

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Point 9 de l'ordre du jour**

**CX/CF 07/1/12**  
Février 2007

## **PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

**Première session**

**Beijing, Chine, 16 - 20 Avril 2007**

### **PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ETAIN DANS LES ALIMENTS EN BOÎTE (AUTRES QUE LES BOISSONS) ET DANS LES BOISSONS EN BOÎTE**

Observations à l'étape 6, en réponse à la lettre circulaire CL2006/43-CF soumise par le Brésil et la  
Communauté européenne

#### **BRÉSIL**

Le Brésil soutient les limites maximales proposées pour l'étain contenu dans les aliments en conserve et les boissons en conserve.

La Commission du Codex Alimentarius a adopté, à l'étape 5, l'avant-projet prévoyant une limite maximale de 150 mg/kg dans les boissons en conserve et de 250 mg/kg dans les aliments en conserve autres que les boissons, et l'a avancé à l'étape 6. La délégation de la Communauté européenne (CE) a réservé sa position concernant cette décision.

#### **COMMUNAUTE EUROPEENNE**

La Commission du Codex Alimentarius a adopté, à l'étape 5, l'avant-projet prévoyant une limite maximale de 150 mg/kg dans les boissons en conserve et de 250 mg/kg dans les aliments en conserve autres que les boissons, et l'a avancé à l'étape 6. La délégation de la Communauté européenne (CE) a réservé sa position concernant cette décision.

**La CE maintient sa réserve pour les raisons suivantes:**

#### **1) Évaluation de l'exposition des nourrissons et des enfants en bas âge**

La Communauté européenne propose une limite maximale de 200 mg/kg dans les «aliments en conserve autres que les boissons» et de 100 mg/kg dans les «boissons en conserve». L'acceptation d'une limite plus élevée pourrait entraîner un dépassement de la dose hebdomadaire tolérable provisoire établie par le CMEAA pour certains groupes vulnérables de la population (les nourrissons et les enfants en bas âge, par exemple).

#### **2) Possibilité d'atteindre des concentrations moins élevées par l'application de bonnes pratiques**

Les données disponibles montrent que les limites proposées par la Communauté européenne peuvent déjà, à l'heure actuelle, être facilement respectées.

En outre, la Commission du Codex Alimentarius a adopté, lors de sa vingt-huitième session, en 2005 (ALINORM 05/28/42, annexe V), le «Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain inorganique» (CAC/RCP 60-2005).

L'un des critères mentionnés dans le préambule de la norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (CODEX STAN 193-1995 – rév. 2-2005), qu'il y a lieu d'appliquer dans l'établissement de limites maximales pour maintenir une politique cohérente dans ce domaine, est le suivant:

«Les limites maximales seront établies à un niveau aussi bas que pratiquement réalisable. Dans une mesure acceptable sur le plan toxicologique, les limites maximales seront établies à un niveau (légèrement) supérieur au champ normal de variation des concentrations dans les denrées alimentaires dont la production a lieu conformément aux techniques adéquates courantes, cela afin d'éviter des perturbations indues dans la production et le commerce de produits alimentaires. Si possible, elles se fonderont sur des considérations relevant des BPF et/ou des BPA dans lesquelles les préoccupations sanitaires seront intégrées en tant que principe directeur afin d'obtenir des limites maximales aussi faibles que possible.»

Par conséquent, la Communauté européenne est d'avis qu'il convient, avant de poursuivre les discussions sur les limites maximales, d'attendre de disposer de données sur la présence d'étain inorganique dans les boissons en conserve et les aliments en conserve autres que les boissons, obtenues après application des mesures recommandées pour prévenir et réduire la présence d'étain inorganique dans les aliments en conserve, décrites dans le «Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain inorganique» (CAC/RCP 60-2005).

### 3) Non-nécessité de limites supérieures pour des raisons technologiques

L'étain sert à protéger la base en acier, de manière tant externe qu'interne, lorsqu'elle est en contact avec les aliments. Le vernissage des boîtes réduit considérablement le risque de corrosion du fer-blanc et empêche la dissolution de l'étain.

L'utilisation de boîtes en fer-blanc nu peut également avoir un objectif fonctionnel/technologique. On sait depuis longtemps que la dissolution de l'étain permet de garder aux aliments comme les asperges, fruits clairs et produits à base de tomates, les caractéristiques de goût et couleur souhaitées. La présence de l'étain crée une atmosphère réductrice dans la boîte, empêchant ainsi des changements indésirables par oxydation des produits qui, sinon, présenteraient des taches brunes et des goûts inacceptables.

Cependant, la quantité d'étain nécessaire pour atteindre cet objectif fonctionnel/technologique est nettement inférieure aux limites en discussion. La législation communautaire prévoit que la quantité maximale de chlorure d'étain pouvant être utilisée dans ce but technologique pour les asperges blanches en conserve est de 25 mg d'étain par kg.

Par conséquent, la nécessité fonctionnelle/technologique d'utiliser de l'étain pour certains aliments en conserve ne justifie pas que les limites actuellement proposées soient soumises à la Commission du Codex pour adoption à l'étape 8.