



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

Cinquante-troisième session
(en ligne)

4-8 juillet et 13 juillet 2022

RÉVISION DE LA CLASSIFICATION DES PRODUITS DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE

COORDINATION DES TRAVAUX ENTRE LE CCPR et le CCRVDF:

Classe B – Produits alimentaires primaires d'origine animale

Harmonisation des limites maximales de résidus dans la viande de mammifères entre le CCPR et le CCRVDF:

Définition harmonisée des abats comestibles et autres tissus animaux comestibles

(préparé par le CCPR/GTE sur la révision de la Classification
présidé par les États-Unis d'Amérique et co-présidé par les Pays-Bas
en collaboration avec le CCRVDF/GTE sur les abats comestibles présidé par le Kenya et co-présidé par la Nouvelle-
Zélande)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur le présent document sont priés de le faire conformément aux instructions énoncées dans la CL 2022/36-PR disponible sur la page web Codex¹

Il convient de lire le présent document conjointement avec les documents de travail aux Points 7(b) et 7(c) de l'ordre du jour.

HISTORIQUE

1. La définition actuelle pour les abats comestibles a été élaborée sur la base de la coopération entre le CCPR/ Groupe de travail électronique (GTE) sur la révision de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale et le CCRVDF/GTE sur les Abats comestibles à des fins d'harmonisation et pour faciliter l'établissement de LMR uniques pour les composés à double usage.
2. À sa 25^{ème} session, le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF25, 2021) a examiné la définition proposée pour abats comestibles sur la base de la proposition faite par CCPR51 (2019)² et a considéré comment aborder la question de la peau car dans certaines situations, la peau est consommée séparément du muscle, et serait alors un abat comestible, et dans d'autres situations, la peau est consommée attenante au muscle/à la graisse. Le CCRVDF25 a noté que la définition a été rédigée le plus largement possible pour assurer la flexibilité de couvrir tous les abats comestibles possibles qui sont consommés et commercialisés de façon significative au plan international.
3. Le CCRVDF25 est convenu de (i) transmettre la définition pour les abats comestibles tel qu'amendée par le Comité pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et inclusion dans le *Glossaire des termes et définitions* et (ii) recommander au CCPR d'adopter la même définition pour cohérence et facilitation de l'établissement des LMR pour les composés à double usage. La définition convenue par le CCRVDF était: "Abat comestible: « Les morceaux d'un animal, autres que le muscle squelettique, la graisse et la peau attenante, considérés comme propres à la consommation humaine ».³ Cette définition a été adoptée par la 44^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC44, 2021)⁴.

¹ Page web Codex/Lettres circulaires:
<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/en/>.

Page web Codex /CCPR/Lettres circulaires:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/related-circular-letters/en/?committee=CCPR>

² REP19/PR51, par. 163-165

³ REP21/RVDF25, par. 106-116, Annexe IV

⁴ REP21/CAC44, Annexe III

4. Le CCPR52 n'a pas pu examiner cette proposition dans le détail et est convenu de rétablir le GTE sur la révision de la Classification, présidé par les États-Unis et co-présidé par les Pays-Bas, pour poursuivre les travaux sur la révision de la Classification ainsi que sur les questions relatives aux tissus animaux comestibles (y compris les abats comestibles) en collaboration avec le CCRVDF/GTE sur les abats comestibles.⁵
5. Le GTE a poursuivi ses travaux sur les tissus animaux comestibles, en collaboration avec le CCRVDF/GTE sur les abats comestibles sur la base de la définition recommandée fournie par le CCRVDF25:
« Les morceaux d'un animal, autres que le muscle squelettique, la graisse et la peau attenante, considérés comme propres à la consommation humaine ».

Les observations suivantes ont été fournies:

- 5.1 L'Australie a soutenu la définition et a noté sa similarité avec la définition dans la Classe B, Groupe 032. Le Chili a soutenu la même définition pour les abats comestibles tel que convenu par le CCRVDF. Le Canada a aussi soutenu la définition proposée par le CCRVDF.
- 5.2 La Thaïlande a exprimé sa préoccupation à l'égard du terme « muscle squelettique » car certains abats comestibles consistent en muscle squelettique, mais il y a aussi un muscle non squelettique comme le cœur. La Thaïlande a par ailleurs noté que des appendices qui contiennent du muscle squelettique comme les pieds et les sabots devraient être clairement définis, soit comme viande soit comme abat comestible.
- 5.3 L'Allemagne a noté qu'il était nécessaire de clarifier le terme « peau » et d'obtenir les données de consommation correspondantes. Dans une communication ultérieure, l'Allemagne a fourni une définition modifiée pour viande et abat comestible (voir Annexe II pour les définitions et leur justification).

