

# 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 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: +39 06 5705.4593

**Point 5(b) de l'ordre du jour**

**CX/PR 99/5**  
**Février 1999**

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

### **COMITE DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES**

*Trente et unième session*

*La Haye (Pays-Bas), 12 - 17 avril 1999*

#### **INGESTION DE RÉSIDUS DE PESTICIDES:**

#### **RAPPORT SUR LES ETUDES RELATIVES A L'INGESTION DE RÉSIDUS DE PESTICIDES RÉALISÉES AU NIVEAU INTERNATIONAL ET AU NIVEAU NATIONAL SUR LA BASE DU GUIDE REVISSE POUR LE CALCUL PRÉVISIONNEL DES QUANTITÉS DE RÉSIDUS DE PESTICIDES APORTEES PAR L'ALIMENTATION**

#### **ETUDES DE TRANSFORMATION AFIN D'AMELIORER LES ESTIMATIONS DES QUANTITES DE RESIDUS DE PESTICIDES APORTEES PAR L'ALIMENTATION<sup>1</sup>**

1. Les directives révisées pour le calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportées par l'alimentation<sup>2</sup> ont souligné que les études de transformation étaient utiles pour estimer avec plus de précision les résidus de pesticides apportés par les aliments tels que consommés. Certains produits sont consommés frais directement, mais la plupart des produits subissent une transformation, commerciale ou à la maison. Pour certains produits, comme par exemple les céréales et les graines oléagineuses, la transformation commerciale s'effectue principalement sur une échelle industrielle de grande ampleur. Il est admis que la transformation modifie la nature et les concentrations des résidus de pesticides dans les aliments transformés par rapport aux produits agricoles bruts. Dans la plupart des cas, ces procédés, notamment le lavage, réduisent les concentrations de résidus de substances toxicologiques dans le produit transformé. Toutefois, on a pu constater l'apparition, au cours de la transformation, de produits potentiellement toxiques résultant de la dégradation du résidu initial. Par ailleurs, il est admis également que le procédé particulier de transformation peut avoir une incidence importante sur le sort des résidus pendant la transformation. Par exemple, la composition des résidus peut différer selon qu'il s'agit d'extraction d'huile des graines oléagineuses par solvants ou par pression à froid.

2. Afin d'effectuer des études appropriées sur les procédés de transformation les plus représentatifs utilisés par les industriels et les consommateurs, et d'aider à l'interprétation des études de transformation présentées à la JMPR, il serait souhaitable de disposer d'informations détaillées sur les pratiques dans ce domaine dans différents pays. En vue de faciliter l'insertion des facteurs de transformation dans l'évaluation de l'exposition alimentaire au niveau international, ces informations pourraient inclure:

- a) identification des méthodes courantes de transformation des produits;
- b) identification des méthodes courantes de transformation des produits dérivés en ce qui concerne les produits destinés à l'alimentation animale;

<sup>1</sup> Préparé par GEMS/Food, OMS.

<sup>2</sup> *Directives pour le calcul prévisionnel des quantités de résidus de pesticides apportées par l'alimentation*, WHO/FSF/FOS/97.7, OMS, Genève (1997).

- c) caractérisation des étapes de transformation et des paramètres opérationnels / méthodes prédominantes de transformation et de préparation, au niveau industriel ou à celui des ménages, identifiées dans a) et b) ci-dessus.

3. A cet effet, GEMS/Food a préparé un questionnaire sur la transformation des aliments dans le cadre de ses travaux sur l'élaboration de régimes régionaux révisés. Le questionnaire a été distribué en collaboration avec l'Union internationale de science et de technologie alimentaires (IUFOST) à ses institutions membres. Des copies de ce questionnaire sont disponibles sous forme de Document de séance.

4. Après une évaluation préliminaire des réponses d'adhérents de l'Union internationale de science et de technologie alimentaires, il apparaît que la collecte et l'exploitation de ces informations sur la transformation seront utiles pour fournir une orientation sur l'application internationale de facteurs de transformation dans l'évaluation des apports d'origine alimentaire. Par exemple, selon les premiers résultats, la cuisson des pommes de terre à l'eau bouillante est la forme de cuisson la plus courante dans les pays qui entrent dans le cadre du régime alimentaire européen du GEMS/Food. En conséquence, des études appropriées de transformation dans ces conditions peuvent être utiles pour évaluer le sort des résidus et estimer les concentrations de résidus dans les aliments tels qu'ils sont consommés. Toutefois, il faudra d'autres informations des pays pour confirmer que cette méthode de cuisson est représentative de cette région.

5. En conséquence, GEMS/Food demande aux gouvernements et autres parties intéressées en possession de telles informations de remplir le questionnaire sur la transformation et de le lui faire parvenir. Les personnes souhaitant se procurer des copies de ce questionnaire peuvent le faire en s'adressant au Coordonateur GEMS/Food, Programme de salubrité des aliments, Département de la protection de l'environnement humain, Organisation mondiale de la santé, CH-1211 Genève Suisse. Tél. 41 22 791 3698; télécopie 41 22 791 4807; courrier électronique moyg@who.ch.

---