22 9th Fl Ocean Tower 1 Bld., New
Ratchadapisek Road
10110 Bangkok
THAILAND
Tel: +66226126846
Fax: +66226129967
E-mail: fish@thaifood.org and
chanikan@thaifood.org

Ms Jiraratana THESASILPA

Food and Drug Technical Officer, Professional
Level
Food and Drug Administration
Tiwanon Road, Muang District
11000 Nonthaburi
THAILAND
Tel: +6629507178
Fax: +6625918476
E-mail: jirarate@fda.moph.go.th/jiratanat@gmail.com

TUNISIA/TUNISIE/TÚNEZ**Mr Hamdi MEJRI**

Ingenieur Agronome
Agence Nationale de Controle Sanitaire et
Environnemental des Produits
Ministere de la Sante Publique
2 Rue Ibn Nadim Montplaisir
1073
TUNISIA
Tel: +21671901835
Fax: +21671909233
E-mail: mejry@yahoo.fr

Ms Zohra SOUALHIA TOUATI

Ingenieur en Chef
Agence Nationale de Controle Sanitaire et
Environnemental de Produits
Direction de Controle Environnemental des
Produits
ANCSEP, 2 Rue Lnb Nadim-Montplaisir
1073 Montplaisir
TUNISIA
Tel: +0021671903942
Fax: +0021671909943
E-mail: zohra.soualhia@yahoo.fr

Mr Hamadi DEKIL

Ingenieur
ANCSEP
Diction Controle Environmental
2 Rue Ibn Nadim
1073 Montplaisir
TUNISIA
Tel: +21698642511
Fax: +216909233
E-mail: oooo@oooo.com

Ms Leila GNAOUI

Ingenieur
Ministère du Commerce, DQPC
12 Rue Arabie Saoudite
Tunis
TUNISIA
Tel: +216 9754 6442
Fax: +216 7179 9729
E-mail: gneouil@yahoo.fr

TURKEY/TURQUIE/TURQUÍA**Ms Betul VAZGECER**

Engineer
Ministry of Agriculture and Rural Affairs
Food Establishments and Codex Department
Akay Cad, No. 3 Bakanliklar
06100 Ankara
TURKEY
Tel: +903124174176
Fax: +903124254416
E-mail: betulv@kkgm.gov.tr

Ms Uygun AKSOY

Professor
Ege University Faculty of Agriculture
Horticulture
Ege Univ. Campus
35100 Izmir
TURKEY
Tel: +902323112742
Fax: +902323881865
E-mail: uygun.aksoy@ege.edu.tr

Mr Sezmen ALPER

Secretary General
Aegean Exporters' Associations
Ataturk Str. N. 382
35220 Izmir
TURKEY
Tel: +902324886011
Fax: +902324886000
E-mail: sezman.alper@egebirlik.org.tr

Mr Ferhat AYDOGDU

Director of Control Office
MARA
TURKEY
Tel: +05446557886
Fax: +2562112993
E-mail: ferhataydogdu@mynet.com

Mr Mustafa BICER

Assistant Foreign Trade pecialist
Undersecretariat The Prime Ministry For Foreign
Trade
Department of Agriculture
Inonu Bulvari No. 36 Emeknkarankara
06510 Ankara
TURKEY
Tel: +903122047690
E-mail: bicerm@dtm.gov.tr

Mr Rafael CIKUREL

Administrative Board Member
Aegean Exporters' Associations
Dried Fruits
Ataturk Str. No. 382
35220 Izmir
TURKEY
Tel: +902324886030/4214930
Fax: +902324886100
E-mail: rafaelcikurel@francofruits.com

Mr Oral EMRAH

Engineer, MSC
TURKEY
E-mail: ooooo@yahoo.com

Mr Hayrettin OZER

Senoir Researcher
Tubitak Marmara research Center
Food Institute
P.O. Box 21 GEBZE
41470 Kocaeli
TURKEY
Tel: +902626773213
Fax: +902626412309
E-mail: hayrettin.ozar@mam.gov.tr

Mr Apaydin SEVIM

Engineer
Undersecretariat The Prime Ministry For Foreign
Trade
Department of Agriculture
Inonu Bulvari No. 36 Emek
06510 Ankara
TURKEY
Tel: +903122048081
Fax: +903122128768
E-mail: apaydins@dtm.gov.tr

Mr Muhsin TEMEL

Director
MARA
Aydin
TURKEY
Tel: +5332327869
Fax: +2562113010
E-mail: muhsintemel@hotmail.com

**UNITED KINGDOM/ROYAUME-
UNI/REINO UNIDO****Mr Jonathan BRIGGS**

Senior Scientific Officer
Food Standards Agency
Chemical Safety Division
Aviation House, 125 Kingsway
WC2B 6NH London
UNITED KINGDOM
Tel: +442072768716
Fax: +442072768446
E-mail:
jonathan.briggs@foodstandards.gsi.gov.uk

Ms Elli AMANATIDOU

Higher Scientific Officer
Chemical Safety Division
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway
WC2B 6NH London
UNITED KINGDOM
Tel: +442072768322
Fax: +442072768446
E-mail:
elli.amanatidou@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA/
REPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE/
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA****Mr Martin KIMANYA**

Scientific Manager Food Evaluation
Tanzania Food and Drugs Authority
Food Safety
P.O. Box 77150
Dar es Salaam
UNITED REPUBLIC OF TANZANIA
Tel: +255754317687
Fax: +255222450793
E-mail: mekimanya@yahoo.co.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE/
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA****Mr Nega BERU**