DISCUSSION

6. Alors qu'un certain nombre de pays a souscrit à la définition du CCRVDF, d'éventuels problèmes ont été notés concernant la définition de « muscle squelettique » (Thaïlande) et « peau » (Allemagne).
7. Une autre définition pour résoudre ces divergences a été proposée par l'Allemagne (Annexe II).

CONCLUSIONS

8. Le CCPR/GTE sur la Révision de la Classification demande de poursuivre l'examen de la définition pour « abat comestible » tel que convenu par le CCRVDF25 en ce qui concerne la proposition de définition révisée présentée par l'Allemagne.
9. Le CCPR/GTE n'est pas parvenu à s'entendre sur l'une ou l'autre des propositions et demande par conséquent aux membres du Codex de soumettre des observations sur ces propositions pour examen par le CCPR53.
10. Les autres problèmes soulevés dans CL 2020/13-PR¹ relatifs à l'harmonisation des LMR pour les viandes de mammifères entre le CCPR et le CCRVDF tel que proposé par le Groupe de travail du JECFA/JMPR sur la révision du document d'orientation pour la définition de résidu, à savoir la définition/des descripteurs harmonisés pour « viande », « muscle » et « graisse », n'ont pas été examinés par le GTE. Le CCPR peut encore considérer ce problème à la lumière de la discussion qui a eu lieu aux CCPR51⁶ et CCPR52⁷ en vue d'harmoniser la terminologie et/ou la définition de ces descripteurs d'aliments entre le CCPR et le CCRVDF dans le but d'établir des LMR uniques/harmonisées pour les mêmes tissus/aliments pour les composés à double usage.

RECOMMANDATIONS

11. Le CCPR est invité à examiner la définition pour « abat comestible » telle que convenue par le CCRVDF25 et adoptée par la CAC44 et la définition révisée proposée par l'Allemagne compte tenu des problèmes liés à « viande » et « peau » tel que présenté en Annexe I.
12. Lors de l'examen de la définition pour les abats comestibles, le CCPR est par ailleurs invité à examiner la définition de « viande » telle que fournie par l'Allemagne dans l'Annexe II et la définition de « viande », « muscle » et « graisse » telle que proposée par le Groupe de travail JECFA/JMPR tel que présenté dans l'Annexe III.
13. Le CCPR examinera les définitions proposées en conjonction avec les observations soumises en réponse à CL 2022/36-PR.

⁵ REP21/PR52, par. 180-185

⁶ REP19/PR51, par. 157-162, Annexe VIII

⁷ REP21/PR52, par. 180-185

ANNEXE I**(pour observations)**

1. **Définition pour les abats comestibles tel que convenu par CCRVDF25 et recommandé pour adoption par CCPR53:**

Abats comestibles: Les morceaux d'un animal, autres que le muscle squelettique, la graisse et la peau attenante, considérés comme propres à la consommation humaine.

2. **Définition pour les abats comestibles tel que proposé par l'Allemagne sur la base de l'information et des considérations soumises en Annexe II pour examen par CCPR53:**

Abats comestibles: Les morceaux d'un animal, autres que le muscle squelettique et les tissus graisseux attenants, qui sont considérés comme propres à la consommation humaine.

ANNEXE II

(pour observations)

Définition de « viandes » proposée par l'Allemagne:

On entend par « viandes » les tissus musculaires, y compris les tissus gras attenants comme la graisse intramusculaire, intermusculaire et sous-cutanée de la carcasse animale ou de morceaux de ces tissus tel que préparés pour la distribution en gros ou au détail à « l'état frais ou congelé ».

Pour information

(Préparé par l'Allemagne)

Tissus animaux comestibles

Définition proposée pour abat comestible

La proposition suivante est ouverte à la discussion:

« Abats comestibles: les morceaux d'un animal, autres que le muscle squelettique, la graisse et la peau attenante, considérés comme propres à la consommation humaine ».

Cette définition est conforme à la définition actuelle pour la viande de volaille : Je sais qu'une définition similaire pour les porcs pourrait convenir, mais pour le moment, elle n'est pas incluse dans la définition de résidu pour les produits mammaliens. Pour le poisson, la définition de résidu pour la chair inclut le poisson entier sans la partie digestive, incluant ainsi les abats comestibles, dans ce cas la roque, la laitance et le foie et la peau.

