

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 9 de l'ordre du jour

CX/CF 18/12/9 Add.1

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Douzième Session  
Utrecht, Pays-Bas, 12 - 16 mars 2018

### AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DES ESTERS DE 3-MONOCHLOROPROPANE-1,2-DIOL (3-MCPDE) ET DES ESTERS GLYCIDYLIQUES (GE) DANS LES HUILES RAFFINÉES AINSI QUE LES PRODUITS FABRIQUÉS AVEC DES HUILES RAFFINÉES, EN PARTICULIER LES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS (À L'ÉTAPE 4)

*Observations soumises à l'étape 3 par l'Australie, le Canada, le Costa Rica, l'Égypte, le Japon, le Kenya, la République de Corée, FoodDrinkEurope, GOED, ICGMA, ISDI et SNE*

#### L'AUSTRALIE

L'Australie confirme son point de vue selon lequel l'expression *préparations pour nourrissons* devrait être retirée du titre, puisque le code d'usages ne contient actuellement aucune orientation portant uniquement sur les préparations pour nourrissons. Par ailleurs, l'applicabilité des directives sur les préparations pour nourrissons est couverte dans le commentaire sur le champ d'application des directives.

#### LE CANADA

Le Canada tient à remercier le président, les États-Unis d'Amérique, et les co-présidents, l'Union européenne et la Malaisie, pour avoir dirigé le groupe de travail électronique (GTE) consacré à l'*Avant-projet de Code d'usages pour la réduction des 3-MCPDE et des GE dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées, en particulier les préparations pour nourrissons*. Le Canada souhaite affirmer son accord avec les directives proposées figurant à l'Annexe I du présent document.

#### LE COSTA RICA

Le Costa Rica est reconnaissant envers le groupe de travail pour le travail qu'il a mené et pour l'opportunité offerte de formuler des observations. À cet égard, il exprime son soutien pour les progrès enregistrés sur le document.

#### L'ÉGYPTE

Nous tenons à remercier le Comité pour la qualité de son travail, et notons que l'Égypte est d'accord avec l'avant-projet de code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3MCPDE) et des éthers glycidyliques (GE) dans les huiles raffinées ou les produits fabriqués avec ces huiles, en particulier les préparations pour nourrissons.

#### LE JAPON

Le Japon apprécie les efforts déployés par les États-Unis d'Amérique, l'Union européenne et la Malaisie pour diriger le groupe de travail électronique (GTE) dans la préparation de l'avant-projet de Code d'usages. Le Japon souhaiterait communiquer les observations suivantes en réponse à la demande de commentaires figurant à l'étape 3.

#### Observations générales

##### Structure du Code d'usages

Le Code d'usages du Codex pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments (CXC 67-2009) et celui pour la réduction des hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les aliments (CXC 68-2009) comprennent une section, « CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES... », après « CHAMP D'APPLICATION ». À des fins de

cohérence, une nouvelle section « CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES POUR LA DIMINUTION DE 3-MCPDE ET GE » doit être insérée après le « CHAMP D'APPLICATION ».

En général, une description détaillée n'est pas incluse dans l'« INTRODUCTION » dans la plupart des Codes d'usages du Codex existants, alors qu'elle fournit aux Membres et aux Observateurs des informations utiles pour discussion. À cet effet, l'« INTRODUCTION » doit être raccourcie avant de remettre le projet de Code d'usages à la Commission pour adoption finale afin de n'inclure que les informations essentielles à l'utilisation du Code d'usages. Par exemple, la description actuelle sur l'évaluation par le 83<sup>ème</sup> JECFA doit être supprimée car elle doit être mise à jour à chaque fois qu'une nouvelle évaluation par le JECFA sur les 3-MCPDE et GE sera disponible à l'avenir.

### Phase de l'élaboration de mesures

Le Code d'usages doit inclure ces mesures de réduction qui sont actuellement utilisées (ou doivent être utilisées) par les secteurs industriels et se sont avérées efficaces à une échelle industrielle. Il est utile de décrire d'autres mesures d'atténuation y compris celles qui sont encore dans leur phase expérimentale dans un Document d'information pour fournir un large éventail d'options.

