



## Rapports des organes consultatifs

### Comités d'experts et groupes d'étude<sup>1</sup>

#### Rapport du Secrétariat

#### ÉVALUATION DE CERTAINS ADDITIFS ALIMENTAIRES

Quatre-vingt-deuxième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires  
Genève, 7-16 juin 2016<sup>2</sup>

#### Principales recommandations

1. Ce rapport contient les évaluations des données techniques, toxicologiques et alimentaires relatives à l'exposition qu'a faite le Comité d'experts pour 10 additifs alimentaires (rouge allura AC ; gomme de caroube ; esters de lutéine de *Tagetes erecta* ; gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique ; pectine ; jaune de quinoléine ; extrait de romarin ; glucosides de stéviol ; tartrazine ; et gomme xanthane) et cinq groupes d'aromatisants (lactones alicycliques, cycles lactoniques condensés alicycliques et aromatiques ; amines et amides aliphatiques et aromatiques ; alcools secondaires aliphatiques, cétones et esters apparentés ; alcool cinnamylique et substances apparentées ; et tétrahydrofurane et dérivés furaniques).
2. Les spécifications relatives aux additifs alimentaires ci-après ont été révisées : aspartame ; gomme cassia ; esters glycéroliques d'acide citrique et d'acides gras ; amidons modifiés ; acide octanoïque ; succinate octénylique d'amidon sodique ; et colorants totaux.
3. Le rapport présente des considérations et orientations générales sur les principes régissant l'évaluation toxicologique et l'évaluation quantitative de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires, y compris les aromatisants.
4. Les évaluations, recommandations et observations fournies par le Comité d'experts seront étudiées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires afin d'établir des recommandations à

<sup>1</sup> Le Règlement applicable aux tableaux et comités d'experts prévoit que le Directeur général soumet au Conseil exécutif un rapport relatif aux réunions de comités d'experts où il énonce ses observations sur les incidences des rapports des comités d'experts et ses recommandations quant aux mesures à prendre en conséquence.

<sup>2</sup> OMS, Série de rapports techniques, N° 1000, 2016 (sous presse).

l'intention des autorités nationales sur l'utilisation sans danger de ces additifs alimentaires, et de déterminer et recommander des mesures appropriées de gestion et d'atténuation des risques pour réduire l'exposition humaine, si nécessaire.

5. L'Organisation publiera des monographies détaillées dans la série de l'OMS sur les additifs alimentaires comportant les informations toxicologiques et autres à partir desquelles les évaluations de l'innocuité de ces composés ont été faites.<sup>1</sup> La FAO publie des résumés sur l'identité et la pureté des additifs alimentaires.

### **Importance pour les politiques de santé publique**

6. Le Comité d'experts détermine et, si possible, mesure l'importance du point de vue de la santé publique de l'exposition aux produits chimiques présents dans les aliments – en l'occurrence, aux additifs alimentaires, y compris les aromatisants – au moyen d'une évaluation scientifique du risque reposant sur un consensus international. En cas de mise en évidence d'une préoccupation sanitaire, des recommandations claires sont émises pour que des mesures soient prises par les gouvernements nationaux ou dans le cadre du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (c'est-à-dire de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires).

7. Tous les États Membres sont confrontés au problème de l'évaluation des risques potentiels engendrés par les produits chimiques présents dans les aliments, mais il n'existe qu'un nombre limité d'institutions scientifiques, aux niveaux national ou régional, qui évaluent systématiquement l'ensemble des données toxicologiques, épidémiologiques et connexes pertinentes. Il est donc important que les rapports du Comité d'experts fournissent aux États Membres des informations valables à la fois sur les aspects généraux de l'évaluation des risques et sur les évaluations particulières des résidus des médicaments vétérinaires, des additifs et des contaminants alimentaires mentionnés. Le travail du Comité d'experts, de par sa complexité et le consensus international qu'il permet de dégager quant à l'évaluation de ces composés, est unique : l'importance et le poids qu'il a sur les décisions mondiales en matière de santé publique concernant la sécurité sanitaire des aliments sont sans égal.

8. Les recommandations du Comité d'experts sont utilisées par la Commission du Codex Alimentarius pour élaborer des normes en matière de sécurité sanitaire des aliments, ainsi que d'autres orientations et recommandations. Ces normes reposent sur des bases scientifiques et sont établies uniquement pour les substances qui ont été évaluées par le Comité d'experts. Cela garantit que le commerce international des produits alimentaires obéit à de strictes normes de sécurité sanitaire, afin de protéger la santé des consommateurs et de veiller à une pratique équitable de ce commerce.

9. Les avis émis par le Comité d'experts sont également pris directement en considération par les États Membres lorsqu'ils établissent les normes nationales ou régionales de sécurité sanitaire des aliments.

---

<sup>1</sup> Évaluation de l'innocuité de certains additifs alimentaires. Série de l'OMS sur les additifs alimentaires, N° 73. Monographies toxicologiques de la quatre-vingt-deuxième réunion (en préparation).

### **Incidences pour les programmes de l'Organisation**

10. L'évaluation des produits chimiques présents dans les aliments par le Comité d'experts est une activité permanente. Trois réunions du Comité d'experts ont eu lieu ou sont prévues en 2016-2017 : une en juin 2016 (faisant l'objet du présent rapport) et deux prévues en novembre 2016 et juin 2017.

11. L'OMS est partenaire du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, dont l'organe principal est la Commission du Codex Alimentarius. Dans son rôle garantissant les bases scientifiques solides aux normes et recommandations internationales sur les additifs alimentaires et les contaminants dans les aliments, le Comité d'experts mène des activités indispensables aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius.

12. Les chefs des bureaux de l'OMS dans les pays, territoires et zones, de même que les bureaux régionaux, utilisent également les évaluations du Comité pour conseiller les États Membres sur les questions de sécurité sanitaire des aliments.

### **MESURES À PRENDRE PAR LE CONSEIL EXÉCUTIF**

13. Le Conseil est invité à prendre note du rapport.

= = =