Director, Office of Food Safety
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Parkway
MD 20740 College Park,
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +13014362021
Fax: +13014362632
E-mail: nega.beru@fda.hhs.gov

Mr Kyd BRENNER

Partner
DTB Associates LLP
901 New York Avenue, NW, Box 12
Washington DC 20001
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +12026842508
Fax: +12026842234
E-mail: kbrenner@dtbassociates.com

Mr Kerry DEARFIELD

Scientific Advisor for Risk Assessment
Office of Public Health Science
Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Ave., SW, Room 380
Aerospace Center
Washington, DC, 20250-3700
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +12026906451
Fax: +12026906337
E-mail: kerry.dearfield@fsis.usda.gov

Mr Tim HERRMAN

State Chemist & Director
Office of the Texas State Chemist
P. O. Box 3160
77841 College Station
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 979-845-1121
Fax: 979-845-1389
E-mail: tjh@otsc.tamu.edu

Mr Henry KIM

Supervisory Chemist
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD, 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +13014362023
Fax: +13014362651
E-mail: henry.kim@fda.hhs.gov

Ms Kristie LAURVICK

Scientific Liaison
U.S. Pharmacopeia
Food Chemicals Codex
12601 Twinbrook Pkwy
Rockville, Maryland
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +13018168356
E-mail: kxb@usp.org

Ms Wu LI

Director, Food Safety
PepsiCo Corp
Frito-Lay North America Division
7701 Legacy Drive 3T-218
Plano, TX, 75024
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +9723344204
Fax: +9723346830
E-mail: wu.li@pepsico.com

Mr Abdul MABUD

Director, Scientific Services Division
Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau
(TTB)
Scientific Services Division
6000 Ammendale Road
20705 Beltsville, Maryland
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +12402641661
Fax: +12024357369
E-mail: md.mabud@ttb.gov

Ms Barbara MCNIFF

Senior International Issues Analyst
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
Room 4870, South Building
1400 Indep. Aven. SW Washington, DC 20250-3700
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +12026904719
Fax: +12027203157
E-mail: barbara.McNiff@fsis.usda.gov

Mr Terry PROESCHOLDT

Leader Feed Safety Team
Center for Veterinary Medicine, US Food and Drug Administration
Division of Animal Feeds
7519 Standish Place, HFV-222
Rockville, MD 20855
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +12404536851
Fax: +2404536882
E-mail: terry.proescholdt@fda.hhs.gov

Ms Lauren ROBIN

Review Chemist
Center for Food Safety and Applied Nutrition
US Food & Drugs Administration
5100 Paint Branch Pkwy
College Park, MD, 20740
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 301-436-1639
Fax: 301-436-2651
E-mail: lauren.robin@fda.hhs.gov

INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANISATIONS

**FOOD AND AGRICULTURAL ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS/
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTATION**

Ms Annika WENNBERG

FAO JECFA Secretary
Food and Agriculture Organization of the United Nations
Nutrition and Consumer Protection Division
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma
ITALY
Tel: +390657053283
Fax: +390657054593
E-mail: annika.wennberg@fao.org

**INTER-AMERICAN INSTITUTE FOR
COOPERATION ON AGRICULTURE
INSTITUT INTERAMÉRICAIN DE
COOPÉRATION POUR L'AGRICULTURE
INSTITUTO INTERAMERICANO DE
COOPERACIÓN PARA LA
AGRICULTURA**

Mr Marcos SANCHEZ PLATA

Food Safety Specialist
IICA

5757 Blue Lagoon Drive Suite 200

33126 Miami

UNITED STATES OF AMERICA

Tel: +13052609010

Fax: +13052609020

E-mail: marcos.sanchez@iica.int

**OFFICE INTERNATIONAL DE LA VIGNE
ET DU VIN**

Mr Jean Claude RUF

Scientific Coordinator

International Organisation of Vine and Wine
(OIV)

18, Rue d'Aguesseau

75008 Paris

FRANCE

Tel: +33144948094

Fax: +33142669063

E-mail: jruf@oiv.int

**WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA
SANTÉ
ORGANIZACIÓN MONDIAL DE LA
SALUD**

Ms Angelika TRITSCHER

WHO JECFA Secretary

World Health Organization

Department of Food Safety and Zoonoses

20, Avenue Appia

1211 Geneva 27

SWITZERLAND

Tel: +41227913569

Fax: +41227914807

E-mail: tritschera@who.int

Mr Tim CORRIGAN

Consultant

World Health Organization

Department of Food Safety and Zoonoses

20, Avenue Appia

1211 Geneva 27

SWITZERLAND

E-mail: corrigan@who.int

Mr Mohamed ELMI

Regional Adviser Food and Chemical Safety

WHO/EMRO

Health Protection and Promotion

Abdul Razzak al Sanhourst

11371 Cairo

EGYPT

Tel: +2022765384

Fax: +20226702492

E-mail: elmin@emro.who.int

**INTERNATIONAL NON-GOVERMENTAL
ORGANISATIONS**

**ASSOCIATION EUROPÉENNE POUR LE
DROIT DE L'ALIMENTATION**

Mr Rola ARAB

Member

European Food Law Association (EFLA)