### Le terme « huiles raffinées végétales » dans le titre de l'ANNEXE I

Le terme « huiles raffinées » dans le titre du document de travail sera utilisé dans le titre du Code d'usages plutôt que le terme « huiles raffinées végétales » pour les raisons suivantes :

- i. Le descriptif de projet sur ce Code d'usages adopté par la 40<sup>ème</sup> Session de la Commission comprend le terme « huiles raffinées » dans le champ d'application de ce Code d'usages ; et
- ii. La réduction des 3-MCPDE et GE dans les préparations pour nourrissons est importante à la lumière de la recommandation par la 83<sup>ème</sup> Session du JECFA ainsi que du fait que les préparations pour nourrissons sont une source nutritionnelle essentielle pour les nourrissons non nourris au lait maternel. Pour des préparations pour nourrissons plus sûres, le Code d'usages doit couvrir les huiles végétales raffinées et les huiles de poisson raffinées utilisées comme ingrédients bruts des préparations pour nourrissons. Par conséquent, le terme « huiles raffinées végétales » dans le titre de l'ANNEXE I doit être remplacé par « huiles raffinées ».

### Huiles auxquelles s'appliquent des mesures de réduction

Il est nécessaire de spécifier si chaque mesure de réduction s'applique à une ou des huile(s) spécifique(s) ou à toutes les huiles. Par exemple, si une mesure est applicable à « l'huile de palme uniquement », « toutes les huiles végétales » ou « toutes les huiles végétales et les huiles de poisson », il est nécessaire de l'indiquer.

### Observations spécifiques

Le Japon souhaiterait proposer les amendements suivants :

#### Paragraphe 40

40. Utiliser de plus grandes quantités d'argile de blanchiment peut réduire la formation de 3-MCPDE et de GE dans toutes les huiles végétales **et dans les huiles de poisson**. Les argiles de blanchiment qui contiennent des quantités importantes de composés chlorés devraient cependant être évitées.

(Justification)

Selon l'un des principaux fabricants d'huile de poisson au Japon, l'application d'argile désactivée pour le blanchiment avant la désodorisation s'avère efficace pour réduire la teneur en 3-MCPDE dans les huiles de poisson raffinées à une échelle industrielle. Ces mesures sont actuellement utilisées pour raffiner certains produits à base d'huile de poisson en fonction de la demande des acheteurs/consommateurs.

#### Paragraphe 56

56. L'utilisation des huiles végétales raffinées elles-mêmes dans la friture ne contribue pas à la formation de 3-MCPDE et de GE supplémentaires, mais la formation de 3-MCPDE et de GE supplémentaires dans la friture peut résulter du type d'aliment frit **(par exemple, viande et produits de la pêche)**.

(Justification)

Pour envisager des mesures de réduction dans les aliments transformés, le CCCF doit spécifier le type d'aliments dans lesquels les 3-MCPDE et les GE sont formés dans la friture en plus de ceux présents avant celle-ci, ce qui peut s'avérer difficile. Différents résultats sont rapportés dans la littérature scientifique sur les effets de l'utilisation des huiles végétales raffinées dans la friture sur la formation de 3-MCPDE ou de GE supplémentaires dans les aliments frits. En attendant les données scientifiques permettant de tirer une conclusion, la description figurant dans ce paragraphe doit être modifiée le cas échéant.

## ANNEXE II, première phrase

**Les mesures d'atténuation présentées dans le diagramme suivant ne sont pas répertoriées dans un ordre de priorité.** Il est recommandé que toutes les mesures de réduction soient testées pour identifier la plus fructueuse pour votre propre produit.

(Justification)

Il sera utile que les parties prenantes clarifient la nature des mesures de réduction dans ce Code d'usages conformément au texte pertinent du Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments (CXC 67-2009).

## LE KENYA

### OBSERVATION GÉNÉRALE

*Le Kenya tient à remercier le GTE dirigé par les États-Unis d'Amérique, l'Union européenne et la Malaisie pour le Code d'usages mentionné ci-dessus pour son travail de qualité.*

### OBSERVATION SPÉCIFIQUE

1. *Nous acceptons l'élaboration du Code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3-MCPDE) et des éthers glycidiques (GE) dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées, en particulier les préparations pour nourrissons.*
2. *Nous aimerions proposer une modification du champ d'application mentionné ci-dessous pour inclure les producteurs, car la qualité commence avec le producteur à l'origine d'un produit de meilleure qualité.*

## CHAMP D'APPLICATION

23. Ce Code d'usages a pour but de fournir aux autorités nationales et locales, fabricants, **producteurs** et autres organismes pertinents toute orientation possible afin de prévenir et de réduire la formation de 3-MCPDE et GE dans les huiles raffinées et les aliments fabriqués à partir d'huiles raffinées, notamment les préparations pour nourrissons. Cette directive couvre trois stratégies (là où l'information est disponible) pour la diminution de la formation de 3-MCPDE et GE :

- I. Bonnes pratiques agricoles
- II. Bonnes pratiques de fabrication, et
- III. Sélection et utilisations d'huiles raffinées dans les aliments fabriqués à partir de ces huiles, notamment les préparations pour nourrissons

## LA RÉPUBLIQUE DE CORÉE

La République de Corée soutient l'avant-projet de code d'usages pour la réduction de 3-MCPDE et GE dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées, en particulier les préparations pour nourrissons.

