

# commission du codex alimentarius **F**



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 14 (h) de l'ordre du jour**

**CX/FAC 06/38/36, Add.1  
Mars 2006**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS  
Trente-huitième session  
La Haye, Pays-Bas, 24 – 28 Avril 2006**

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION PAR LES HYDROCARBURES  
AROMATIQUES POLYCYCLIQUES (HAP)**

**Observations soumises par l'Australie, le Canada et les États-Unis**

**AUSTRALIE**

Lors de la trente-sixième session du Comité Codex sur les additifs alimentaires et les Contaminants (CCFAC), la délégation du Danemark a proposé d'élaborer un Code d'usages pour la réduction de la contamination des denrées alimentaires par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) durant la transformation des produits alimentaires. En faisant remarquer que ces substances seraient évaluées par le JECFA en 2005, le comité a considéré qu'il était prématuré de commencer l'élaboration d'un Code d'usages et est convenu d'élaborer un document de travail pour exposer les questions relatives à la présence des HAP dans les aliments pour la 37ème session du CCFAC (ALINORM 04/27/12, paragraphe 217).

Ce document de travail a été soumis à discussion lors du trente-septième CCFAC, et le Comité a souscrit à la révision du document de travail dans un groupe de travail présidé par le Danemark, avec l'assistance de la Communauté européenne, la Finlande, l'Islande, l'Inde, le Japon, la Corée, Le Royaume-Uni, les États-Unis et l'IADSA. Il est convenu que le document de travail devrait inclure le cadre d'un Code d'usages, particulièrement axé sur des avis d'ordre général sur les pratiques susceptibles d'entraîner des concentrations élevées de HAP dans les aliments, et un descriptif de projet relatif à la mise en œuvre de nouveaux travaux portant sur l'élaboration d'un Code d'usages.

L'Australie est reconnaissante d'avoir l'opportunité de soumettre les observations suivantes pour examen à la trente-huitième session du Comité, comme suit:

- L'Australie prend acte que le JECFA a examiné le document sur les HAP en février 2005 et qu'il a comparé les doses ingérées moyennes et hautes de HAP avec la dose repère calculée plus basse de limite de confiance pour les HAP et a calculé les marges d'exposition (MOEs) de respectivement 25 000 et 10 000. Les marges d'exposition sont basées sur les données d'ingestion disponibles et peuvent être un instrument utile pour hiérarchiser les risques. En se basant sur les marges d'exposition, le JECFA a conclu que les doses estimées de HAP étaient peu préoccupantes pour la santé publique.

- Pour ce qui est de la section « Mesures destinées à réduire la contamination des aliments par les HAP et quelques options pour la gestion des risques » du document de travail, l'Australie convient qu'il est souhaitable de réduire les concentrations de HAP dans les aliments à un niveau aussi bas que raisonnablement réalisable. En revanche, pour ce qui est de la section sur « La cuisson au barbecue/au grill », l'Australie est d'avis qu'il n'est pas approprié de la part du Comité d'inclure l'option de gestion des risques pour la réduction de la teneur en HAP dans les aliments cuits au barbecue par le biais de conseils de santé publique comme « Utilisez des barbecues verticaux au lieu de barbecues horizontaux » et « Ne consommez pas trop souvent d'aliments cuits au barbecue » etc. Ces conseils de santé publique sont destinés au grand public et en tant que tels, ils sont du ressort des services de santé dans chaque pays membres, et non de celui du Comité.
- L'Australie recommande l'option A comme étant la plus intéressante à examiner par le Comité et propose un nouveau libellé pour cette option, comme suit: « Le Comité élabore un code d'usages pour la prévention et la réduction des HAP contenus dans les aliments et les produits alimentaires » qui s'aligne sur les autres codes d'usages relatifs aux contaminants présents dans les aliments. Le code d'usages devrait être centré sur des conseils en matière de fabrication et de transformation des aliments à l'intention des gouvernements des différents pays membres pour prévenir/réduire les HAP dans les aliments et les produits alimentaires et ne devrait pas aborder les conseils de santé publique destinés au grand public.
- L'Australie ne souscrit pas aux options B-F telles qu'elles sont énoncées dans le document de travail.