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

BELGIUM

Tel: +3222091142

Fax: +3222197342

E-mail: secretariat@efla-aeda.org

Mr Xavier LAVIGNE

Member

AEDA/EFLA

Rue de l'Association 50

1000 Brussels

BELGIUM

Tel: +32 2 209 11 42

Fax: +32 2 219 73 42

E-mail: secretariat@efla-aeda.org

**CONFÉDÉRATION DES INDUSTRIES
AGRO-ALIMENTAIRES DE L'UE**

Mr Lorcan O' FLAHERTY

Manager Food Policy, Science and R&D

CIAA

Food and Consumer Policy

Avenue des Arts, 43

1040 Brussels

BELGIUM

Tel: +32 2 50 08 756

Fax: +32 2 50 81 021

E-mail: l.oflaherty@ciaa.eu

Ms Rachel WARD

Scientific and Regulatory Affairs Manager

PepsiCo International

Beaumont Park, 4 Leycroft Road

LE4 1ET Leicester

UNITED KINGDOM

Tel: +44 116 234 86 54

E-mail: Rachel.Ward@pepsico.com

**INTERNATIONAL ALUMINIUM
INSTITUTE****Ms Mesme ISMAILOVA-BESTWICK**

Health Manager
IAI, New Zealand House, Haymarket
SW1Y 4TE London
UNITED KINGDOM
Tel: +442079300528
Fax: +442073210183
E-mail: ismayilova@world-aluminium.org

**INTERNATIONAL COUNCIL OF
BEVERAGES ASSOCIATIONS****Mr Henry CHIN**

Technical Advisor
International Council of Beverages Associations
(ICBA)
c/o American Beverage Association
1101 Sixteenth Street, NW
20036 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +14046766346
Fax: +14045986346
E-mail: hechin@na.ko.com

Mr Michael KNOWLES

Technical Adviser
Internationaal Council of Beverages Associations
(ICBA)
c/o American Beverage Association, 1101
Sixteenth Str., NW
20036 Washington, D.C.
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +14046763308
E-mail: mknowles@eu.ko.com

Mr Josep MOLAS PAGES

Water Technical Manager
Comp. Servicios Beb. Refr.
Calle Ribera des Loira, 20-22
E-28042 Madrid
SPAIN
Tel: +34913969635
E-mail: jmolaspages@eur.ko.com

Mr Kensuke WATANABE

Technical Adviser
Japan Soft Drinks Association
3-3-3, Nihonbashi-Muromachi Chuo-ku
103-0022 Tokyo
JAPAN
Tel: +81332707300
Fax: +81332707306
E-mail: Keusuke_Watanabe@suntory.co.jp

**INTERNATIONAL COUNCIL BOTTLED
WATER ASSOCIATION****Ms Annick MOREAU**

Scientific and Regulatory Affairs Director
Worldwide Danone Waters
av General Dupas
74500 Evian Cedex
FRANCE
Tel: +33(0)450268254
E-mail: annick.moreau@danone.com

Mr Arno DOPYCHAI

Scientific Expert
VDM
C/O EFBW
Rue de l'Association 32
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32(0)22102032
Fax: +32(0)22102035
E-mail: dopychai@vdm-bonn.de

Mr Joseph DOSS

President
International Bottled Water Association
1700 Diagonal Road, Suite 650
22314 Alexandria
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +017036835213
Fax: +017036834074
E-mail: jdoss@bottledwater.org

Ms Patricia FOSSELARD

Secretary General
European Federal of Bottled Waters
Rue de l'Association 32
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32(0)22102032
Fax: +32(0)22102035
E-mail: patricia.fosselard@efbw.org

Mr Grippo PIERANGELO

Global Head of Regulatory Affairs
Nestle Waters
Via San Lino Papa
10-00167 Roma
ITALY
Tel: +393484412003
E-mail: griswold@icbwa.org

**INDUSTRY COUNCIL FOR
DEVELOPMENT****Mr Ludovica VERZEGNASSI**

ICD, Switzerland
E-mail: lverzegnassi@yahoo.com

**INTERNATIONAL COUNCIL OF
GROCERY MANUFACTURERS
ASSOCIATIONS****Ms Shannon COLE**

Senior Director, Science Program Management
Grocery Manufacturers Association
Science and Regulatory Affairs
1350 I Street NW ste 300
20005 Washington, DC
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 202-639-5979
Fax: 202-639-5991
E-mail: scole@gmaonline.org

Mr Brent KOBIELUSH

Manager of Toxicology
General Mills, Inc.
Quality and Regulatory Operations
Number One General Mills Blvd. W01-B
55426 Minneapolis
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: 763-764-5752
Fax: 763-764-4242
E-mail: brent.kobielush@genmills.com

Mr Martin SLAYNE

Senior Director Global Food Safety &
Regulatory
PepsiCo. Global Foods R&D
Global R&D
7701 Legacy Drive 3T-943
75024 Plano, Texas
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +19723344832
Fax: +19723346271
E-mail: martin.slayne@pepsico.com

Mr Thomas TRAUTMAN

Fellow, Toxicology and Regulatory Affairs
General Mills
Quality and Regulatory Operations
Number One General Mills Blvd, W01- B
55426 Minneapolis Minnesota
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +17637647584
Fax: +17637644242
E-mail: tom.trautman@genmills.com

**INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE
LAITERIE
FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE
LECHERÍA****Ms Aurelie DUBOIS**

