

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

Point 12 de l'ordre du jour

CX/FAC 05/37/16-Add.1
Mars 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ET LES CONTAMINANTS

Trente-septième session

La Haye (Pays-Bas) 25-29 avril 2005

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LE MANDAT DE LA CONSULTATION MIXTE FAO/OMS D'EXPERTS CHARGÉE D'ÉVALUER L'UTILISATION DU CHLORE ACTIF (POUR LES ASPECTS INTERESSANT LE CCFAC)

Commentaires

Les commentaires suivants ont été reçus de : les USA et Cuba

CUBA:

Nous apportons notre approbation à ce document que nous estimons excellent. Nous n'avons pas de nouveaux commentaires à fournir à son propos.

USA:

Cet exposé répond au CX/ FAC 05/37/ (du 16 novembre 2004) *document de travail sur le mandat de consultation mixte FAO/OMS d'experts chargée d'évaluer l'utilisation du chlore actif (pour les aspects intéressant le CCFAC)* qui demande des commentaires sur le mandat proposé pour une consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les bénéfices associés au traitement de la nourriture et de l'eau de traitement des aliments avec du chlore actif. Le document de travail réclame aussi des informations sur les traitements des denrées alimentaires par le chlore actif qui n'ont pas été identifiés dans le document de travail. Les États-unis d'Amérique apprécient l'opportunité qui leur est offerte de soumettre les commentaires suivants pour examen lors de la 37^{ème} session du CCFAC à venir.

Les États-unis souscrivent au document de travail qui indique que la portée du mandat contenu est limitée aux deux points suivants : (i) Les risques toxicologiques associés à d'éventuels résidus de substances de chlore actif et de produits de réaction, qui sont pertinents dans les utilisations de chlore actif dans ou sur une denrée alimentaire, ou l'eau de transformation des denrées alimentaires ; (ii) et tout effet nocif sur la qualité ou le contenu nutritif de la denrée alimentaire traitée. Nous estimons que l'étendue de la consultation devrait être limitée à l'application directe des composants du chlore actif aux denrées alimentaires et aux surfaces de contact des aliments durant le traitement immédiat. Le champ de la consultation ne devrait pas inclure l'emploi des substances du chlore actif pour le nettoyage ou l'assainissement des surfaces en contact avec les denrées alimentaires ou le matériel de transformation des denrées alimentaires ou les ustensiles utilisés lors de leur exploitation dans la post-production, ni l'utilisation du chlore actif pour la modification des aliments comme l'amidon alimentaire modifié. Nous avons compris que le mandat relatif à l'évaluation proposée des risques qui est relié à l'utilisation du chlore actif durant la transformation des denrées alimentaires et de l'eau de transformation des aliments sera défini en coopération avec le Comité du Codex sur l'hygiène des denrées alimentaires.

Les États-unis suggèrent qu'on prenne des précautions en rédigeant une requête relative à l'évaluation d'informations qui soit pertinente afin d'évaluer ce risque. Il est important de s'assurer que la réponse donnée par les experts suite à leur consultation répondra aux besoins du CCFAC lorsque seront développées les recommandations relatives aux options de gestion des risques; Options qui doivent minimiser les éventuels risques associés aux interventions connues du chlore actif. On peut considérer que le document de travail fournit une bonne base pour définir le mandat d'une telle consultation d'experts. Toutefois après réflexion, les États-unis proposent que le mandat (para. 25) soit amendé pour être lu de la façon suivante:

“le CCFAC demande à la consultation d'experts d'évaluer les informations disponibles relatives à l'utilisation des substances du chlore actif dans ou sur une denrée alimentaire et dans l'eau de transformation des denrées alimentaires dans le but de contrôler les microorganismes nuisibles ou pour prévenir l'altération des denrées alimentaires et présente les sujets de réflexion suivants :

