

# 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 17 (f) de l'ordre du jour**

**CX/FAC 05/37/31**

**Décembre 2004**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS**

**Trente-septième session**

**La Haye, Pays-Bas, 25 – 29 avril 2005**

### **LE 3-MCPD DANS LES PVHA ET LES PRODUITS CONTENANT DES PVHA**

#### **(I) AVANT-PROJETS DE CONCENTRATIONS MAXIMALES (EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2004/9-FAC)**

*Les observations suivantes sont soumises par la Communauté européenne, l'AIIBP/FAIBP et l'IHPC:*

#### **COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

La Communauté européenne estime qu'il est nécessaire de fixer des concentrations maximales en 3-MCPD pour les protéines végétales hydrolysées (PVH), pour les sauces de soja et pour d'autres sauces dont le processus de production passe par une hydrolyse acide ou qui sont susceptibles de contenir des produits issus de ce mécanisme. Il est arrivé aux autorités de contrôle de trouver du 3-MCPD dans les sauces de soja dont l'étiquetage indique qu'elles sont brassées, sauces dont la fabrication n'est pas censée comporter une phase d'hydrolyse acide. Il convient par conséquent que les concentrations maximales s'appliquent à toutes les sauces de soja.

La Communauté européenne est favorable à ce que la concentration maximale en 3-MCPD soit fixée à 0,02 mg/kg pour les PVH, pour les sauces de soja et pour les autres sauces produites ou contenant des ingrédients produits par hydrolyse acide. Cette concentration s'applique au produit liquide contenant 40 % de matière sèche, ce qui correspond à une concentration de 0,05 mg/kg dans la matière sèche. Elle doit être adaptée proportionnellement en fonction de la teneur des produits en matière sèche.

La Communauté européenne applique une concentration maximale en 3-MCPD de 0,02 mg/kg pour les PVH et pour les sauces de soja depuis le mois d'avril 2002. Il apparaît que cette concentration peut être largement respectée. Les données et estimations relatives à l'ingestion alimentaire récemment collectées par les États membres de l'UE\* confirment qu'une concentration de 0,02 mg/kg protégerait les consommateurs et permettrait de faire en sorte que les sauces de soja ne contribuent pas de manière significative à la dose journalière admissible (DJA) de 2 µg/kg de poids corporel, établie par le Comité scientifique de l'alimentation humaine en 2001\*\*. De plus, avec une concentration en 3-MCPD de 0,02 mg/kg, les concentrations en chloropropanols associés tels que le 1,3 DCP sont très faibles. Ainsi, il ne serait pas nécessaire de fixer des concentrations maximales distinctes. L'ingestion journalière de 3-MCPD n'est pas liée uniquement à l'hydrolyse acide des protéines végétales et les données relatives aux concentrations mesurées dans d'autres aliments devront, à l'avenir, être prises en considération.

\*[http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop\\_3-2-9\\_final\\_report\\_chloropropanols\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/food/chemicalsafety/contaminants/scoop_3-2-9_final_report_chloropropanols_en.pdf)

\*\*[http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out91\\_en.pdf](http://europa.eu.int/comm/food/fs/sc/scf/out91_en.pdf)

**AIIBP/FAIBP****1. 3-MCPD**

L'AIIBP prend acte de l'évaluation du JECFA dans laquelle l'ingestion de 3-MCPD est considérée comme inoffensive tant qu'elle ne dépasse pas 2 ug /kg de poids corporel.

Sur ces bases, l'AIIBP propose de fixer les limites pour le 3-MCPD dans les PVH liquides (40% de matière sèche) à partir de l'ingestion estimée des PVH.

Pour les besoins de l'évaluation, l'AIIBP utilise les données de la production des PVH en Europe et des hypothèses serrées en matière de consommation.

Le volume de la production des PVHA est resté à peu près constant en Europe au cours des quelques dernières années. Les chiffres utilisés dans l'évaluation s'appuient sur les données de l'an 2000: 30'109'000 kg.