## FOODDRINKEUROPE

« 6. Les 3-MCPDE et les GE se trouvent dans des produits alimentaires fabriqués avec des huiles raffinées tels que les préparations pour nourrissons, les produits de pommes de terre (comme les frites et les chips) et les produits de boulangerie fine (biscuits, croissants, beignets...). Les teneurs en 3-MCPDE et en GE observées dans les produits alimentaires fabriqués avec des huiles raffinées correspondent aux

*concentrations de 3-MCPDE et de GE observées dans les huiles raffinées. Les données suggèrent que ce n'est pas l'utilisation des huiles végétales raffinées elles-mêmes dans la friture qui contribue à la formation de 3-MCPDE et de GE supplémentaires, mais que la formation de 3-MCPDE et de GE supplémentaires peut résulter du type d'aliment **d'origine animale** frit. »*

### **GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA OMEGA 3s (GOED)**

La Global Organization for EPA and DHA Omega-3s (GOED) est une association rassemblant des transformateurs, des raffineurs, des fabricants, des distributeurs, des spécialistes de la commercialisation, des détaillants et des défenseurs de produits contenant des acides gras oméga 3 EPA (acide eicosapentaénoïque) et DHA (acide docosahexaénoïque). Les membres de GOED représentent un large panel d'entreprises, parmi lesquelles figurent tant de petits entrepreneurs que des multinationales du secteur de l'alimentation. L'Organisation a pour objectifs d'éduquer les consommateurs quant aux bienfaits sur la santé de l'EPA et du DHA et de collaborer avec des groupes gouvernementaux, les professionnels de la santé et l'industrie autour de sujets liés aux oméga 3, tout en fixant des normes élevées pour nos entreprises.

GOED souhaite formuler les observations suivantes sur l'avant-projet du Code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3-MCPDE) et des esters glycidyliques (GE) dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées, en particulier les préparations pour nourrissons, document du Codex CX/CF 18/12/9, dans le cadre du point 9 à l'ordre du jour, en vue des discussions lors de la 12<sup>e</sup> Session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) qui se tiendra à Utrecht, Pays-Bas, du 12 au 16 mars 2018. GOED appelle à ce que les observations suivantes soient distribuées aux membres et observateurs du Codex et/ou figurent sur le site Internet du Codex en guise de document de séance (CRD).

### **OBSERVATIONS GÉNÉRALES**

L'avant-projet du Code d'usages ne contient aucune des multiples références à la littérature académique et aux brevets qui ont été rassemblées lors des étapes 1 et 2 par les présidents des GTE, via les participants de ce groupe de travail électronique. GOED demande que ces références soient incluses à l'avant-projet, pour venir étayer le document et la nature technique des approches de réduction y figurant. Des références à la littérature disponible doivent être mises à la disposition des futurs lecteurs de ce Code d'usages, pour leur permettre de trouver de plus amples détails sur les approches de réduction énumérées. Concernant les brevets, ceux-ci doivent aussi être inclus à l'avant-projet afin de faire savoir que certaines approches de réduction peuvent relever de la propriété intellectuelle de certaines sociétés ou organisations spécifiques.

### **OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES**

GOED souhaite formuler les suggestions suivantes concernant le projet de Code d'usages, Annexe I de CX/CF 18/12/9, relatives au champ d'application et au titre du projet, et en particulier à la proposition de se concentrer sur les huiles raffinées végétales.

#### **Proposition de concentrer le champ d'application de ce Code d'usages sur les « huiles raffinées végétales » dans le titre.**

Le projet de Code d'usages précédent, datant du 15 décembre 2017 et soumis aux observations des participants du GTE jusqu'au 5 janvier 2018, ne limitait pas le champ d'application du Code d'usages aux huiles raffinées végétales. Il présentait ainsi le titre suivant : « **Avant-projet de Code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3-MCPDE) et des esters glycidyliques (GE) dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées, en particulier les préparations pour nourrissons** ». Le titre de ce GTE et de l'avant-projet indique que le Code d'usages s'applique aux huiles raffinées, et donc pas uniquement aux huiles raffinées végétales. Le champ d'application du Code d'usages ne devrait pas se limiter aux huiles végétales, puisque les huiles de poisson (une appellation commune des huiles sources d'oméga 3 EPA/DHA) doivent aussi être concernées par ce Code d'usages en tant qu'huiles raffinées utilisées dans des produits alimentaires et comme aliments d'appoint, bien que non végétales.

