

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 7 de l'ordre du jour

CX/CF 08/2/7
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 CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DES 3- MONOCHLOROPROPANES -1,2-DIOL (3-MCPD) LORS DE LA PRODUCTION DE PROTÉINES VÉGÉTALES OBTENUES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) ET DE PRODUITS CONTENANT CE TYPE DE PROTÉINES (N09-2005)

Observations (en réponse à la lettre circulaire CL 2007/30-CF) soumises par Cuba, la Communauté européenne, le Japon, l'Uruguay, AIIBP/FAIBP et IHPC

CUBA

Cuba considère que c'est un document très utile et n'a pas de commentaires supplémentaires à formuler.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Comme mentionné dans leurs observations sur les versions précédentes du code d'usages (CX/FAC 06/38/31 et CX/CF 07/1/14, add. 3), la Communauté européenne et ses États membres (EMCE) soutiennent sans réserve l'élaboration du présent code d'usages pour la diminution des teneurs en 3-MCPD lors de la production de protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines, la présence de 3-MCPD dans les aliments étant un sujet d'inquiétude en raison de ses propriétés toxicologiques.

Le secteur industriel a fourni quelques informations supplémentaires, mais plutôt générales, sur les méthodes de réduction du 3-MCPD dans les PVHA. Par conséquent, il n'a pas été possible de décrire de manière plus détaillée les trois approches pour la réduction des teneurs en 3-MCPD dans les PVHA exposées aux paragraphes 15 à 17. Les EMCE estiment toutefois que le code d'usages offre aux fabricants quelques conseils généraux utiles qu'ils devront adapter à leurs propres méthodes de production.

Les EMCE n'ont aucune observation importante à formuler sur l'avant-projet de code et soutiennent son avancement dans la procédure d'élaboration du Codex.

JAPON

Commentaire général

1. Le Gouvernement du Japon soutient l'avancée à l'étape 8 après avoir effectué les modifications nécessaires du projet de code d'usages pour la diminution des teneurs en 3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce types de protéines.

Justification

2. La première session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) 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.).
3. Les données de surveillance du Japon fournies lors de la dernière session démontrent qu'un Code d'usages comprenant un contrôle soigné et approfondi de l'hydrolyse acide et des procédés alcalins subséquents constitue la mesure la plus effective afin de réduire les concentrations de 3-MCPD dans les PVHA. (CRD 9 pour le 1er CCCF)

Commentaires éditoriaux

4. Nous proposons de rectifier une erreur factuelle dans le projet de Code. Le paragraphe 16 stipule dans ses lignes 15-16, "L'emploi d'un traitement alcalin lors de la fabrication dans les PVHA a montré produire un produit final contenant des concentrations de 3-MCPD en dessous de 0.01 mg/kg.²³" Toutefois, les informations contenues dans le brevet EP 0505800 (référence no. 23) décrivent dans l'EXEMPLE 1 (ligne 48-49, colonne de droite, page 7) que le produit final a une teneur en chlorohydrine de moins de 1 ppm et dans l'EXEMPLE 2 (ligne 13-14, colonne de gauche, page 8) que le produit final a une teneur en chlorohydrine de moins de 100 ppb. En reflet de ces stipulations, la phrase dans le projet de Code devrait être amendée comme suit:

"L'emploi d'un traitement alcalin lors de la fabrication dans les PVHA a montré produire un produit final contenant des concentrations de 3-MCPD en dessous de ~~10.01~~ mg/kg. ..."

Référence: Société des Produits Nestlé S.A.: Procédé pour la réduction de la teneur en protéine hydrolysée chlorohydrine. EP 0505800 (1992)

5. En outre, nous proposons aussi certains amendements additionnels comme suit (le texte inséré est souligné et le texte retiré est barré):

3ème phrase dans paragraphe 6:

"... En effet, une étude japonaise récente sur 104 échantillons de sauce de soja fermentée naturellement a montré que les niveaux de 3-MCPD dans 93 des échantillons étaient inférieurs à la limite de quantification (0.004 mg/kg). ..."

2ème phrase dans paragraphe. 7:

"... Les autres chloropropanols qui peuvent apparaître, même si généralement dans des quantités plus petites sont le 2-monochloropropane-1,3-diol (2-MCPD), 1,3-dichloro-2-propanol (1,3-DCP) et 2,3-dichloro-~~12~~-propanol (2,3-DCP)."

3ème phrase dans para. 17:

"... Les propriétés organoleptiques réduites des PVHA sulfuriques sont améliorées grâce à l'association du produit final avec des aromatisants (par ex, glutamate monosodique, caramel, inosinate disodique, guanylate disodique et acide lactique)."

Paragraphe 19: nous proposons de faire des alinéas en accord avec les autres paragraphes.

URUGUAY

Le sous-comité de l'Uruguay n'a aucun commentaire à formuler sur le code d'usages.

AIIBP/FAIBP

Observations sur l'annexe XI de CL 2007-30-CF, page 62

Numéro 6 indique: "ce sont ces produits qui utilisent les PVHA en tant qu'ingrédient qui peuvent contenir des chloropropanols." Cette affirmation n'a jamais été prouvée ni n'est correcte à cause du fait que du 3-MCPD a été également détecté dans des denrées alimentaires qui ne contiennent pas de PVHA (voir numéro 11 du même document).

Numéro 19 indique: “les sauces de soja qui sont produites uniquement par fermentation contiennent des 3-MCPD non quantifiables ou, dans des rares cas, des limites extrêmement basses de 3-MCPD.” Afin d’effectuer une stipulation claire sur la qualité de la protéine hydrolysée par hydrolyse acide, cette phrase devrait indiquer: “les sauces de soja qui sont produites uniquement par fermentation **et la protéine hydrolysée par hydrolyse acide produite en Europe** contiennent des niveaux de 3-MCPD non quantifiables ou, dans des rares cas, des niveaux extrêmement bas de 3-MCPD.”

Numéro 21: nous suggérons le retrait de la partie de la phrase 3 qui est écrite entre crochets – (connue communément en tant que sauces de soja semi chimique).

L’organigramme à la page 66 donne l’indication des résultats en 3-MCPD “< 0.1 mg/kg dans le produit final”. On devrait ajouter que la fabrication européenne des PVHA à une échelle commerciale résulte en des valeurs < 0.02 mg/kg. Celle-ci devrait être ajoutée pour indiquer clairement ce qui peut être accompli dans la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide.

IHPC

IHPC aimerait remercier le Royaume-Uni pour l’intendance de l’effort effectué afin de réviser l’avant-projet de 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. Nous croyons que l’avant-projet de code d’usages reflète de façon adaptée les différentes stratégies disponibles pour le contrôle des concentrations en 3-MCPD. Ces stratégies impliquent en fin de compte des combinaisons variables et d’entreprise individuelle de temps, température, ainsi que des paramètres de concentration d’acide que les fabricants individuels doivent prendre en considération alors qu’ils produisent des PVHA avec des propriétés organoleptiques spécifiques.