L'ingestion des PVH par personne est calculée sur l'estimation prudente que seulement 10% de la totalité de la population européenne (380'000'000 personnes) consomme des HVP, si tant est qu'elle en consomme

Ces hypothèses donnent une consommation journalière de 2,17g de PVH.

En suivant les différents scénarios des concentrations maximales en 3-MCPD dans les HVP, on obtient les résultats suivants:

<b>Ingestion de 3-MCPD / jour</b>		<b>Ingestion de 3-MCPD (ug /kg de poids corporel/jour)</b>	
Conc. 3-MCPD	Ingestion 3-MCPD	70 kg (adulte)	40 kg (enfant)
1,000 mg/kg	2,171 ug	0,031	0,054
0,500 mg/kg	1,085 ug	0,016	0,027
0,200 mg/kg	0,434 ug	0,006	0,011
0,100 mg/kg	0,217 ug	0,003	0,005
0,020 mg/kg	0,043 ug	0,001	0,001
0,051 ma/ka *	0,111 ug	0,002	0,003

Ces données indiquent clairement que l'ingestion de 3-MCPD à travers la consommation de PVH est mesurable mais relativement faible.

Même dans le pire des scénarios, avec une concentration en 3-MCPD qui ne dépasse pas 1 mg/kg et en se basant sur la consommation d'un enfant de 40 kg, seulement 1/40<sup>ème</sup> de la dose inoffensive est due aux PVH.

L'AIIBP propose donc d'introduire une limite de 1 mg/kg pour les PVH liquides (40% de matière sèche) pour les produits vendus aux consommateurs ainsi que pour les produits utilisés comme ingrédients dans les produits alimentaires.

La limite de 1 mg/kg est suffisante pour répondre à tous les critères de sécurité.

**2. Dichloropropanols (DCP)**

L'AIIBP est d'avis que les concentrations en DCP peuvent être fixées à 0,02 mg/kg. Cet avis est fondé sur le fait qu'en utilisant des procédés de production adéquats, ce contaminant est présent, si tant est qu'il l'est, dans des concentrations toujours inférieures à cette valeur, qui correspond à la limite de détection analytique actuelle.

**IHPC**

L'International Hydrolyzed Protein Council (IHPC) est une organisation non gouvernementale internationale dont le siège est à Washington et qui représente les fabricants, les utilisateurs, ou les vendeurs de protéines hydrolysées du monde entier. Les protéines hydrolysées comprennent les PVHA, la levure autolysée et les extraits de levure.

L'IHPC a soumis ses observations à la trente-sixième session du CCFAC en mars 2004, sous la référence CRD 12. L'IHPC souhaiterait renouveler son soutien pour la fixation par le CCFAC d'une concentration maximale sans risque, raisonnable et réaliste pour le 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) contenu dans les protéines végétales hydrolysées par voie acide (PVHA). Pour les raisons énoncées dans l'exposé de position ci-joint, l'IHPC se réjouit de la décision prise par le CCFAC d'entreprendre de nouveaux travaux visant à définir une concentration maximale de sécurité pour le 3-MCPD contenu dans les PVHA. Une concentration maximale harmonisée à l'échelle internationale facilitera le commerce international important des PVHA et des produits qui en contiennent.

L'IHPC persiste à penser qu'il n'est pas nécessaire de fixer une concentration maximale pour le 3-MCPD contenu dans les sauces de soja parce que ce sont les PVHA contenues dans ces sauces qui sont responsables de la présence du 3-MCPD. En contrôlant la concentration en 3-MCPD dans les PVHA, on assure le contrôle de la concentration en 3-MCPD dans les sauces de soja et les autres condiments à base de PVHA. Si le CCFAC est toujours favorable à la fixation d'une concentration maximale pour les sauces de soja, l'IHPC recommande de définir la catégorie de produit comme « Condiments liquides à base de PVHA ». Cette catégorie de produit donne une meilleure description des condiments susceptibles de contenir du 3-MCPD.