- a. L'exposition du consommateur aux sortes du chlore actif utilisées afin de traiter les denrées alimentaires ou l'eau de transformation dans les conditions d'utilisation identifiées par le Codex ;
- b. la réaction identifiée et persistante des sous-produits du chlore actif résultant d'un tel emploi;
- c. l'exposition du consommateur à la réaction identifiée et persistante des sous-produits du chlore actif.
- d. Les risques toxicologiques encourus par le consommateur résultant du traitement des denrées alimentaires par le biais d'opérations identifiées du chlore actif incluant également les risques associés aux substances du chlore actif et leur réaction persistante aux sous-produits.
- e. Les effets organoleptiques et, le cas échéant, effets sur la teneur en nutriments de l'aliment traité, y compris les différences de ces effets selon les produits ainsi qu'entre les carcasses de volaille et de boeuf et leurs parties respectives”.

Les États-unis sont d'avis que ce mandat modifié ne se précise pas trop ou trop peu la charge attribuée au comité d'experts pour la consultation proposée.

En outre, les États-unis notent, dans le but d'apporter une clarification, que le texte explicatif en tête des annexes I par l'intermédiaire de V devrait se référer à l'annexe 1 plutôt qu'à l'annexe 6, en fournissant des informations supplémentaires sur les autres opérations du chlore actif. Les États-unis suggèrent également les corrections mineures suivantes des annexes du document de travail si elles sont étendues et transmises au Comité conduisant la consultation menée par les experts :

1. L'en-tête du second tableau de l'annexe 4 devrait indiquer “Acide hypochlorite/acide hypochloreux (I) plutôt que « Acide hypochlorite/hypochloreux (III) ».
2. L'en-tête du quatrième tableau de l'annexe 4 devrait indiquer “dioxyde de chlore (IV) » plutôt que simplement « dioxyde de chlore » afin d'être pertinent avec les autres annexes.

Les États-unis notent également qu'il n'existe pas de limitations spécifiques sur le temps d'exposition ou la température d'application dans les annexes I-IV. Nous estimons que cela est approprié vu que le temps d'exposition et la température d'application n'ont pas été considérés comme des paramètres critiques dans les évaluations de sécurité menées par le FDA, en établissant que l'intervention a été établie en accord avec les normes industrielles actuelles relatives aux bonnes pratiques de fabrication.

Pour conclure, les États-unis notent que les conditions suivantes d'emploi des substances du chlore actif dans et sur les denrées alimentaires qui ont été approuvées aux États-unis, ne sont pas répertoriées actuellement dans le document de travail :

1. Dans l'annexe 5, les tableaux additionnels pour le dichloroisocyanurate de sodium et le dichloroisocyanurate de potassium et le trichloroisocyanurate de sodium et le trichloroisocyanurate de potassium cataloguent les emplois suivants:

Dichloroisocyanurate de potassium ou de sodium

Conditions	Utilisation 1
Méthode d'application	Pulvérisation, immersion ou brossage
Restriction à un aliment ou à un type d'aliment	Œufs en coquille
Stade de la transformation	Lavage des oeufs
Niveau d'utilisation (mg/kg)	Jusqu'à 1326 de chlore disponible total.
Temps d'exposition	
Température	
pH	
Conditions supplémentaires	Solution de lavage d'une température supérieure d'au moins 11°C à celle des oeufs.

Trichloroisocyanurate

Conditions	Utilisation 1
Méthode d'application	Pulvérisation, immersion ou brossage
Restriction à un aliment ou à un type d'aliment	Œufs en coquille
Stade de la transformation	Lavage des oeufs
Niveau d'utilisation (mg/kg)	Jusqu'à 971 de chlore disponible total.
Temps d'exposition	
Température	
pH	
Conditions supplémentaires	Solution de lavage d'une température supérieure d'au moins 11°C à celle des oeufs.

