

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 6 de l'ordre du jour

CX/CF 08/2/6
décembre 2007

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Deuxième session

La Haye (Pays-Bas) 31 mars - 4 avril 2008

PROJET DE NIVEAUX MAXIMAUX POUR LE 3-MCPD DANS LES CONDIMENTS LIQUIDES CONTENANT DES PROTÉINES VÉGÉTALES OBTENUES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) À L'EXCEPTION DE LA SAUCE DE SOJA FERMENTÉE NATURELLEMENT) (N08-2004)

Observations (en réponse à la lettre circulaire CL 2007/29-CF) soumises par le Brésil, Cuba, le Japon, l'Uruguay, EUVEPRO et IHPC

BRESIL

Conformément à ce qui a été stipulé antérieurement, le Brésil a souscrit à l'avant-projet de niveau maximal de 0,4 mg/kg pour les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturellement).

CUBA

Cuba a souscrit au niveau maximal de 0,4 mg/kg recommandé par le CCCF en avril 2007.

JAPON

Observations

1. Le gouvernement du Japon soutient l'avancée du projet de niveau maximal pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturellement) à 0,4 mg/kg à la lumière des données disponibles du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF).
2. Toutefois, nous, considérons que cela est nécessaire et utile pour le CCCF et les pays produisant des condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide de finaliser et d'implanter, en tant que sujet prioritaire, le code d'usages pour la diminution de 3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et les produits qui contiennent des PVHA en vue des conditions de production dans beaucoup de pays producteurs et le besoin de données détaillées les reflétant.

Justification

3. Nous avons fourni au CCCF lors de sa dernière session des données de surveillance conduites au Japon sur le 3-MCPD dans les PVHA et les sauces de soja les contenant. En appliquant le principe ALARA ainsi que cela est décrit dans le GSCTF (la 2ème recommandation à la page 9, Annexe 1 du GSCTF, Codex STAN 193-1995, Rev.2-2006) aux données japonaises on voit que le projet de LM de 0,4 mg/kg pour le 3-MCPD est approprié dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (CRD 9 pour le 1er CCCF).

Deuxième recommandation à la page 9 de l'Annexe I du GSCTF stipule ce qui suit:

“Les concentrations maximales doivent être fixées au niveau le plus faible qu’il est raisonnablement possible d’atteindre. A condition d’être acceptables d’un point de vue toxicologique, les concentrations maximales seront fixées au niveau qui sera (légèrement) supérieur à la fourchette normale des variations des concentrations dans les produits fabriqués par les méthodes technologiquement adéquates actuelles, afin d’éviter toute perturbation inutile dans la production et le commerce des denrées alimentaires. Lorsque possible, les NM devraient être fondés sur des considérations de BPF et/ou GAP (Bonnes Pratiques Agricoles) dans lesquelles les problème de santé ont été intégrés en tant que principe directeur pour accomplir les taux de contaminant les plus faibles qu’il est raisonnablement possible d’atteindre.”

4. GSCTF stipule aussi: “Les propositions relatives aux niveaux maximaux devront se baser sur les données issues au moins de différents pays et de différentes sources, englobant les aires de production principales /les procédés principaux de ces produits, dans la mesure où ils sont engagés dans le commerce international.” Toutefois, les données issues des aires de production principales de pays autres que le Japon ne seront peut-être pas suffisantes pour établir un niveau maximal international applicable.

5. Vu que des mesures technologiques adéquates afin de réduire les niveaux de PVHA ne semblent pas avoir été prises de façon efficace dans certains de ces pays producteurs, les niveaux de PVHA doivent être réduits. Par conséquent, il est important de noter que la fixation du niveau maximal à 0,4 mg/kg uniquement basée sur un ensemble de données restreintes y compris les données du Japon, sans prendre en compte des données issues d’autres pays producteurs principaux peut provoquer des perturbations indues du commerce international des denrées alimentaires. La première session du CCCF a examiné ces questions et est convenu que le projet de concentration maximale pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) serait examiné plus avant à la lumière de la finalisation et de l’implantation du Code d’usages (ALINORM 07/30/41, para. 88.).

6. Par conséquent, bien que nous appuyions le niveau maximal de 0,4 mg/kg, nous pensons qu’il est préférable de fixer le niveau maximal après que le Code d’usages soit finalisé et implanté dans ces pays qui n’ont pas implanté de mesures effectives afin de réduire les 3-MCPD et afin que des données soient rassemblées.

URUGUAY

Le sous comité en Uruguay souscrit au niveau maximal de 0,4 mg/kg pour le 3-MCPD.

EUVEPRO

EUVEPRO, La Fédération européenne de protéines végétales n’a pas de remarques à formuler au texte proposé qui a atteint l’étape 6.

IHPC

IHPC soutient entièrement le niveau maximal proposé (NM) de 0,4 mg/kg du 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide à l’exception de la sauce de soja fermentée naturellement. Nous sommes d’avis que la LM proposée est garantie par l’évaluation complète et récente du JECFA de la dose journalière maximale tolérable provisoire (PMTDI) pour le 3-MCPD et l’action correctrice effectuée par les fabricants de PVHA et de sauce à ce jour.