#### CANADA

Le Canada souhaite exprimer sa reconnaissance au groupe de travail, présidé par le Danemark, pour avoir préparé et révisé le document de travail. La délégation canadienne aimerait soumettre les observations suivantes relatives au document de travail.

#### Paragraphe 5:

Nous proposons que le paragraphe 5 soit plus clair à transmettre le fait que le poisson et les viandes grillée/fumées peuvent contribuer de façon significative à l'ingestion des HAP dans certains régimes alimentaires. Qui plus est, il serait sans doute bon de noter qu'une étude plus récente (COT, 2002) laisse entendre que les huiles et les graisses risquent de beaucoup moins contribuer à l'ingestion des HAP que l'indique l'étude réalisée par Dennis *et al.* (1983): 6% contre 59% pour le benzo(a)pyrène, et 3% contre 34% pour les HAP totaux. Le texte suivant est proposé:

« À partir des données révisées par le SCF, il a été établi que les céréales et les légumes, et les matières grasses et les huiles étaient les principaux responsables des HAP dans le régime alimentaire. En revanche, le poisson et la viande grillés/fumés ou cuits au barbecue peuvent contribuer de façon significative à l'ingestion des HAP quand ces aliments font partie du régime alimentaire normal. Par exemple, la viande cuite au barbecue/grill est le second plus grand contributeur après le groupe des « pain, céréales et graines » d'après une étude réalisée aux États-Unis. Quant à la contribution relative des huiles et des graisses, une étude récente (COT, 2002) a montré que ces aliments contribue bien moins à l'ingestion des HAP dans le régime alimentaire du Royaume-Uni que précédemment indiqué (Dennis *et al.*, 1983): 6% contre 59% pour le benzo(a)pyrène, et 3% contre 34% pour les HAP totaux. »

#### Paragraphe 6:

Il est mentionné que les procédures d'entreposage et de séchage peuvent avoir un impact important sur l'ingestion alimentaire des HAP. Le premier (l'entreposage) est discutable et devrait être supprimé, sinon illustré par un exemple.

**Paragraphes 18 to 20:**

Dans la section « séchage direct », il est indiqué que les produits de combustion peuvent être directement transmis dans les aliments par le biais de l'air chaud utilisé pour sécher les aliments. L'exemple donné au paragraphe 19 suggère que les huiles végétales sont séchées directement. Nous comprenons que le séchage direct est utilisé pour sécher les solides (par ex., les graines oléagineuses ou le marc) desquels l'huile est ensuite extraite et qu'au cours du processus de séchage, les produits de la combustion pourraient être transmis dans la matière solide et dans son constituant qu'est l'huile. Si cela est le cas, il serait bon de l'indiquer clairement.

**Paragraphe 21:**

Pour que l'information soit plus complète, il y a lieu d'ajouter à la fin de la dernière phrase « et de la distance avec la source de chaleur ».

**Paragraphe 25:**

Il pourrait être utile de fournir quelques exemples de produits dans lesquels l'Agence nationale pour l'alimentation finlandaise a trouvé des concentrations élevées de HAP, afin de permettre au lecteur de comparer ces concentrations avec celles énoncées au paragraphe 24.

**Paragraphe 28:**

Nous proposons un léger amendement à la dernière phrase afin de préciser qu'il s'agit de données toxicologiques découlant de l'exposition chez les humains. Dans le rapport du JECFA, cette phrase appartenait à la section « Observations chez les humains », il n'était donc pas nécessaire de le préciser. Nous proposons la modification suivante:

« Les faits disponibles concernant les effets des HAP dus à l'exposition orale chez les humains étaient indirects et n'incluaient pas les données sur l'exposition quantitative, et donc n'étaient pas appropriés pour emploi dans l'évaluation des risques pour les HAP ».

**Paragraphe 29:**

Il serait bon de remplacer « La présente évaluation du JECFA ... » par « L'évaluation du JECFA de 2005 ... »

Nous proposons également d'insérer la phrase « (selon des études réalisées sur des animaux de laboratoire) » immédiatement après le mot « cancérigènes ».

