



Rapport sur les réunions de comités d'experts et de groupes d'étude¹

Rapport du Secrétariat

EVALUATION DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES

**Cinquante et unième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des Additifs alimentaires
Genève, 9-18 juin 1998²**

Principales recommandations

1. Le Comité a évalué les additifs alimentaires suivants en utilisant les méthodes toxicologiques classiques : deux préparations enzymatiques (α -acétolactate décarboxylase et amylase maltogène),³ trois aromatisants (*trans*-anéthol, furfural et menthol), deux colorants alimentaires (curcumine et riboflavine provenant de *Bacillus subtilis* génétiquement modifié), un groupe d'agents de glaçage (huiles minérales de viscosité moyenne et de faible viscosité), un groupe de conservateurs (dioxyde de soufre et sulfites), un édulcorant (stévioside), trois épaississants (carraghénine, algues marines (*Eucheuma*) traitées et carboxyméthylcellulose sodique hydrolysée par traitement enzymatique) et trois substances ou groupes de substances divers (γ -cyclodextrine ; glucono- δ -lactone et sels de calcium, de magnésium, de potassium et de sodium de l'acide gluconique ; sirop de polyglycitol). Des doses journalières admissibles ou des doses journalières admissibles temporaires ont été établies pour toutes ces substances à l'exception du furfural et du stévioside. Le Comité a préparé de nouvelles normes ou des normes révisées pour l'identité et la pureté des additifs alimentaires soumis à une évaluation toxicologique et a examiné les normes relatives à 40 autres additifs alimentaires.

¹ Selon le Règlement applicable aux tableaux et comités d'experts, le Directeur général soumet au Conseil exécutif un rapport relatif aux réunions des comités d'experts contenant des observations sur les incidences des rapports et recommandations des comités d'experts quant aux mesures à prendre en conséquence.

² OMS, Série de Rapports techniques, N° 891, 2000.

³ Dénominations de l'Enzyme Commission : acétolactate decarboxylase et glucon 1,4- α -maltohydrolase, respectivement.

2. Le Comité a évalué 171 aromatisants appartenant à sept groupes chimiques, en utilisant la méthode d'évaluation de l'innocuité des aromatisants. D'après les données toxicologiques, métaboliques et les données sur les apports pour ces aromatisants et d'après leurs caractéristiques de structure, le Comité a conclu qu'à l'exception de trois d'entre eux, ils ne posaient pas de problèmes d'innocuité. L'évaluation des trois composés en question a été différée, car de nouvelles données étaient requises ou le Comité avait conclu que leur place dans le groupe chimique avec lequel ils ont été examinés n'était pas appropriée. Des normes d'identité et de pureté pour ces aromatisants et pour 60 autres aromatisants appartenant à deux autres groupes chimiques ont été préparées.

3. Des estimations nationales d'apports de cinq additifs alimentaires ou groupes d'additifs alimentaires (benzoates, butylhydroxyanisole (BHA), butylhydroxytoluène (BHT), sulfites et *tert*-butylhydroquinone (TBHQ)) ont été évaluées. Les recommandations concernant les apports formulées par le Comité sont utilisées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et contaminants dans l'élaboration de son projet de norme générale sur les additifs alimentaires.

4. Des résumés des informations toxicologiques et autres ayant servi de base à l'évaluation par le Comité de l'innocuité de ces additifs alimentaires ont été publiés séparément par l'OMS.¹ Des normes ont été publiées par la FAO.²

Importance pour les politiques de santé publique

5. Les travaux du Comité soulignent l'importance du point de vue de la santé publique de l'évaluation du risque associé aux substances chimiques utilisées dans les denrées alimentaires, et notamment la complexité du processus d'évaluation, qui consiste à rassembler et à analyser toutes les données pertinentes, à interpréter les études de cancérogénicité, de génotoxicité, de toxicité pour la reproduction, de tératogénicité et autres, à extrapoler à l'homme les effets observés chez les animaux d'expérience, et à évaluer les risques pour l'homme d'après les données toxicologiques et épidémiologiques disponibles.

6. Bien que tous les Etats Membres aient à évaluer ces risques, seuls quelques établissements scientifiques peuvent actuellement entreprendre de telles évaluations, d'où la nécessité de fournir à tous les Etats Membres des informations valables concernant à la fois les aspects généraux de l'évaluation des risques et les divers additifs alimentaires et contaminants examinés.

7. Les recommandations du Comité sont utilisées par la Commission du Codex Alimentarius lors de l'établissement de normes internationales. Il n'est établi de telles normes que pour les substances qui ont été évaluées par le Comité et pour lesquelles une dose journalière admissible (additifs alimentaires) ou pour lesquelles un apport tolérable a été fixé ou une activité a été estimée (contaminants). Il est ainsi possible d'assurer que les denrées alimentaires faisant l'objet d'un commerce international satisfont à des normes d'innocuité rigoureuses.

Incidences sur les programmes de l'Organisation

8. Le Comité mixte FAO/OMS d'experts des Additifs alimentaires continuera à évaluer les produits chimiques dans les denrées alimentaires. Quatre réunions du Comité, deux sur les additifs alimentaires

¹ *Safety evaluation of certain food additives*. WHO Food Additives Series, No. 42, 1999.

² *Compendium of food additives specifications, Addendum 6*. FAO Food and Nutrition Paper, No. 52, Add.6, 1998.

et contaminants et deux sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, sont prévues pour 2000-2001.

9. L'OMS est un partenaire du Programme mixte FAO/OMS sur les Normes alimentaires qui administre la Commission du Codex Alimentarius. Les travaux du Comité sont d'une importance cruciale pour la Commission.

= = =