Standards Officer
International Dairy Federation (IDF)
70 Boulevard Auguste Reyers
1030 Brussels
BELGIUM
Tel: +3227068645
Fax: +3227330413
E-mail: adubois@fil.-idf.org

Mr Koenraad DUHEM

R&D Director
CNIEL
42, Rue de Chateaudun
75314 Paris
FRANCE
Tel: +33149707119
Fax: +33142806345
E-mail: kduhem@cniel.com

**INTERNATIONAL NUT AND DRIED
FRUIT COUNCIL FOUNDATION****Ms Irene GIRONES**

Technical Projects Coordinator
International Nut and Dried Fruit Council
Foundation (INC)
Calle Boule 2, Planta 4
43201 Reus
SPAIN
Tel: +34977331416
Fax: +34977315028
E-mail: irene.girones@nutfried.org

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY
FOODS INDUSTRIES****Mr Charles Tom SEIPELT**

International Special Dietary Industries (ISDI)
Rue de l'Association 50
1000 Brussels
FRANCE
Tel: +3222091143
Fax: +3222197342
E-mail: secretariat@isdi.org

NATIONAL HEALTH FEDERATION**Mr Scott TIPS**

President
National Health Federation
P.O. Box 688
91017 Monrovia, California
UNITED STATES OF AMERICA
Tel: +16263572181
Fax: +16263030642
E-mail: scott@rivieramail.com

**CODEX SECRETARIAT
SECRÉTARIAT DU CODEX
SECRETARÍA DEL CODEX****Ms Verna CAROLISSEN-MACKAY**

Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme Head
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +39065 7055629
Fax: +390657054593
E-mail: verna.carolissen@fao.org

Ms Gracia BRISCO

Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +390657052700
Fax: +390657054593
E-mail: gracia.brisco@fao.org

Ms Heesun KIM

Food Standards Officer
FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
ITALY
Tel: +390657054796
Fax: +390657054593
E-mail: heesun.kim@fao.org

HOST GOVERNMENT SECRETARIAT**Mr Jeroen FRIEDERICY**

Head Technical Secretariat
Ministry of Economic Affairs, Agriculture and
Innovation
Department of Food, Animal Health and Welfare
and Consumer Policy
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31703784924
Fax: +31703786134
E-mail: info@codexalimentarius.nl

Ms Tanja ÅKESSON

Codex Contact Point
Ministry of Economic Affairs, Agriculture and
Innovation
Department of Food, Animal Health and Welfare
and Consumer Policy
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31703874045
Fax: +31703876134
E-mail: t.z.j.akesson@minlnv.nl

Ms Bea LIESHOUT

Secretary
Ministry of Economic Affairs, Agriculture and
Innovation
Department of Food, Animal Health and Welfare
and Consumer Policy
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
NETHERLANDS
E-mail: info@codexalimentarius.nl

Ms Henny WELLEN

Secretary
Ministry of Economic Affairs, Agriculture and
Innovation
P.O. Box 20401
2500 EK The Hague
NETHERLANDS
E-mail: info@codexalimentarius.nl

ANNEXE II

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA
CONTAMINATION DES DISTILLATS DE FRUITS À NOYAU PAR LE CARBAMATE
D'ÉTHYLE****(POUR ADOPTION À L'ÉTAPE 5/8)****INTRODUCTION**

1. Le carbamate d'éthyle est un composé naturellement présent dans les aliments fermentés et les boissons alcoolisées comme le pain, le yaourt, les sauces, le vin, la bière et particulièrement dans les distillats de fruits à noyau, notamment ceux qui sont à base de cerises, de prunes, de mirabelles et d'abricots.
2. Le carbamate d'éthyle se forme à partir de diverses substances inhérentes aux aliments et aux boissons, y compris le cyanure d'hydrogène (ou acide hydrocyanique), l'urée, la citrulline, et autres composés du N-carbamyle. Le cyanate est probablement l'ultime précurseur dans la plupart des cas, il réagit avec l'éthanol pour former le carbamate d'éthyle. Par conséquent les mesures de réduction du carbamate d'éthyle devront viser l'acide hydrocyanique et les autres précurseurs du carbamate d'éthyle.
3. Le carbamate d'éthyle est génotoxique, c'est un cancérogène multisite chez les animaux et probablement cancérogène chez les humains.
4. Les distillats de fruits à noyau, en particulier, contiennent du carbamate d'éthyle en concentrations plusieurs fois supérieures à celles contenues dans les autres aliments et boissons fermentées. Dans les distillats de fruits à noyau, le carbamate d'éthyle se forme à partir des glycosides cyanogéniques qui sont des composants naturels du noyau. Lorsque les fruits sont broyés, il arrive que les noyaux soient endommagés et les glycosides cyanogéniques contenus dans le noyau entrent en contact avec les enzymes dans le broyat. Les glycosides cyanogéniques se décomposent alors en acide hydrocyanique/cyanure. L'acide hydrocyanique peut aussi provenir des noyaux entiers lors d'un entreposage prolongé du broyat fermenté. Pendant le processus de distillation, l'acide hydrocyanique peut s'enrichir dans toutes les fractions. Le cyanure dans les distillats s'oxyde en cyanate, qui réagit avec l'éthanol pour former le carbamate d'éthyle. Certaines conditions environnementales comme l'exposition à la lumière, les températures élevées et la présence d'ions cuivre favorisent la formation du carbamate d'éthyle dans le distillat.
5. Bien qu'aucune corrélation étroite n'ait encore été établie entre le niveau d'acide hydrocyanique et le carbamate d'éthyle, il est clair que dans certaines conditions, des concentrations élevées d'acide hydrocyanique entraînent des niveaux plus élevés de carbamate d'éthyle. L'augmentation potentielle de la formation du carbamate d'éthyle a été associée à des niveaux égaux ou supérieurs à 1 mg/l d'acide hydrocyanique dans le distillat final. Sur la base d'expériences pratiques, on peut supposer qu'à partir d'1 mg d'acide hydrocyanique, il peut potentiellement se former jusqu'à 0,4 mg d'éthyle de carbamate dans un mélange non équimolaire.