Problème

Le problème ici ne réside pas dans le fait que les définitions diffèrent par rapport aux abats comestibles, qu'ils soient inclus ou non dans la définition de viande mais qu'une double réglementation s'applique à certains produits, par ex., la chair de volaille avec la peau et la peau, le poisson entier et les abats comestibles de poisson.

Dans le document TG 505 Résidus dans le bétail de l'OCDE, un autre problème se présente. Dans ce document, l'échantillonnage de la viande est exigé, en plus de la peau avec la graisse dans des études de bétail pour la volaille et de la viande et en plus de la peau des porcs. L'analyse de la peau est nécessaire dans le cas d'usages dermatiques. Ainsi, pour les mammifères à l'exception des mammifères marins et de la volaille, la viande attenante à la peau ne fait pas partie de la procédure d'échantillonnage. Par conséquent, la LMR pour la volaille ayant la peau attenante s'appuie sur les données pour la viande.

Solution possible

En tenant compte des points ci-dessus ainsi que de l'évolution des habitudes alimentaires, je propose d'aligner les différentes définitions et les Directives. Le meilleur moyen sera de définir la **viande de tous les animaux** comme suit

« Les viandes sont les tissus musculaires, y compris les tissus gras attenants, tels que les graisses intramusculaires, intermusculaires et sous-cutanées de carcasses animales ou de morceaux de celles-ci tels que préparés pour la distribution en gros ou au détail à l'état « frais » ou congelé. »

et les abats comestibles comme suit

« Les morceaux d'un animal, autres que le muscle squelettique et les tissus gras attenants, qui sont considérés comme propres à la consommation humaine. »

Les deux définitions sont compatibles (ne mentionnant pas certains produits deux fois), nous sommes alignés sur le document TG 509 de l'OCDE, nous n'incluons pas de double réglementation, et nous sommes davantage conformes aux habitudes alimentaires actuelles.

ANNEXE III**(pour observations)****HARMONISATION DES LIMITES MAXIMALES DE RÉSIDUS DANS LES VIANDES DE MAMMIFÈRES ENTRE LE CCPR ET LE CCRVDF****(tel que proposé par le groupe de travail JECFA/JMPR sur la révision du document d'orientation pour la définition de résidu)**

Tissu	Définition	Portion du produit à laquelle s'applique la LMR:
CCPR & CCRVDF		
Graisse ¹	Tissu à base de lipides qui peut être enlevé d'une carcasse animale ou de morceaux provenant d'une carcasse animale. Il peut comprendre des graisses sous-cutanées, épiploïques ou périnéphrétiques. Les graisses interstitielles ou intramusculaires de carcasse ou les matières grasses du lait ne sont pas incluses.	Le produit entier. En ce qui concerne les composés liposolubles, la graisse est analysée et les LMR s'appliquent à la graisse. Pour les composés où la graisse pouvant être enlevée est insuffisante pour constituer un échantillon d'essai convenable, le produit entier (muscle et graisse, à l'exclusion des os) est analysé et la LMR s'applique au produit entier (par exemple, la viande de lapin).
Viande: ¹	Portion comestible de tout mammifère.	
Muscle ¹	Il s'agit du tissu squelettique d'une carcasse animale ou de morceaux de ces tissus provenant d'une carcasse animale contenant des graisses interstitielles ou intramusculaires. Le tissu musculaire peut aussi contenir de l'os, du tissu conjonctif, des tendons ainsi que des nerfs et des ganglions lymphatiques dans des proportions naturelles. Il ne comprend pas d'abats comestibles ni de graisse pouvant être enlevée.	Tout le produit sans les os.

¹ Glossaire des termes et définition (Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments) (CXM 5-1993)

Pour déterminer les teneurs en graisses interstitielles variables, une modification de l'annotation « graisse » pour les LMR est suggérée. L'annotation adéquate pourrait être: « aux fins du suivi et des réglementations, le muscle (y compris les graisses interstitielles et intramusculaires) doit être analysé et le résultat comparé à la somme [LMR pour le muscle × (1-fraction de graisse)] + [LMR pour les graisses × fraction de graisse], sur la base de la détermination de la fraction de graisse présente dans le muscle ».

Par exemple, si les résidus d'un pesticide dont les LMR sont 1 mg/kg pour le muscle et 10 mg/kg pour les graisses sont observés dans un échantillon de muscle contenant 20% de graisses, le résultat devrait être comparé avec une LMR calculée = $[1 \times (1-0,2)] + [10 \times 0,2] = 2,8 \text{ mg/kg}$.

ANNEXE IV

LISTE DES PARTICIPANTS

**(La liste s'applique à tous les documents de travail pour le Point 7 de l'ordre du jour
Voir Point 7(a) de l'ordre du jour**