**Paragraphe 30:**

Dans la première phrase, « la dose repère calculée plus basse de limite de confiance pour les HAP » est calculée à partir des données relatives à des tumeurs chez des animaux qui reçoivent un mélange de charbon et de goudron. Comme cette valeur ne découle pas de l'exposition aux sources conventionnelles des HAP dans les aliments (aliments pour animaux), il est possible que la dose repère calculée pour les HAP actuellement utilisée pour estimer les marges d'exposition représente ou non pleinement la caractérisation toxique des HAP dans le régime alimentaire humain (animal), suite aux différences possibles des compositions en HAP entre ces deux sources différentes. Nous sommes d'avis qu'il est nécessaire de caractériser les résultats de sorte à mettre le lecteur en garde concernant l'évaluation du JECFA. Par conséquent, nous recommandons d'inclure une forme de caractérisation concernant cette dose repère des HAP.

**Paragraphe 32:**

La dernière phrase « En outre, l'analyse de benzo[c]fluorène dans les aliments permettrait d'aider à effectuer des évaluations futures » semble particulariser ce PAH comme étant important pour des évaluations futures. Il serait nécessaire d'en fournir une explication ou de la supprimer.

**Paragraphe 39:**

Il importe de noter, comme l'indique le paragraphe 46, que les arômes de fumée ne sont sans doute pas un remplacement approprié quand un effet préservateur/microbiologique est nécessaire.

**Paragraphe 49:**

Nous souhaitons proposer le texte suivant dans ce paragraphe:

Le CCFAC devrait *envisager de* prendre des initiatives visant à *fournir l'information et l'orientation relatives à la réduction du* niveau de contamination par les HAP résultant des procédés de transformation des aliments, en tenant compte du fait *qu'il est nécessaire de réunir davantage d'information* sur la transformation des aliments, la formation des HAP et les concentrations résultant de différents procédés de transformation des aliments (par ex. : fumaison, séchage, cuisson au barbecue/gril) avant d'élaborer un code d'usages ou un code des bonnes pratiques de fabrication pour la réduction de la contamination des denrées alimentaires par les HAP.

**Paragraphe 51:**

Nous recommandons de choisir l'option (a), soit l'élaboration d'un Code d'usages visant à réduire la contamination des aliments par les HAP, qui semble appropriée.

**Annexe III, Section 2:**

Dans cette section, il est indiqué que le Code d'usages ne comprend pas les HAP dans les aliments qui « sont en relation avec ... la cuisson chez les particuliers ou dans le secteur de la restauration ». Il y aurait sans doute lieu de clarifier que bien que le code d'usages soit avant tout destiné aux gouvernements pour conseiller l'industrie alimentaire, certains éléments du code pourrait trouver leur application chez les particuliers ou dans la restauration.

**Annexe III, Section 6:**

Dans cette section, la « perception des consommateurs » figure parmi les « autres facteurs légitimes ». Nous recommandons sa suppression de la liste, ou sa caractérisation, par ex., « risques auxquels les consommateurs s'exposent de leur plein gré », afin d'assurer que la liste des « autres facteurs légitimes » soit compatible avec les « Critères pour la prise en considération des autres facteurs mentionnés dans la deuxième déclaration de principe » du Manuel de procédure du Codex (p. 170 de la 15<sup>ème</sup> édition).

**Annexe III, Section 6.2:**

Les entêtes des sous-sections 6.2.1 et 6.2.2 ne sont pas compatibles avec le titre de la section 6.2. Il semble que ces sous-sections concernent les « Sources des HAP liées au séchage » et « liées au fumage » et que l'information sur les « moyens de réduire les HAP » doit figurer en section 7.

**Corrections ou suggestions typographiques de détail:**

Paragraphe 4, lignes 4-5: Nous proposons qu'il conviendrait de remplacer la phrase « certains des HAP sont des substances cancérigènes et mutagènes ... » par « substances cancérigènes et génotoxiques ... »

Paragraphe 26: L'expression « très appréciés » signifie-t-elle « de valeur » ou « de grande valeur » ?