L'IHPC est d'avis que les données disponibles soutiennent la concentration maximale suivante:

*0,4 mg/kg (base liquide) de 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) dans les PVHA;*

Il n'est pas nécessaire de fixer une concentration maximale en 3-MCPD dans les sauces de soja. Toutefois, au cas où le CCFAC juge nécessaire de le faire, l'IHPC propose 0,4 mg/kg (base liquide) pour la catégorie de produit « Condiments liquides à base de PVHA »;

Recommandations de l'IHPC en faveur d'une concentration maximale en 3-MCPD (Chloropropanol) dans les protéines végétales hydrolysées par voie acide et les produits contenant les PVHA.

### **Résumé**

L'IHPC appuie la décision prise à la trente-sixième session du CCFAC d'entreprendre de nouveaux travaux pour fixer une concentration maximale en 3-MCPD dans les PVHA. La fixation d'une concentration maximale harmonisée à l'échelle internationale pour le 3-MCPD permettra de protéger les consommateurs tout en facilitant substantiellement le commerce international des produits contenant du 3-MCPD. S'il est nécessaire de fixer une concentration maximale pour le 3-MCPD contenu dans des aliments autres que les produits contenant des PVHA, ce travail peut être reporté à une date ultérieure quand on disposera de davantage d'information. Cependant, plusieurs pays ont déjà fixé des concentrations maximales différentes pour le 3-MCPD contenu dans les PVHA et dans la sauce de soja. Ces concentrations maximales ne se fondent pas sur les recommandations du JECFA et porte préjudice à l'harmonie du commerce. L'IHPC demande instamment au CCFAC d'adopter une concentration maximale sans risque, raisonnable et réaliste dans tous les pays, et fondée sur l'évaluation de la sécurité du JECFA.

Le JECFA (2001) a déclaré que l'ingestion de 3-MCPD est principalement due à sa présence dans la sauce de soja. Dans son évaluation de l'ingestion, le JECFA part de l'hypothèse que toutes les sauces de soja contiennent du 3-MCPD. C'est une estimation prudente car le JECFA a aussi reconnu qu'il n'y a pas de 3-MCPD dans les sauces de soja fermentées. Le 3-MCPD est présent dans des proportions significatives dans les sauces de soja à base de PVHA dont le procédé de fabrication ne permet pas de réduire les concentrations en 3-MCPD. En fixant une concentration maximale pour le 3-MCPD contenu dans les PVHA, le CCFAC pourra contrôler les concentrations dans les denrées alimentaires comme les sauces de soja et les autres condiments liquides à base de PVHA. Les données scientifiques disponibles fournissent l'information permettant de fixer une concentration maximale en 3-MCPD dans les PVHA. Ces données soutiennent la fixation de la concentration maximale suivante:

*0.4 mg/kg (base liquide) de 3-MCPD dans les PVHA;*

Bien que l'IHPC n'en voie pas la nécessité, le CCFAC peut aussi fixer une concentration maximale de 0,4 mg/kg (base liquide) pour les « Condiments liquides à base de PVHA »;

Le CCFAC doit fixer une limite maximale pour le 3-MCPD dans les PVHA

L'IHPC est depuis longtemps favorable à la fixation sur base scientifique d'une concentration maximale en 3-MCPD. En fait, l'IHPC a été l'initiateur du processus qui a abouti à la publication par le *Codex des*

*produits chimiques alimentaires* (FCC) en décembre 1997 d'une monographie sur les hydrolysats acides de protéines fixant une spécification pour le 3-MCPD. La spécification du FCC est:

***1 mg/kg 3-MCPD sur base sèche équivalant à 0,4 mg/kg sur base liquide***

Au cours des quelques dernières années, la fixation d'une concentration maximale en 3-MCPD est devenue une priorité pour nombre d'organismes de réglementation dans le monde, et il est important que le CCFAC ait décidé de fixer une concentration maximale Codex à des fins d'harmonisation. Suite aux rapports qui ont signalé des concentrations élevées en 3-MCPD dans certaines sauces de soja à base de PVHA, des concentrations finales ou provisoires ont été adoptées par l'Union européenne, l'Australie, la Nouvelle-Zélande, la Corée, la Malaisie et les États-Unis (à partir des indications de la monographie du Codex des produits chimiques alimentaires). Le tableau ci-dessous montre les écarts considérables entre les concentrations maximales qui ont été fixées ainsi.