L'avant-projet actuel (CX/CF 18/12/9) contient une restriction dans son champ d'application, le limitant aux huiles raffinées d'origine végétale, supprimant de ce fait l'utilité potentielle de toutes les approches énumérées visant à la réduction des teneurs en 3-MCPDE et leurs esters d'acides gras ainsi que des esters glycidyliques des huiles alimentaires qui ne sont pas d'origine végétale. Le nouveau titre est le suivant : « **Avant-projet de Code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3-MCPDE) et des esters glycidyliques (GE) dans les huiles raffinées végétales ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées végétales, y compris les préparations pour nourrissons** ». Pour les fabricants d'huiles raffinées

qui ne sont pas d'origine végétale, mais qui sont utilisées dans des produits alimentaires et préparations pour nourrissons, ce titre n'offre pas une aide bienvenue, puisque les fabricants de toutes les huiles raffinées comestibles pourraient être intéressés par la mise à disposition d'informations dans un Code d'usages du Codex relatives aux possibilités de réduction de ces contaminants produits lors des différentes étapes de fabrication d'huiles comestibles.

Les huiles sources d'oméga 3 EPA (acide eicosapentaénoïque) et DHA (acide docosahexaénoïque) sont utilisées dans des aliments d'appoint et des aliments fonctionnels et, peut-être plus important encore pour l'objet de ce Code d'usages, forment un composant important des préparations pour nourrissons. Ces huiles sont raffinées, mais proviennent de différents animaux marins tels que des poissons (multiples espèces) et le krill, ainsi que d'une variété d'espèces de microalgues et de protistes.

Il faut noter que bien qu'il soit souvent fait référence aux huiles sources d'oméga 3 EPA/DHA comme des "huiles de poisson", celles-ci ne sont pas uniquement dérivées de poissons. En particulier dans le cas des préparations pour nourrissons, les principales sources sont l'huile de thon et des huiles issues d'espèces spécifiques de microalgues (par exemple, *Cryptocodinium* et *Ulkenia*) et de protistes (par exemple, *Schyzochytrium*) contenant des taux élevés de DHA. L'importance des microalgues et des organismes microbiens comme sources d'oméga 3 DHA va augmenter au fur et à mesure que la demande pour ces acides gras continuera de croître (entre autres pour les préparations pour nourrissons).

Les fabricants d'huiles sources d'oméga 3 EPA/DHA peuvent faire usage des, et contribuer à améliorer les diverses approches de réduction décrites dans ce Code d'usages - que certains utilisent d'ailleurs déjà. Il est donc tout à fait logique de ne pas limiter le champ d'application de ce code aux huiles raffinées végétales. Le présent Code d'usages devrait couvrir les huiles d'origine non-végétale, y compris les huiles sources d'oméga 3 EPA/DHA.

Nous apprécions la mention figurant à l'Annexe II (page 13) : « *Mesures de réduction potentielles de 3-MCPDE et GE - Il est conseillé de tester toutes les mesures de réduction proposées, afin d'identifier la mesure la plus efficace pour votre propre produit* ».

## **INTERNATIONAL COUNCIL OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**

### **Observations générales**

L'ICGMA préférerait que l'expression « y compris les préparations pour nourrissons » soit supprimée du titre. Bien que cette expression soit plus appropriée que l'expression « en particulier les préparations pour nourrissons », nous sentons encore qu'elle est trompeuse étant donné que le Code d'usages a pour objectif la réduction des MCPD et GE dans les huiles végétales raffinées. La réduction des MCPD/GE dans tout produit alimentaire suivrait le même mécanisme, qui est une sélection des huiles à des niveaux inférieurs dans ces composés, qu'il s'agisse ou non de produits de préparations pour nourrissons. En n'incluant qu'un seul produit dans le titre, l'ICGMA s'inquiète que ce Code d'usages puisse ne pas sembler pertinent pour d'autres produits pour lesquels une réduction des concentrations de MCPD/GE est envisagée.

