

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Item de l'agenda 16 F**

**CX/FAC 02/28 – Add. 1**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS**

**Trente-quatrième Session**

**Rotterdam, Pays- Bas, 11-15 mars 2002**

## **DOCUMENTS DE SYNTHÈSE SUR LES CHLOROPROPANOLES**

Les commentaires suivants ont été reçus de l'Australie.

### **AUSTRALIE**

Suite au CCX/FAC 02/28, - Documents de synthèse sur les Chloropropanoles -, l'Australie souhaite apporter les commentaires suivants.

#### **CONTEXTE**

La trente-troisième Session du CCFAC (Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants) a demandé au Royaume-Uni, assisté par le Canada et les USA, de réviser les documents de synthèse concernant les chloropropanoles présentées à la trente-troisième Session (CX/FAC 01/31) pour diffusion, commentaire et étude à la trente-quatrième Session du CCFAC. Ces recommandations ont été mises à jour en tenant compte des commentaires fournis sur les recommandations précédentes et la réévaluation des chloropropanoles lors de la cinquante-septième réunion du JECFA (Comité mixte FAO/OMS d'Experts sur les Additifs Alimentaires) en juin 2001 (ALINORM 01/12A, paragraphes. 181-182).

#### **COMMENTAIRES SUR LES DOCUMENTS DE SYNTHÈSE SUR LES CHLOROPROPANOLES**

L'Australie remarque que plusieurs corps scientifiques, y compris la FSA (Agence Britannique de Normes Alimentaires), le SCF (Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de la Commission Européenne) et le JECFA (Comité mixte FAO/OMS d'Experts sur les Additifs Alimentaires) ont réévalué la toxicité du 3-MCPD et ont conclu que ce contaminant n'était pas génotoxique *in vivo*. L'Australie prend acte également de la recommandation du JECFA de fixer le seuil d'absorption quotidienne tolérable provisoire (PMTDI) du 3-MCPD à 2 mg/kg p.c. et de la conclusion que l'instauration d'un seuil d'absorption tolérable pour le 1,3-DCP est inappropriée en raison de la nature de la toxicité de ce contaminant (génotoxique *in vitro*, hépatotoxique et provoquant une variété de tumeurs dans divers organes chez les rats).

L'Australie soutient l'argument présenté dans les Recommandations, à savoir que la contamination par le chloropropanole est une question de sécurité alimentaire à portée internationale et, de par ce fait, une

approche harmonisée afin de contrôler la concentration du chloropropanole dans les aliments est souhaitable en vue de protéger les consommateurs.

**En 2001, l'Australie et la Nouvelle Zélande ont introduit des mesures d'urgence afin de fixer la concentration maximale de chloropropanoles dans les sauces de soja et d'huître (0,2 mg/kg pour le 3-MCPD et 0,005 mg/kg pour le 1,3-DCP). Ce faisant, la ANZFA (Australia New Zealand Food Authority) et la ANZFSC (Australia New Zealand Food Standards Council) ont tenu compte des considérations suivantes:**

- la réévaluation des données sur la toxicité du 3-MCPD et du 1,3-DCP par les corps scientifiques tels que le UK, le SCF et le JECFA, démontrant que le 3-MCPD n'est pas un agent cancérigène génotoxique et confirmant à nouveau que le 1,3-DCP est génotoxique *in vitro*;
- les résultats des recherches sur des échantillons de sauces de soja et d'huître effectuées par le Royaume-Uni, l'Australie et Nouvelle Zélande en 2001;
- La modélisation des résultats diététiques effectuée par la ANZFA sur les résultats des recherches du Royaume-Uni et sur les données de l'Australie et de la Nouvelle Zélande;
- la marge de sûreté fournie par la modélisation des données diététiques et les informations sur ce qui est raisonnablement réalisable pour l'industrie.

Bien qu'il y ait quelques indications qu'en contrôlant la concentration en 3-MCPD permettra le contrôle de la concentration en 1,3-DCP, ces indications ne sont pas concluantes. Afin de minimiser l'exposition au 1,3-DCP (c-à-d. 0,005 mg/kg), basé sur une concentration de seulement 0,2 mg/kg pour le 3-MCPD, le taux pour le 3-MCPD:1,3-DCP devrait être de 40:1. La relation entre les taux de 3-MCPD et de 1,3-DCP n'est pas constante à tous les niveaux de concentration et le taux présente une variabilité considérable. Ainsi la fiabilité de la concentration en 3-MCPD pour contrôler les concentrations en 1,3-DCP est une mesure indirecte.

L'Australie a considéré qu'un contrôle réglementaire du 3-MCPD n'était pas approprié d'un point de vue réglementaire pour parer au besoin de contrôles spécifiques sur le 1,3-DCP et, étant donné le profil de toxicité de ce contaminant, a décidé de fixer un taux de concentration pour le 1,3-DCP à la limite de détection de la méthodologie du dosage pour le 1,3-DCP (0.005 mg/kg).

Basé sur le seuil d'absorption quotidienne tolérable provisoire (PTDI) soit 0.002 mg/kg p.c. pour le 3-MCPD, l'évaluation de l'exposition alimentaire utilisant des données australiennes de consommation alimentaire indique que les produits de sauce de soja contenant une concentration en 3-MCPD supérieure à 3.5 mg/kg dépasserait le PTDI. Sur les 172 produits au détail de sauce de soja sélectionnés et testés lors des recherches en Australie et en Nouvelle-Zélande, 16 produits (9%) se sont avérés contenir plus de 3.5 mg/kg de 3-MCPD. Ces produits ont été retirés de la vente en Australie.

**Les données des recherches australiennes sont disponibles sur le site Internet de la ANZFA: [www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au) (recherchez: 'Chloropropanoles').**