<b>Comparaison entre les concentrations maximales existantes en 3-MCPD</b>		
<b>Pays/Région</b>	<b>3-MCPD (mg/kg)</b>	
	<b>HVP</b>	<b>Sauce de soja</b>
Australie et Nouvelle-Zélande	--	0,2 (NS*)
Canada (Directive provisoire)	--	1,0 (NS*)
Communauté européenne	0,02 (liquide)	0,02 (liquide)
Corée	1 (NS*)	0,3 (NS*)
Malaisie**	1 (NS*)	--
États-Unis et FCC	0,4 (liquide)	--
*Non spécifié—l'information disponible ne spécifie pas si la concentration maximale est sur base liquide ou sèche.		
**La Malaisie a aussi fixé une concentration maximale en 3-MCPD à 0,02 mg/kg dans les aliments qui contiennent des protéines hydrolysées par voie acide.		

Il n'est pas nécessaire de fixer une concentration maximale pour les sauces de soja.

L'IHPC n'estime pas nécessaire de fixer une concentration maximale pour les sauces de soja. Beaucoup de condiments liquides, comme certaines sauces de soja, sauces à l'huître et sauces Worcestershire, contiennent des PVHA. Ce sont les PVHA contenues dans ces condiments liquides qui sont principalement responsables de la présence du 3-MCPD. S'il est vrai que les sauces de soja à base de PVHA peuvent contenir des concentrations en 3-MCPD décelables, le JECFA admet que les sauces de soja fermentées ne contiennent pas de 3-MCPD. Si le CCFAC fixe une concentration maximale pour les « sauces de soja », il établirait une concentration maximale qui n'est pas nécessaire pour les sauces de soja fermentées et ne tiendrait pas compte des autres condiments liquides qui pourraient contenir des concentrations en 3-MCPD décelables. La catégorie de produit « Condiments liquides à base de PVHA » couvrirait les condiments liquides dans lesquels le 3-MCPD a le potentiel d'être présent.

L'évaluation de l'ingestion du JECFA (2001) soutient la fixation d'une concentration maximale en 3-MCPD de 0,4 mg/kg (liquide) dans les PVHA

Le JECFA est l'organe scientifique agréé par le Codex pour mener les évaluations de sécurité qui établissent les normes, les directives, les LMR et les recommandations du Codex en matière de sécurité sanitaire des aliments. À sa session de 2001, le JECFA a défini l'ingestion journalière de 3-MCPD suivante:

***Dose journalière maximale tolérable provisoire (DJMTP) de 2 ug par kg de poids corporel [120 ug par personne de 60 kg par jour].***

Le JECFA a estimé l'ingestion alimentaire de 3-MCPD en 2001 à partir des données et des informations fournies par l'Australie, les États-Unis, le Royaume-Uni et le Japon. Le JECFA a rapporté que le 3-MCPD a été détecté en concentrations supérieures à 1 mg/kg dans seulement deux ingrédients alimentaires: les PVHA et la sauce de soja. Le JECFA a déclaré qu'une étude faite sur les aliments assaisonnés a détecté des concentrations en 3-MCPD mesurables dans environ 30% des échantillons avec une concentration résiduelle moyenne dans ces denrées de 0,012 mg/kg. Le JECFA suppose que jusqu'à 1/8 de l'alimentation (180 grammes sur la base d'une alimentation de 1500 grammes) peut contenir des aliments assaisonnés contenant du 3-MCPD (*par ex.*, les aliments qui contiennent des PVHA comme ingrédients ou qui contiennent du 3-MCPD). Le JECFA estime l'ingestion de 3-MCPD provenant de ces aliments assaisonnés à 2 ug par personne par jour, ce qui est bien inférieur à la DJMTP de 120 ug par personne par jour.