### **Observations spécifiques sur le projet de Code d'usages**

- L'ICGMA propose la première phrase du paragraphe 14 suivante : « *La réduction par les transformateurs peut être plus aisément appliquée pour contrôler les GE que les 3-MCPDE parce que leur formation est directement associée à des températures élevées (avec une formation qui commence aux alentours de 200°C et devient beaucoup plus importante à des températures supérieures à 230°C). Les GE se forment principalement à partir des DAG et n'ont pas besoin de la présence de composés chlorés. Les huiles peuvent être désodorisées à des températures inférieures à 230°C afin d'éviter toute formation significative de GE* ».
- Dans le paragraphe 43, une clarification ou une précision est nécessaire sous le titre « Désodorisation ». Un exemple d'autres procédés post-traitement peut s'avérer utile.
- Le paragraphe 49 doit être révisé comme suit pour garantir la cohérence avec le paragraphe 45 : « *Utilisation expérimentale de la distillation à court trajet (pression : < 1 mbar et température : 120 à 270°C) sur des huiles végétales blanchies et désodorisées peut réduire les teneurs en composants d'acylglycérols, de 3-MCPDE et de GE* ».
- La formulation dans le paragraphe 56 doit être révisée comme suit : « *L'utilisation des huiles végétales raffinées elles-mêmes dans la friture ne contribue pas à la formation de 3-MCPDE et de GE supplémentaires, mais la formation de 3-MCPDE et de GE supplémentaires dans la friture peut résulter de la caractéristique d'aliment frit.* » Nous suggérons cette modification sur la base que la formation ne se fait pas juste par type d'aliment, mais par caractéristique d'aliment qui est en jeu ici.

L'ICGMA souhaiterait remercier le GTE pour avoir pris en considération les observations ci-dessus. L'ICGMA souhaiterait également remercier les présidents du GTE pour leur travail acharné lors de la préparation du projet de document de discussion et est impatient de poursuivre la discussion de cette question.

#### **INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)**

L'ISDI remercie les États-Unis d'Amérique, l'Union européenne et la Malaisie pour leur travail de préparation de l'« avant-projet de code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3MCPDE) et des éthers glycidiques (GE) dans les huiles raffinées ou les produits fabriqués avec ces huiles, en particulier les préparations pour nourrissons » (CX/CF 18/12/9). L'ISDI est reconnaissante d'avoir la possibilité de formuler l'observation générale suivante.

##### Observation générale sur le titre de l'avant-projet de code d'usages

L'ISDI recommande de supprimer complètement la référence aux « préparations pour nourrissons » dans le titre du code d'usages. Le code d'usages ne donne en effet aucune orientation qui serait spécifique à la réduction des teneurs en MCPDE/GE dans les préparations pour nourrissons et qui ne pourrait pas être également appliquée à d'autres produits. L'ISDI estime qu'un titre plus général contribuera à améliorer la visibilité des recommandations de ce code d'usages, non seulement pour les producteurs d'huiles destinées aux préparations pour nourrissons, mais également d'autres produits identifiés (au moins dans le cas des GE) comme entraînant un risque pour le consommateur. En outre, élargir la portée du titre assure également l'applicabilité du code d'usages dans le cas où des LM seraient définies pour des catégories de produits supplémentaires à l'avenir. L'accent mis sur l'applicabilité aux préparations pour nourrissons a par ailleurs été inclus à la nouvelle section « champ d'application » du document. Dernièrement, à l'exception d'un membre du Codex, les observations des participants du GTE ont exprimé leur soutien à la suppression de cette partie du titre ou leur indifférence. La suppression de cette référence aux préparations pour nourrissons dans le titre serait dès lors conforme à la recommandation du GTE.

#### **SPECIALIZED NUTRITION EUROPE (SNE)**

SNE apprécie l'opportunité offerte de soumettre des observations sur l'avant-projet de Code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3-MCPDE) et des éthers glycidiques (GE) dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées, en particulier les préparations pour nourrissons, préparé par le Groupe de travail électronique du CCCF dirigé par les États-Unis d'Amérique, l'Union européenne et la Malaisie.

##### SNE soumet une observation sur le TITRE de l'avant-projet du Code d'usages

SNE soutient la suppression de « en particulier les préparations pour nourrissons », du titre du Code d'usages pour la réduction des 3-MCPDE et des GE. Nous sommes de l'avis que la suppression de cette expression du titre du Code d'usages optimisera la valeur de ce document et assurera une plus large considération dans l'ensemble de l'industrie alimentaire. Cela garantira une large application de cet excellent document d'orientation. La suppression de « en particulier les préparations pour nourrissons » du titre est également conforme à l'intention du document, car l'orientation s'applique à tout aliment qui utilise des huiles végétales raffinées.

Par conséquent, SNE souscrit à la majorité des commentaires du Groupe de travail électronique selon lesquels le titre doit être simplifié en supprimant cette mention.