CHAMP D'APPLICATION ET DÉFINITIONS

6. Le présent Code d'usages a pour but de fournir aux autorités nationales et locales, aux fabricants et autres organismes concernés une orientation axée sur la prévention et/ou la réduction de la formation du carbamate d'éthyle dans les distillats de fruits à noyau. La formation du carbamate d'éthyle dans les autres boissons alcoolisées et dans les aliments n'est pas couverte par le présent Code.
7. Les définitions ci-après s'appliquent au présent Code:
 - (a) **Fruit à noyau** signifie, aux fins du présent Code d'usages, le fruit comestible d'arbres appartenant au genre *Prunus* de la famille de la rose (*Rosaceae*), à savoir la cerise, la prune, la pêche et l'abricot.
 - (b) **Distillats** signifie, aux fins du présent Code d'usages, les produits riches en alcool obtenus grâce au processus de distillation et prêts à la consommation.
 - (c) **Distillats de fruits à noyau** signifie, aux fins du présent Code d'usages, les distillats destinés à

la consommation obtenus grâce à la distillation:

- du broyat obtenu par fermentation des fruits à noyau écrasés
- du marc de fruits à noyau fermenté
- du broyat obtenu par fermentation et/ou macération des fruits à noyau écrasés et/ou entiers dans l'alcool éthylique ou dans des boissons alcoolisées.

REMARQUES GÉNÉRALES

8. Le présent Code couvre toutes les mesures possibles qui se sont avérées efficaces en matière de prévention et/ou réduction des niveaux élevés de carbamate d'éthyle dans les distillats de fruits à noyau. Lorsque le Code est appliqué à des distillats de fruits à noyau précis, les mesures devront être soigneusement choisies du point de vue de leurs avantages et de leur faisabilité. Par ailleurs, les mesures devront être mises en œuvre conformément à la législation et aux normes nationales et internationales pertinentes.

9. Il est reconnu qu'il existe des mesures technologiques raisonnablement applicables – les bonnes pratiques de fabrication (BPF) – qui peuvent être prises pour prévenir et réduire de façon significative les niveaux élevés de carbamate d'éthyle dans les distillats de fruits à noyau. La réduction du carbamate d'éthyle peut être obtenue par le biais de deux approches différentes: la première, en diminuant la concentration des principales substances précurseurs (par exemple, l'acide hydrocyanique et les cyanures); la seconde, en diminuant la tendance de ces substances à réagir pour former le cyanate.

PROCESSUS DE PRODUCTION TYPE

10. Le processus de production des distillats de fruits à noyau se compose de la préparation du broyat à partir des fruits à noyau entiers ou de leur marc en tant qu'ingrédients, suivie de la fermentation et de la distillation. Le processus comprend généralement les étapes suivantes:

- (a) préparer le broyat en écrasant les fruits entiers mûrs pour les eaux-de-vie de fruits à noyau ou en utilisant le marc de fruits à noyau pour les eaux-de-vie de marc de fruits à noyau;
- (b) fermenter le broyat dans des cuves d'acier inoxydable ou tout autre contenant approprié pour la fermentation;
- (c) dans le cas où le processus de la macération est utilisé, le broyat est préparé en macérant les fruits écrasés ou entiers dans l'alcool éthylique ou dans des boissons alcoolisées et entreposé pendant un certain temps sans fermentation;
- (d) transférer le broyat fermenté dans l'appareil à distiller, généralement en cuivre;
- (e) chauffer le broyat fermenté en employant la méthode de chauffage appropriée pour que l'alcool s'évapore lentement;
- (f) refroidir les vapeurs d'alcool dans une colonne appropriée (par ex., en acier inoxydable), dans laquelle elles se condensent et sont recueillies;
- (g) séparer les trois différentes fractions de l'alcool: les « têtes », les « cœurs » et les « queues »;
- (h) diluer jusqu'à l'obtention du degré d'alcool final.

11. Pendant la distillation, les têtes s'écoulent les premières. Les constituants dont la température d'ébullition est basse, par ex., l'acétate d'éthyle et l'acétaldéhyde font partie des têtes. Cette fraction est généralement impropre à la consommation et doit être éliminée.

12. Durant l'écoulement de la fraction intermédiaire de la distillation (les « cœurs »), le principal alcool présent dans toutes les eaux-de-vie, l'alcool éthylique (éthanol) est distillé. Cette fraction de la distillation, dans laquelle la teneur en gaz volatils autres que l'éthanol est la plus faible et où les arômes de fruits les plus purs sont présents, est toujours recueillie.

13. Les « queues » de la distillation contiennent l'acide acétique et les huiles de fusel faciles à identifier pour leur arôme végétal et vinaigré désagréable. Elles sont également éliminées mais elles peuvent être redistillées car elles contiennent invariablement de l'éthanol.