Une enquête menée sur 90 échantillons de sauce de soja disponibles dans le commerce révèle une concentration moyenne en 3-MCPD de 18 mg/kg. Le JECFA considère les résultats de cette enquête représentatifs de toutes les sauces de soja pour les besoins de son évaluation de l'ingestion et utilise la valeur de 18 mg/kg dans l'estimation de l'exposition au 3-MCPD contenu dans les sauces de soja. L'Australie, le Japon et les États-Unis ont fourni les données sur les niveaux de consommation de la sauce de soja. Le tableau ci-dessous résume les calculs du JECFA relatifs à l'exposition au 3-MCPD contenu dans la sauce de soja et montre la réduction significative de l'exposition au 3-MCPD dans le cas d'une concentration maximale fixée à 0,4 mg/kg dans la sauce de soja.

<b>Comparaison des estimations calculées par le JECFA de l'exposition au 3-MCPD contenu dans la sauce de soja avec les expositions à une concentration maximale en 3-MCPD fixée à 0,4 mg/kg</b>			
<b>Les valeurs soulignées dépassent la DJMTP (120 ug/personne de 60 kg /jour)</b>			
	Ingestion de sauce soja signalée (g/personne/jour)	Estimation de l'exposition du JECFA (18 mg de 3-MCPD/kg)	Exposition due à la concentration maximale de l'avant-projet (0,4 mg de 3-MCPD/kg)
États-Unis Moyenne 90 <sup>ème</sup>	8 g 16 g	<u>140 ug</u> <u>290 ug</u>	3.2 ug 6.4 ug
Australie Moyenne (11 g/personne/jour) 90 <sup>ème</sup> (or 95 <sup>ème</sup> )*	11 g 35 g	<u>200 ug</u> <u>630 ug</u>	4.4 ug 14 ug
Japon Moyenne 95 <sup>ème</sup> (estimé à 2 fois la moyenne)	30 g 60 g	<u>540 ug</u> <u>1100 ug</u>	12 ug 24 ug
*Le JECFA signale 35 grammes pour la consommation au 95 <sup>ème</sup> centile mais donne ensuite l'exposition au 3-MCPD pour le 90 <sup>ème</sup> centile.			

La DJMTP de 3-MCPD est dépassée sur la base de la valeur de la consommation moyenne de sauce de soja dans chaque pays du rapport, en supposant que toutes les sauces de soja consommées contiennent 18 mg/kg de 3-MCPD. Ces données soulignent l'importance de fixer une concentration maximale en 3-MCPD pour protéger les consommateurs de sauce de soja. Compte tenu du fait que l'ingestion de 3-MCPD est essentiellement due à la consommation des sauces de soja, le JECFA a conclu qu'« une limite réglementaire de la concentration en 3-chloro-1,2-propanediol dans la sauce de soja réduirait sensiblement l'ingestion subie par les consommateurs de sauce de soja ».

La fixation d'une concentration maximale en 3-MCPD de 0,4 mg/kg (liquide) dans les PVHA entraînerait une réduction significative de l'exposition alimentaire au 3-MCPD parce que les sauces de soja à base de PVHA contiendraient moins de 0,4 mg/kg de 3-MCPD (liquide). Une concentration maximale de 0,4 mg/kg (liquide) abaisserait les concentrations en 3-MCPD nettement au-dessous de la DJMTP de 120 ug par personne par jour fixée par le JECFA (2001).

Une concentration maximale en 3-MCPD de 0,4 mg/kg (liquide) dans les PVHA s'alignerait sur la recommandation du JECFA pour les raisons suivantes:

Le JECFA considère que jusqu'à 1/8 de l'alimentation (180 grammes calculés à partir d'une alimentation de 1500 grammes) contient des aliments assaisonnés à base de PVHA. Si les PVHA contenues dans ces aliments sont utilisées au niveau d'utilisation maximale de 2,50 pour cent (liquide ou 1,0 pour cent pour les PVHA sèches), ces aliments contribuent à une ingestion de seulement 1,8 ug de 3-MCPD par jour.