2. Dans l'annexe 2, l'emploi suivant pour l'acide chlorique/chloreux (III)¹

Acide chlorique/ Acide chloreux (III)

Conditions	Utilisation 5	Utilisation 6
Méthode d'application	Pulvérisation ou immersion	Immersion
Restriction à un aliment ou à un type d'aliment	Produits transformés, hachés ou moulés à base de volaille	Chairs, abats ou parures de volaille.
Stade de la transformation	Pulvérisation ou immersion postérieure au refroidissement	Pré refroidissement
Niveau d'utilisation (mg/kg)	500-1200	50
Temps d'exposition		2.2 heures/kg jusqu'à 2.7 kg, maximum 8 heures
Température		En dessous de 4.5 C
pH	2.3-2.9	6.0-7.0
Conditions supplémentaires		

¹ Département de l'Agriculture des États-unis, Directive du Service de l'Inspection de la Sécurité alimentaire 7120.1, Amendement 2, Annexe 1.

3. Dans l'annexe 1, le nouveau tableau suivant devrait être ajouté. Nous notons que cet emploi ne s'ajuste pas directement à aucun des tableaux actuels de l'annexe 1 parce qu'il présente un emploi combiné d'acide chlorite/chloreux et de dioxyde de chlore.

²Une solution aqueuse de chlorite de sodium et de dioxyde de chlore contenant jusqu'à 1200 mg/kg de chlorite de sodium et jusqu'à 30 mg/kg de dioxyde de chlore.

Conditions	Utilisation 1
Méthode d'application	Pulvérisation ou immersion
Restriction à un aliment ou à un type d'aliment	Viande rouge, parties de viande rouge et abats, et produits transformés, hachés ou moulés à base de viande.
Stade de la transformation	
Niveau d'utilisation (mg/kg)	Jusqu'à 1200 (chlorite) Jusqu'à 30 (dioxyde de chlore)
Temps d'exposition	
Température	
pH	5.0-7.5
Conditions supplémentaires	Produit en mélangeant une solution aqueuse de chlorite de sodium avec tout acide reconnu de façon générale comme fiable pour accomplir un pH dans une gamme de 2.2 à 3.0, puis ensuite en diluant cette solution avec un agent d'élévation de pH tel que la concentration de chlorite de sodium en résultant n'excède pas 1200 mg/kg, et que la concentration de dioxyde de chlore n'excède pas 30 mg/kg

4. En annexe 3, l'emploi suivant sous l'acide hypochlorite/acide hypochloreux (I)³

Conditions	Utilisation 2
Méthode d'application	Pulvérisation ou immersion
Restriction à un aliment ou à un type d'aliment	Fruits de mer
Stade de la transformation	
Niveau d'utilisation (mg/kg)	Jusqu'à 10 mg/kg
Temps d'exposition	
Température	
pH	
Conditions supplémentaires	

² Notification de la substance de contact alimentaire No. 250.

³ Reconnu généralement comme fiable aux États-unis.

5. Dans l'annexe 1, les emplois suivants pour l'acide hypochlorite/l'acide hypochloreux (I) et l'acide chlorite/l'acide chloreux (III)

L'acide hypochlorite/l'acide hypochloreux (I)

Conditions	Utilisation 2
Méthode d'application	Injection par chlorateur sur l'oeillard d'une pompe à eau
Restriction à un aliment ou à un type d'aliment	Eau transformée utilisée dans le abattoirs, appliquée aux surfaces de peau de boeuf
Stade de la transformation	Introduction pour plantation
Niveau d'utilisation (mg/kg)	Jusqu'à 200
Temps d'exposition	
Température	
pH	
Conditions supplémentaires	Testage régulier pour assurer des résidus propres de chlore Emploi proposé

Acide Chlorite/Chloreux (III)

Conditions	Utilisation 5
Méthode d'application	Pulvérisation ou immersion
Restriction à un aliment ou à un type d'aliment	Viande rouge, parties de viande rouge et abats, et produits transformés, hachés ou moulés à base de viande
Stade de la transformation	Préalable à l'emballage
Niveau d'utilisation (mg/kg)	Jusqu'à 20 de chlore disponible.
Temps d'exposition	
Température	
pH	6.0-7.0
Conditions supplémentaires	