**ÉTATS-UNIS**

Réponse au document CX/FAC 06/38/36, invitant la soumission d'observations sur le document de travail sur la contamination par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP). Les États-Unis d'Amérique sont reconnaissants d'avoir l'opportunité de fournir les observations suivantes pour examen à la prochaine trente-huitième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC).

Nous apprécions les améliorations qui ont été faites dans le document de travail. Nous remarquons cependant qu'il y a toujours un certain nombre de points pour lesquels les références n'existent pas. Nous recommandons que les références soient uniformément fournies. Toute concentration de HAP devrait être accompagnée d'une référence.

Nous pensons que le document de travail doit définir le champ d'application et les priorités d'un futur code d'usages. Par exemple, selon l'exposition relative en provenance de sources diverses, il pourrait convenir d'élaborer un code d'usages accompagné de directives sur le séchage des huiles et des graines oléagineuses et sur le fumage direct, mais pas sur la cuisson au barbecue vertical. Afin de déterminer le champ d'action et les priorités appropriés relatifs à un code d'usages, le document de travail devrait contenir les éléments suivants:

- a. Un tableau des concentrations de HAP dans les divers aliments (ou exposition de divers aliments), y compris l'information sur les concentrations/exposition relatives aux HAP issues de procédures de transformation différentes, comme le fumage direct ou indirect, la cuisson au barbecue, le séchage direct, etc.
- b. Un résumé de l'information disponible sur le risque relatif posé par différentes sources potentielles de HAP.

Le document de travail contient l'information provenant de l'étude des HAP effectuée à l'occasion de la soixante-quatrième session du JECFA. Le fait que le JECFA a cependant conclu que les HAP présentent peu de risque pour la santé humaine est indiqué en aparté, et non comme une conclusion importante du JECFA. Conformément à la recommandation de la trente-septième session du Comité de réviser le document de travail en accordant une attention particulière à l'évaluation effectuée par le JECFA à sa soixante-quatrième session (ALINORM 05/28/12, paragraphe 199), nous recommandons d'inclure dans le document davantage de discussions de fond permettant d'évaluer:

- a. Si le risque posé par les HAP est suffisant à justifier l'élaboration d'une norme Codex fixant les mesures de réduction des HAP dans les aliments
- b. L'équilibre entre les préoccupations relatives à la sécurité toxicologique et les préoccupations de sécurité microbiologique.

Nous invitons à réviser le paragraphe 51 de sorte à inclure l'option suivante:

- a. Avant de proposer les nouveaux travaux sur le code d'usages, le Comité peut développer un document de travail plus détaillé, contenant davantage d'information sur les concentrations de HAP dans les aliments, le risque relatif posé par les différentes sources d'exposition aux HAP, l'information sur les risques microbiologiques par rapport aux risques posés par les HAP, et l'information sur les coûts et profits de réduire les HAP. Ce document aurait le potentiel de fournir une justification plus solide en faveur de l'élaboration d'un code d'usages.
- b. De pair avec ce changement au paragraphe 51, nous proposons de réviser le paragraphe 49 en ajoutant le mot « envisager » au lieu de « prendre ».

Le cadre du code d'usages contient l'information commune à tous les contaminants et contient peu d'information sur les HAP. La prochaine version du cadre devrait expliquer avec davantage de précision quelle information concernant les HAP sera à inclure dans le code d'usages proposé. Cette information pourrait être utile à établir la nécessité d'un code d'usages.

Malgré le bien-fondé de développer un code d'usages pour les sources importantes d'exposition aux HAP, les États-Unis ne souscrivent pas à la proposition de nouvelle activité concernant un code d'usages pour les HAP sur les bases de l'information actuellement disponible dans le document de travail. Nous pensons que le Comité aurait avantage à poursuivre ses travaux sur le document de travail avant de prendre une décision finale sur la mise en œuvre de nouveaux travaux sur le code d'usages pour les HAP. Nous pensons que si les nouveaux travaux commencent, le champ d'application du code d'usages doit se fonder sur le risque et doit être clairement défini avant le lancement des travaux.