$(180 \text{ g de denrée par jour})(2,5\%)(0,4 \text{ mg de 3-MCPD par } 1000 \text{ g de denrée}) = 1,8 \text{ ug de 3-MCPD par jour}$

Cette valeur de 1,8 ug de 3-MCPD par jour est corroborée par la conclusion du JECFA selon laquelle les aliments assaisonnés contribuent à une ingestion de 2 ug par personne par jour.

Le Japon fait rapport de la plus forte ingestion de sauce de soja avec une consommation moyenne de 30 grammes et une estimation au 95<sup>ème</sup> centile de 60g (le 90<sup>ème</sup> centile n'est pas disponible). Une sauce de soja contiendra moins de 0,4 mg/kg de 3-MCPD si elle est fabriquée à partir des PVHA qui contiennent moins de 0,4 mg/kg de 3-MCPD. Pourtant, en utilisant l'estimation prudente selon laquelle les sauces de soja contiennent 0,4 mg/kg de 3-MCPD, l'exposition moyenne et au 95<sup>ème</sup> centile du consommateur japonais est de 12 et 24 ug par personne par jour respectivement.

L'ingestion de 3-MCPD due aux sauces de soja et aux aliments assaisonnés à base de PVHA contenant 0,4 mg/kg de 3-MCPD serait de 14 ug par personne par jour pour le consommateur de sauces de soja japonais moyen (2 ug dûs aux aliments assaisonnés et 12 ug dûs à la sauce de soja) et 26 ug par personne par jour pour le 95<sup>ème</sup> centile de consommateurs de sauces de soja (2 ug dûs aux aliments assaisonnés et 24 ug dûs à la sauce de soja).

**CONCLUSION:** La fixation d'une concentration maximale en 3-MCPD à 0,4 mg/kg dans les PVHA garantirait une exposition au 3-MCPD due aux aliments assaisonnés et à la sauce de soja qui serait nettement dans les limites de la DJTMP.

Les exemples ci-dessous illustrent les pires des scénarios en matière d'exposition alimentaire et sont basés sur une personne qui pèse 60 kg et qui consomme 60 grammes de sauce de soja (*par ex*, le 95<sup>ème</sup> centile de la consommation de sauce de soja au Japon – pays où la consommation est la plus forte) et sur une alimentation qui contient 180 grammes d'aliments assaisonnés. 1/ Ces calculs supposent que cette personne consomme exclusivement de la sauce de soja à base de PVHA, hypothèse prudente compte tenu de l'utilisation généralisée des sauces de soja fermentées au Japon.

<b>Exemple 1:</b>	<b>3-MCPD (microgrammes)</b>
60 g de sauce de soja contenant 0,4 mg/kg de 3-MCPD	24
Estimation du JECFA pour le 3-MCPD présent dans 1/8 de l'alimentation (180 g) contenant des aliments assaisonnés de concentration en 3-MCPD de 0,4 mg/kg au niveau d'utilisation de 2,5%.	2
<b>Total:</b>	<b>26</b>
<b>Exemple 2:</b>	
60 g de sauce de soja contenant 0,4 mg/kg de 3-MCPD	24
Estimation du JECFA pour le 3-MCPD présent dans 1/8 de l'alimentation (180 g) contenant des aliments assaisonnés de concentration en 3-MCPD de 0,4 mg/kg au niveau d'utilisation de 2,5%.	2
7/8 de l'alimentation (1320 g) contiennent des PVHA de concentration en 3-MCPD de 0,4 mg/kg au niveau maximal d'utilisation de 2,5%.	13
<b>Total:</b>	<b>39</b>
<b>Exemple 3:</b>	
60 g d sauce soja contenant 0,4 mg/kg de 3-MCPD	24
Estimation du JECFA pour le 3-MCPD présent dans 1/8 de l'alimentation (180 g) contenant des aliments assaisonnés de concentration en 3-MCPD de 0,4 mg/kg au niveau d'utilisation de 2,5%.	2