PRATIQUES RECOMMANDÉES SUR LA BASE DES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF)

MATIÈRES PREMIÈRES ET PRÉPARATION DU BROYAT DE FRUITS

14. Les matières premières et la préparation du broyat de fruits doivent être telles qu'elles éviteront la formation de l'acide hydrocyanique, précurseur du carbamate d'éthyle.
15. Les fruits à noyau seront généralement de première qualité, sans dommage mécanique ni altération microbiologique car les fruits endommagés ou altérés risquent de contenir davantage de cyanure libre.
16. Les fruits seront de préférence dénoyautés.
17. Si les fruits ne sont pas dénoyautés et/ou si des résidus de fruits (marc) sont utilisés dans la préparation du broyat, ils seront écrasés délicatement afin d'éviter de broyer les noyaux. Si possible, les noyaux seront retirés du broyat.

FERMENTATION

18. Certaines préparations à base de levure destinées à la production des boissons alcoolisées seront ajoutées au broyat de fruits, conformément aux instructions des fabricants à l'attention des utilisateurs, pour une fermentation rapide et « propre ».
19. Les fruits fermentés broyés seront manipulés avec une hygiène parfaite, et l'exposition à la lumière devra être minimisée. Les broyats de fruits fermentés contenant des noyaux devront être entreposés le moins longtemps possible avant la distillation car l'acide hydrocyanique peut également se former à partir des noyaux entiers en cas d'entreposage prolongé.
20. Si le broyat est préparé en macérant les fruits à noyau dans des boissons alcoolisées ou dans l'alcool d'éthyle, les fruits à noyau devront être retirés dès que l'arôme du fruit à noyau est adéquatement extrait.

MATÉRIEL DE DISTILLATION

21. Le matériel de distillation et le processus de distillation seront tels que l'acide hydrocyanique ne sera pas transféré dans le distillat.
 - (a) L'utilisation d'un alambic en cuivre limitera le transfert des précurseurs de formation du carbamate d'éthyle dans le distillat.
 - (b) Le matériel de distillation devra de préférence inclure des appareils de rinçage automatique et des convertisseurs catalytiques en cuivre. Les appareils de rinçage automatique assureront la propreté des alambics en cuivre alors que les convertisseurs catalytiques en cuivre fixeront l'acide hydrocyanique avant qu'il ne passe dans le distillat.
 - (c) Les appareils de rinçage automatique ne sont pas nécessaires dans le cas de la distillation discontinue. Le matériel de distillation sera nettoyé selon des procédures systématiques et minutieuses.
 - (d) Quand les convertisseurs catalytiques ou autres séparateurs de cyanure conçus à cet effet ne sont pas disponibles, des préparations à base de chlorure de cuivre (I) peuvent être ajoutées au broyat fermenté avant la distillation. Ces préparations à base de chlorure de cuivre (I) ont pour but de fixer les ions acide hydrocyanique avant qu'ils ne passent dans le distillat. Les ions cuivre (II) sont sans effet et ne devront pas être utilisés.
22. Alors que les ions-cuivre peuvent inhiber la formation des précurseurs du carbamate d'éthyle dans le broyat et dans l'alambic, ils favorisent la formation du carbamate d'éthyle dans le distillat. Par conséquent, l'utilisation d'un condensateur en acier inoxydable à la fin de la distillation au lieu d'un condensateur en cuivre limitera la présence de cuivre dans le distillat et réduira le taux de formation du carbamate d'éthyle.

PROCESSUS DE DISTILLATION

23. Les noyaux contenus dans le broyat fermenté ne devront pas être aspirés dans l'appareil de distillation.
24. La distillation sera effectuée de telle sorte que l'alcool s'évapore lentement et de façon contrôlée (par ex., en utilisant de la vapeur au lieu d'une flamme directe comme source de chaleur).

25. Les premières fractions du distillat, qu'on appelle les « têtes », devront être écartées avec soin.
26. La fraction intermédiaire, qu'on appelle les « cœurs », devra ensuite être recueillie et entreposée dans l'obscurité. Quand la teneur en alcool du distillat atteint 50 pour cent du volume dans le récepteur, ce sont alors les « queues » qui seront recueillies afin que le carbamate d'éthyle qui s'y serait formé soit capté dans la fraction des queues.
27. Certains fabricants redistilleront les queues recueillies séparément qui contiennent probablement du carbamate d'éthyle. Si les queues font l'objet d'une redistillation, elles devront être redistillées séparément. Cependant, pour la réduction de la concentration du carbamate d'éthyle, il est préférable d'éliminer les queues.

CONTRÔLES DU DISTILLAT, REDISTILLATION ET ENTREPOSAGE

Acide hydrocyanique

28. Le contrôle de l'acide hydrocyanique peut servir de test simple pour identifier le carbamate d'éthyle dans les distillats. Par conséquent, les distillats devront être contrôlés régulièrement pour déterminer les niveaux d'acide hydrocyanique qu'ils contiennent. La détermination pourra être effectuée à l'aide des tests appropriés dont les kits de contrôle rapide des niveaux d'acide hydrocyanique.
29. Si la concentration d'acide hydrocyanique dans le distillat dépasse le niveau de 1 mg/l, il est recommandé de procéder à une redistillation à l'aide de convertisseurs catalytiques ou de préparations à base de cuivre.
30. Les distillats devront être entreposés dans des bouteilles étanches à la lumière (ou qui filtrent les ultraviolets) ou enfermées dans des boîtes et à des températures peu élevées.