1/ La DJTMP de 3-MCPD pour une personne de 60 kg est de 120 microgrammes

1/8 de l'alimentation (180 g) contient des aliments (autres que les aliments assaisonnés) de concentration en 3-MCPD de 0,4 mg/kg	72
<b>Total:</b>	<b>98</b>
<b>Exemple 4:</b>	
60 g de sauce de soja contenant 0,4 mg/kg de 3-MCPD	24
Estimation du JECFA pour le 3-MCPD présent dans 1/8 de l'alimentation (180 g) contenant des aliments assaisonnés de concentration en 3-MCPD de 0,4 mg/kg au niveau d'utilisation de 2,5%.	2
Les 7/8 restants de l'alimentation (1320 g) pourraient contenir du 3-MCPD à une concentration de 0,071 mg/kg (la concentration nécessaire pour atteindre la DJTMP de 120 ug/personne/jour).	94
<b>Total:</b>	<b>120</b>

Ces quatre exemples montrent qu'il est pour ainsi dire impossible de dépasser la DJTMP quand la concentration maximale en 3-MCPD dans les PVHA et la sauce de soja est fixée à 0,4 mg/kg (liquide).

**L'exemple 1** illustre le plus réaliste des plus pires des scénarios et montre qu'une personne qui consommerait 60 grammes de sauce de soja et 180 grammes d'aliments assaisonnés fabriqués à partir des PVHA ne consommerait que 26 microgrammes de 3-MCPD

**L'exemple 2** montre que, même si l'alimentation totale d'une personne contient des PVHA au niveau d'utilisation maximale de 2,5 pour cent, l'ingestion totale de 3-MCPD n'est que de 39 microgrammes.

**Les exemples 3 et 4** montrent que même si des données nouvelles révèlent que d'autres aliments contiennent du 3-MCPD, il est très improbable que la présence de cet aliment ou de cet ingrédient alimentaire dans l'alimentation contribue à dépasser la DJTMP, notamment après la conclusion du JECFA selon laquelle le 3-MCPD « est rarement présent dans les aliments ». Dans l'exemple 3, cet aliment pourrait être présent dans la limite de 1/8 de l'alimentation et contenir une concentration maximale en 3-MCPD de 0,4 mg/kg, et la DJTMP ne serait pas dépassée chez une personne appartenant au groupe de la plus forte consommation de sauce de soja et dont le 1/8 de l'alimentation consiste en aliments assaisonnés contenant une concentration maximale en 3-MCPD de 0,4 mg/kg.

**L'exemple 4** montre que tous les autres aliments non assaisonnés qui font partie de l'alimentation (par ex., les 7/8 de l'alimentation) pourraient contenir jusqu'à 0,071 mg/kg de 3-MCPD sans dépasser la DJTMP. Cela prouve que, même si d'autres sources de 3-MCPD sont identifiées, il est raisonnable de conclure que ces aliments ne contiendront pas des concentrations en 3-MCPD ou ne seront pas contenus dans l'alimentation à des concentrations qui dépasseraient la DJTMP.

### **Conclusion**

L'IHPC demande instamment au CCFAC de fixer une concentration maximale pour le 3-MCPD contenu dans les PVHA qui soit sans risque, raisonnable et réaliste. Les données rapportées par le JECFA (2001) et contenues dans ce document montrent qu'il existe suffisamment de preuves scientifiques pour appuyer la fixation de cette concentration maximale. La fixation d'une concentration maximale protégera les consommateurs en réduisant leur exposition au 3-MCPD dans les aliments à base de PVHA, y compris les condiments comme la sauce de soja, la sauce à l'huître et la sauce Worcestershire. Le détail des estimations de l'exposition dans le rapport du JECFA et les observations contenues dans ce document montrent qu'une concentration maximale de 0,4 mg/kg (base liquide) pour les PVHA ferait baisser le niveau d'ingestion, et que l'ingestion ne dépasserait pas la DJTMP fixée pour le 3-MCPD.