Carbamate d'éthyle

31. Le contrôle du carbamate d'éthyle est recommandé pour les distillats dans lesquels le composé s'est déjà formé (par ex., les distillats dont la provenance est inconnue, les distillats dont les niveaux d'acide hydrocyanique sont élevés, ou qui ont été entreposés à la lumière ou à températures élevées).
32. La distillation supplémentaire est un moyen efficace de réduire le carbamate d'éthyle dans les distillats.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

33. Les gouvernements nationaux, d'états et locaux ainsi que les organisations non gouvernementales (les ONG, les associations commerciales et les coopératives) devraient fournir leur propre formation de base et tenir à jour l'information sur la réduction du carbamate d'éthyle dans les distillats de fruits à noyau.
34. La préparation non industrielle et à petite échelle de ces boissons devrait s'appuyer sur les recommandations spécifiques conformes aux bonnes pratiques de fabrication et sur l'orientation donnée pour la prévention et la réduction du carbamate d'éthyle dans les distillats de fruits à noyau. Tout particulièrement, cette information devrait être mise à la disposition des petits producteurs de distillats de fruits à noyau.

ANNEXE III

**AVANT-PROJET DE NIVEAUX MAXIMAUX POUR LA MÉLAMINE DANS LES ALIMENTS
(PRÉPARATION LIQUIDE POUR NOURRISSONS)****(POUR ADOPTION À L'ÉTAPE 5/8)**

Nom du produit	NM (mg/kg)
Préparation liquide pour nourrissons (telle que consommée)	0,15 Note Le niveau maximal ne s'applique pas aux préparations liquides pour nourrissons pour lesquelles il peut être prouvé que le niveau de mélamine supérieure à 0,15 mg/kg est la conséquence de la migration de matériaux en contact avec les aliments en tenant compte de toute limite de migration autorisée nationale.

ANNEXE IV

DESCRIPTIF DE PROJET
PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR LE NIVEAU MAXIMAL POUR L'ARSENIC
DANS LE RIZ

1. Objectif et champ d'application du projet

Ce projet a pour but d'établir un niveau maximal pour l'arsenic dans le riz.

2. Pertinence et actualité

L'arsenic a été évalué par le JECFA à ses 10^{ème}, 27^{ème}, 33^{ème} et 72^{ème} réunions. L'arsenic comporte deux espèces, organique et inorganique, parmi lesquelles la forme inorganique est la plus toxique. L'arsenic inorganique a été évalué à plusieurs reprises par le CIRC (1973, 1978, 1980, et 2004).

À sa 33^{ème} réunion en 1988, le JECFA a attribué une dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) de 15 µg/kg de p.c. pour l'arsenic inorganique. En 2010, la 72^{ème} réunion du JECFA a évalué les niveaux et les schémas de la contamination par l'arsenic des denrées alimentaires, y compris le riz, sur la base des données d'occurrence dans la documentation et les données soumises par l'Australie, le Brésil, la France, le Japon, la Nouvelle-Zélande et Singapour. L'évaluation de l'exposition à l'arsenic inorganique menée par le JECFA a indiqué que la DHTP de 15 µg/kg de p.c. (équivalente à 2,1 µg/kg de p.c. par jour) est de l'ordre de grandeur de la BMDL0.5 (3,0 µg/kg de p.c. par jour avec une fourchette de 2 à 7 µg/kg de p.c. par jour) sur la base des études épidémiologiques sur le cancer du poumon et qu'elle n'était par conséquent plus appropriée. Le Comité a retiré la DHTP précédente.

Par conséquent, il est nécessaire d'établir un niveau réglementaire international, sur la base de l'information scientifique, ayant comme objectif la protection de la santé humaine avec un impact minimal sur le commerce international.

3. Principales questions à traiter

Il est proposé d'établir un niveau maximal pour l'arsenic dans le riz, en considérant les points suivants:

- a) Les évaluations toxicologiques de l'arsenic par le JECFA
- b) La disponibilité de données d'occurrence et d'exposition suffisantes relatives au riz
- c) La consommation en g/jour de riz telle que fournie par les 13 régimes alimentaires par modules de consommation GEMS/Aliments et l'information supplémentaire sur les données de consommation nationale pour le riz
- d) Les nouvelles données fournies par les membres du Codex.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

1. La protection du consommateur du point de vue de la santé, de la sécurité sanitaire, en assurant des pratiques loyales dans le commerce des aliments et en tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Les nouveaux travaux établiront un niveau maximal pour l'arsenic dans le riz.

2. Diversification des législations nationales et résultante apparente ou obstacles potentiels pour le commerce international.

Les nouveaux travaux fourniront une norme harmonisée à l'échelle internationale.

Le riz est un aliment de base dans un grand nombre de pays, et le potentiel du marché international augmente.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les travaux proposés font partie des objectifs stratégiques du Codex suivants:

But 1. Promotion de cadres législatifs cohérents

Le résultat de ces travaux facilitera la promotion de cadres de réglementation transparents dans le commerce international au moyen de connaissances scientifiques. En vue d'une promotion maximale de l'application des normes Codex, ces travaux fourniront une réglementation harmonisée aux pays développés et en voie de développement, engendrant la mise en valeur du commerce loyal.

But 2. Favoriser la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques

Ces travaux aideront à établir les options de la gestion des risques sur la base d'évaluations scientifiques.

But 3. Renforcement des capacités de gestion du travail du Codex

L'établissement d'un niveau maximal pour l'arsenic dans le riz est un moyen de gérer les risques associés à la consommation d'aliments hautement contaminés.

But 4. Promotion de l'application maximale des normes Codex

En raison de la nature internationale de ce problème, ces travaux soutiendront et embrasseront tous les aspects de cet objectif en requérant la participation à la fois des pays développés et des pays en développement pour accomplir les travaux.

6. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents Codex existants

Ces nouveaux travaux sont recommandés dans le document de travail sur le niveau maximal d'arsenic dans le riz présenté et examiné à la 5^{ème} session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments.

7. Identification de tout besoin de disponibilité d'avis scientifique d'experts

Ce n'est pas envisagé.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures

Aucun

9. Calendrier proposé pour la réalisation de ces nouveaux travaux, y compris la date de début des travaux, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission

1. Sous réserve de l'approbation par la Commission, l'avant-projet de niveau maximal pour l'arsenic dans le riz sera examiné par le CCCF à sa 6^{ème} session, pour une finalisation en 2013.

ANNEXE V

LISTE PRIORITAIRE DES CONTAMINANTS ET DES SUBSTANCES NATURELLEMENT PRÉSENTES À ÉVALUER PAR LE JECFA

<i>Contaminants et substances toxiques d'origine naturelle</i>	<i>Contexte et question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
Esters de 3-MCPD	Évaluation complète (évaluation toxicologique et évaluation de l'exposition)	Allemagne: fin 2011 (occurrence) Japon: test de toxicité subchronique et occurrence fin 2013 Chine: Étude du régime total sur les esters 3-MCPD +esters glycidyliques disponible Le Canada a prévu une étude de surveillance, à la fin 2011	Allemagne, soutenue par la CE, le Canada, le Japon
Esters glycidyliques	Évaluation complète (évaluation toxicologique et évaluation de l'exposition) Biodisponibilité des composés libres	Études de biodisponibilité en cours Données d'occurrence limitées disponibles Allemagne: pas encore de données, et méthode analytique en cours de développement, données pas avant fin 2012 Le Canada a planifié une étude de surveillance par fin 2011 États-Unis d'Amérique : les données seront disponibles avant la fin de 2012.	Allemagne, USA,

<i>Contaminants et substances toxiques d'origine naturelle</i>	<i>Contexte et question(s) à régler</i>	<i>Disponibilité des données (date, type)</i>	<i>Proposé par</i>
Alcaloïdes de pyrrolizidine (AP)	Identification des AP les plus pertinents (occurrence et toxicité) pour la santé humaine	Toutes les données sont rassemblées par le groupe de travail électronique	CCCF
	Évaluation complète des risques	Australie données additionnelles toxicologiques fin 2011	
	Identification des lacunes dans les données	UE: collecte permanente de données d'occurrence (unité DATEX de l'EFSA)	
PCB autre ceux que de type dioxine	Examen des AP dans l'alimentation animale car il y a transfert de l'alimentation animale dans les produits pour animaux		
	Évaluation complète des risques	Canada, données issues des études du régime total, données de contrôle	République de Corée; Canada

ANNEXE VI

Nomination de nouvelles substances pour la liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes à évaluer par le JECFA**1. Information générale**

- 1) Proposition d'inclusion soumise par:
- 2) Nom du composé; nom(s) chimique(s):
- 3) Identification de données (supplémentaires) (toxicologie, métabolisme, occurrence, consommation alimentaire) qui pourrait être fournie au JECFA:
- 4) Liste des pays où les données de surveillance sont susceptibles d'être disponibles, et si possible, inclure le nom de la personne à contacter pour obtenir ces données, y compris l'information sur le contrôle de la qualité relatif à ces données.
- 5) Délai de soumission des données:

2. Information spécifique

- 1) L'occurrence du composé dans les denrées alimentaires aura-t-elle ou non le potentiel de présenter un risque pour la santé publique et/ou des problèmes pour le commerce;
- 2) Les denrées contenant le composé font-elles l'objet du commerce international et représentent-elles une part importante du régime alimentaire; et,
- 3) L'engagement qu'un dossier (aussi complet que possible) sera disponible pour l'évaluation par le JECFA.
- 4) La justification et l'information pertinentes sur les critères de priorité suivants¹
 - La protection du consommateur du point de vue de la santé et de la prévention des pratiques commerciales déloyales;
 - Conformité avec le mandat du CCCF;
 - Conformité avec le mandat du JECFA;
 - Conformité avec le plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius Commission, ses programmes de travail pertinents et les critères régissant l'établissement des priorités des travaux;
 - La qualité, la quantité, l'adéquation et la disponibilité des données nécessaires pour procéder à une évaluation des risques, y compris des données en provenance des pays en développement;
 - La possibilité de terminer les travaux dans des délais raisonnables;
 - La diversité des législations nationales et les obstacles au commerce international qui semblent en découler;
 - L'impact sur le commerce international (à savoir, l'importance du problème dans le commerce international);
 - Les besoins et les préoccupations dans les pays en développement; et,
 - Les travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales.

¹ Section 3, para.20 des principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (Voir le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius).