

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 - Courriel électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 7(g) de l'ordre du jour

CX/PR 19/51/12-Add.1

Mars 2019

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

Cinquante et unième session

Macao RAS, République Populaire de Chine, 9-14 avril 2019

CLASSE B – PRODUITS ALIMENTAIRES PRIMAIRES D'ORIGINE ANIMALE

DÉFINITION COMMUNE DE TISSUS ANIMAUX COMESTIBLES POUR L'ÉTABLISSEMENT DE LIMITES MAXIMALES DE RÉSIDUS (LMR) DE PESTICIDES ET MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES POUR LES COMPOSÉS UTILISÉS EN TANT QUE PESTICIDES ET MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES PAR LE COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES ET LE COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES DANS LES ALIMENTS

(À L'ÉTAPE 4)

Observations soumises à l'étape 3 en réponse à la CL 2019/05-PR par l'Australie, le Canada, le Chili, le Ghana et les États-Unis d'Amérique

Australie

L'Australie considère qu'afin d'élaborer des définitions communes, le CCPR et le CCRVDF devraient, dans la mesure du possible, tenter d'aligner ces définitions sur celles utilisées par les régulateurs et celles couramment utilisées dans le commerce international.

L'Australie note que les définitions du CCRVDF pour viande de mammifères, muscle et graisse sont citées dans le Glossaire des termes et définitions (*Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments* (CAC MISC 5-1993). Il n'y a pas de définition pour les abats comestibles dans CAC MISC 5-1993, cependant, le CCRVDF23 est convenu d'une définition de travail pour les abats comestibles:

« parties de l'animal, hormis la viande de la carcasse, qui sont considérées comme étant propres à la consommation humaine ».

Produits alimentaires d'origine animale

Les observations et suggestions suivantes font suite à la comparaison entre les définitions du CCRVDF et du CCPR pour les produits alimentaires d'origine animale (Tableau 1). Les définitions du CCPR citées dans le tableau pour viande de mammifères (Groupe 030), graisse de mammifère et de volaille (Groupe 031, Groupe 37) et laits (Groupe 33) sont celles approuvées par la CCA 24.

Tableau 1 Comparaison des définitions pour les produits d'origine animale

| Produit | CCRVDF ^A | CCPR ^B |
|------------------------------|--|--|
| Viande | Portion comestible de tout mammifère. | |
| Muscle CCRVDF Viande CCPR | 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. <i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR: Le produit entier sans les os.</i> | Groupe 030. Les viandes sont les tissus musculaires, y compris les tissus adipeux adhérents tels que la graisse intramusculaire ou sous-cutanée, prélevés sur des carcasses ou des parties d'animaux de carcasse préparées pour la distribution en gros ou en détail à l'état « frais ». Les morceaux proposés au consommateur peuvent comporter des os, les tissus conjonctifs et les tendons, ainsi que les nerfs et les ganglions lymphatiques. La description du produit viande "fraîche" comprend la viande qui a été surgelée ou surgelée puis dégelée. Le groupe ne comprend pas les abats comestibles tel que défini dans le Groupe 32. |

| | | |
|-------------------|---|---|
| | | <p><i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier (sans les os). En ce qui concerne les pesticides liposolubles, une portion de la graisse adhérente est analysée et les LMR s'appliquent à la graisse. Pour les produits où la graisse adhérente est insuffisante pour fournir un échantillon adéquat, le produit entier (sans les os) est analysé et la LMR s'applique au produit entier (par ex., la viande de lapin)</p> <p>Groupe 036. Les viandes de volaille sont constituées par les tissus musculaires, y compris la graisse et la peau adhérentes, de carcasses de volaille après préparation pour la vente en gros ou de détail.</p> <p>L'exposition aux pesticides peut résulter d'un traitement extérieur appliqué aux animaux ou aux poulaillers, ou se produire par la voie métabolique après ingestion orale de pesticides avec les aliments.</p> <p>Le produit entier peut être consommé.</p> <p><i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier (sans les os): En ce qui concerne les pesticides liposolubles, une portion des graisses adhérentes est analysée et les LMR s'appliquent aux graisses de volaille.</p> |
| Fat | <p>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.</p> <p><i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR:</i> 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).</p> | <p>Groupe 031. Les graisses de mammifères, à l'exception des matières grasses laitières, sont obtenues à partir des tissus adipeux des animaux (non transformés).</p> <p><i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier.</p> <p>Groupe 037. Les graisses de volaille sont obtenues à partir des tissus adipeux des volailles. L'exposition aux pesticides peut résulter d'un traitement extérieur appliqué aux animaux ou aux poulaillers, ou se produire par la voie métabolique après ingestion orale de pesticides avec les aliments.</p> <p>Le produit entier peut être consommé.</p> <p><i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier.</p> |
| Abats comestibles | | <p>Groupe 032. Les abats comestibles sont les tissus et organes comestibles autres que les muscles (= viande) et les graisses d'animaux abattus, préparés pour la distribution en gros ou en détail. Exemples : foie, rognons, langue, cœur, panse, ris (thymus), cervelle, etc. Le nom du groupe et les définitions sont conformes aux indications des Normes Codex 89-1981 et 98-1981, Norme Codex pour le « Luncheon Meat » en boîte et Norme Codex pour le « Chopped Meat » cuit et traité, à savoir : « Abats comestibles » : abats reconnus propres à la consommation humaine, mais non compris les poumons, les oreilles, l'épicrâne, le groin (y compris les lèvres et le museau), les muqueuses, les tendons, les organes génitaux, les mamelles, les intestins et la vessie ».</p> <p><i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier</p> <p>Groupe 38. Les abats comestibles de volaille sont les tissus et organes comestibles, autres que la chair et la graisse de volaille, provenant des volailles abattues jugées propres à la consommation humaine. Exemples : foie, gésier, cœur, peau, etc. Dans l'ancienne Classification des aliments et groupes d'aliments figurant dans le Guide concernant les limites maximales Codex pour les résidus de pesticides 1978 : CAC/PR 1-1978 ce groupe était désigné sous le nom de Sous-produits de la volaille.</p> <p>L'exposition aux pesticides se produit par la voie métabolique, après ingestion orale de pesticides avec les aliments, ou peut résulter du traitement externe des animaux ou des poulaillers.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | | Le produit entier peut être consommé. <i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier. |
| Lait | Le lait est la sécrétion mammaire normale, obtenue par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction, destinée à la consommation en tant que lait liquide ou pour transformation ultérieure. <i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR:</i> les LMR Codex pour les composés liposolubles dans le lait sont exprimées sur la base du le produit entier. | Groupe 033. Le lait est la sécrétion mammaire normale, obtenue par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction, destinée à la consommation en tant que lait liquide ou pour transformation ultérieure. <i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier. |
| Œuf | Œuf: La portion comestible fraîche de l'organisme sphéroïde produit par les femelles des oiseaux, et notamment la volaille domestique. <i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR:</i> La portion comestible de l'œuf y compris le jaune d'œuf et le blanc d'œuf une fois la coquille enlevée. | Groupe 039. Les œufs sont les parties comestibles fraîches de l'organisme que produisent les femelles des oiseaux, et notamment la volaille domestique. La partie comestible comprend le blanc et le jaune d'œuf, une fois enlevée la coquille. <i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Ensemble des blancs et des jaunes d'œuf une fois enlevée la coquille. |
| Poisson | | Groupe 040-042 sont des animaux aquatiques vertébrés et/ou cartilagineux, munis d'ouïes, appartenant à diverses familles et espèces zoologiques, habituellement sauvages, capturés et préparés pour la distribution en gros et au détail. L'exposition aux pesticides se produit par la voie métabolique ou par la pollution de l'eau. Ce sont les parties charnues des animaux et, dans une moindre mesure, la laitance et les œufs qui sont consommés. <i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier ((en général après ablation de l'appareil digestif). |
| Œufs de poisson (y compris la laitance) et abats comestibles de poisson | | Groupe 043. Les œufs de poisson sont les parties reproductives comestibles de plusieurs espèces de poisson. Parmi celles-ci, seul l'œuf « dur », produit par la femelle, est utilisé alors que pour d'autres espèces, les œufs et la laitance sont commercialisés. Le terme œuf utilisé dans la description du produit inclut le cas échéant l'œuf et la laitance Le foie de certaines espèces est utilisé tel quel pour la consommation humaine ou pour la production d'huiles de foie (huile de foie de morue par exemple). L'exposition aux pesticides se produit par la voie du métabolisme animal. <i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier. |
| Mammifères marins | | Groupe 044. Plusieurs mammifères marins font l'objet de captures importantes. La chair de diverses espèces sert à l'alimentation humaine ou animale dans certaines régions du monde. Le lard de baleine ou de phoque et l'huile de baleine sont utilisés après transformation comme matière première pour la fabrication de produits alimentaires ou d'aliments pour animaux; l'huile de cachalot, ainsi que le spermaceti (substance cireuse prélevée sur la tête des cachalots), sont principalement utilisés pour les produits de beauté et autres produits industriels. L'exposition aux pesticides se produit par suite de la consommation de proies contaminées ou de la pollution de l'eau. Le produit entier, à l'exception des os et d'autres parties non comestibles, peut être consommé. <i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier tel qu'il est commercialisé, sans les os. Dans le cas des pesticides liposolubles, on analyse une portion de la graisse et les LMR s'appliquent à la graisse. |
| Crustacés | | Groupe 045. Les crustacés sont des animaux aquatiques appartenant à diverses espèces, sauvages ou de culture, qui sont revêtus d'une carapace extérieure chitineuse non comestible. |

| | | |
|---|--|---|
| | | <p>Il existe un petit nombre d'espèces d'eau douce, mais la plupart des espèces vivent dans les eaux saumâtres et/ou dans la mer.</p> <p>L'exposition aux pesticides se fait par la voie du métabolisme animal, quand elle n'est pas due à la pollution de l'eau.</p> <p>Les crustacés sont préparés pour la distribution en gros ou au détail à l'état "cru", souvent alors qu'ils sont encore vivants, ou bien à l'état "cru" et congelé, ou encore cuits immédiatement après la capture et congelés. Les crevettes grises ou roses peuvent aussi être étuvées puis congelées. Bien que les crustacés cuits ou étuvés doivent être considérés comme des aliments transformés, les animaux appartenant à ce groupe sont principalement classés au chapitre des Produits alimentaires primaires, Type 8 : Produits d'animaux aquatiques, car plusieurs crustacés sont également commercialisés à l'état "cru", c'est-à-dire sans être exposés à des températures suffisamment élevées pour coaguler les protéines à la surface. On trouvera une référence sommaire aux crustacés transformés au Type 17 : Produits dérivés comestibles d'origine animale, Groupe 084 Crustacés transformés</p> <p>Le produit entier à l'exception de la carapace peut être consommé : les produits "crus", généralement après cuisson.</p> <p><i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier (surtout dans le cas des espèces de petite taille) ou la chair sans la carapace extérieure, tel que préparés pour la distribution en gros et au détail.</p> |
| Frog, lizard, snake and turtle products | | <p>Groupe 048. Les produits obtenus à partir des grenouilles, lézards, serpents et tortues sont les parties comestibles provenant de diverses espèces animales appartenant aux classes zoologiques des Amphibiens et des Reptiliens, généralement sauvages, pêchées ou récoltées en vue de l'alimentation. Certaines espèces de grenouilles sont cultivées dans un petit nombre de pays d'Europe et d'Asie et, dans une moindre mesure, aux Etats-Unis, et commercialisées sous forme de cuisses de grenouilles congelées. Les espèces sauvages sont commercialisées de la même manière.</p> <p>Un petit nombre d'espèces de tortues sont élevées à partir des œufs ou de sujets de quelques jours dans certains pays tropicaux. C'est notamment le cas de la Tortue verte.</p> <p>L'exposition aux pesticides se produit par la voie du métabolisme animal.</p> <p>Le produit entier, à l'exception des os et de la carapace osseuse ou cornée (tortues), peut être consommé.</p> <p><i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier tel que commercialisé sans la carapace.</p> |
| Mollusques | | <p>Groupe 049. Les mollusques sont des animaux aquatiques ou terrestres de diverses espèces, sauvages ou de culture, qui ont une coquille externe ou interne non comestible.</p> <p>Les mollusques aquatiques comestibles vivent surtout dans les eaux saumâtres ou dans la mer; plusieurs espèces sont cultivées. Un petit nombre d'espèces comestibles d'escargots terrestres sont cultivées.</p> <p>L'exposition aux pesticides se produit par la voie du métabolisme animal: dans le cas des espèces aquatiques, elle peut être due également à la contamination de l'eau.</p> <p>Le produit entier, à l'exception de la coquille externe ou interne, peut être consommé.</p> <p><i>Portion du produit à laquelle s'applique la LMR (et qui est analysée):</i> Le produit entier une fois enlevée la coquille.</p> |

^A Glossaire des termes et définitions (Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CAC MISC 5-1993)

^B *Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CAC MISC 4-1989) y compris les amendements convenus à la CCA 24.

Le CCRVDF n'établit pas les LMR pour les médicaments vétérinaires dans la viande de mammifère. Les LMR sont établies pour le muscle, la graisse, le lait et certains abats comestibles comme le foie et les rognons.

La définition du CCRVDF pour muscle et la définition du CCPR pour viande sont similaires et compatibles.

Les définitions du CCRVDF et du CCPR pour graisse et lait sont compatibles.

La définition proposée par le CCRVDF pour les abats comestibles n'est pas compatible avec la définition pour viande dans CAC MISC 5-1993 car la « partie comestible d'un mammifère » comprend clairement les abats.

Le terme « viande » dans un grand nombre de pays est défini en termes de tous les tissus comestibles et comprendrait les abats. Par exemple, dans le rapport australien *Contrôle des commandes d'exportation (Viande et produits carnés)* de 2005, viande est défini comme « toute partie d'un animal abattu » et comprend les abats.

Toute définition pour les abats comestibles devrait tenir compte des descriptions utilisées dans le commerce international. Certaines parties de la carcasse, par exemple le diaphragme, sont définies dans le commerce international comme abats. HS code 206: Abats comestibles comprend HS 0206109500 Hampe épaisse et hampe mince (noter = muscle du diaphragme = hampe).

Le muscle du diaphragme peut être inclus ou séparé de la carcasse selon les exigences commerciales (Norme UNECE pour la viande bovine, carcasses et découpes, édition 2015. https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/e/Bovine_326Rev2E_2016.pdf)

La nomenclature combinée de l'UE définit « carcasses ou demi-carcasses », au sens des sous-positions 0203 11 10 et 0203 21 10: les porcs abattus sous forme de carcasses d'animaux de l'espèce porcine domestique, saignés et vidés, dont les soies et les onglons ont été retirés. Les demi-carcasses sont obtenues par une séparation de la carcasse entière, passant par chaque vertèbre cervicale, dorsale, lombaire et sacrée, par le ou le long du sternum et par la symphyse ischio-pubienne. Ces carcasses ou demi-carcasses peuvent être présentées avec ou sans la tête, la partie de la gorge appelée « joues basses », les pieds, la panne, les rognons, la queue ou le diaphragme. Les demi-carcasses peuvent être présentées avec ou sans la moelle épinière, la cervelle et la langue. Les carcasses et demi-carcasses de truies peuvent être présentées avec ou sans mamelles.

La norme UNECE pour la viande porcine, carcasses et découpes (édition 2018) https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/standard/meat/e/Porcine_Rev3_2018E.pdf définit une carcasse comme suit:

La carcasse entière comprend toute l'ossature et la musculature du squelette; elle est préparée par enlèvement des reins et des autres organes internes et est débarrassée de pratiquement tout le gras interne de l'animal. Les reins, le pelvis, le cœur et la panne peuvent être laissés en place. Aucune entaille contestable ne doit apparaître à la surface de la carcasse et, sauf indication contraire, celle-ci ne doit pas être découennée. S'ils sont abîmés, les pieds doivent être enlevés par une coupe au niveau de la séparation pied/jarret ou de la séparation jarret/cuisse, selon le cas. Les carcasses dont les épaules portent encore des traces de sang (en raison d'une saignée incorrecte) ne sont pas acceptables. La partie membraneuse du diaphragme doit être enlevée près du maigre du muscle, bien que le maigre lui-même et la membrane l'entourant puissent être laissés s'ils sont fermement attachés à la carcasse. La tête, la gorge et les pieds sont laissés en place, sauf indication contraire. La queue est enlevée, sauf indication contraire. A préciser:

- Tête enlevée
- Tête et gorge enlevées
- Tête enlevée et gorge laisse en place
- Pied avant enlevé
- Pied arrière enlevé
- Queue enlevée
- Diaphragme enlevé
- Pilier du diaphragme enlevé
- Gras de mouille enlevé
- Reins, pelvis, cœur, panne enlevés

Autrement dit, la carcasse peut inclure la tête.

Comme les abats comestibles dans le commerce international comprennent les produits qui ne sont pas actuellement inclus dans CAC MISC 4-1989, l'Australie suggère comme point de départ la définition suivante pour les abats comestibles:

« les organes des cavités thoraciques et abdominales, la cervelle, les tissus musculaires de la tête, les tissus musculaires du diaphragme, la queue, les pieds ou les tendons ».

La norme UNECE pour les coproduits comestibles à base de viande (2015 édition, https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/e/Ediblemeat_coproduits_2015_e.pdf) contient une longue liste de produits à base d'abats pour les différentes espèces dans le commerce, qui pourrait servir de base pour une classification Codex..

Dans l'annexe 1 de CX/PR 19/51/12, référence est fait aux normes de produits qui contiennent une définition pour les abats comestibles. L'Australie considère qu'elles ne sont pas pertinentes. La gamme des abats comestibles dans le commerce à couvrir par une LMR pour les pesticides est vaste. Les normes de produits peuvent spécifier un sous-ensemble d'abats comestibles pouvant être inclus avec certains produits comme le luncheon meat ou le salami etc. L'Australie considère qu'il n'y a pas lieu d'aligner sur ces normes de produits car leur objectif est différent.

Suggestions

1. Recommander au CCRVDF d'envisager la suppression ou la révision de la définition de viande dans CAC MISC 5-1993
2. Remplacer les entrées du CCPR pour « viande » par les entrées correspondantes pour « muscle » dans la Classification Codex et aligner pleinement la définition actuelle du CCRVDF pour muscle sur la définition nouvellement créée pour muscle dans la Classification (par ex., remplacer viande (de mammifères autres que les mammifères marins) par muscle de mammifères (de mammifères autres que les mammifères marins) et viande de bovins, porcins et ovins par muscle de bovins, porcins et ovins etc.).
3. Introduire une définition Codex harmonisée plus spécifique pour les abats comestibles pour mieux refléter les définitions actuellement appliquées dans le commerce international. Par exemple:
« les organes des cavités thoraciques et abdominales, la cervelle, les tissus musculaires de la tête, les tissus musculaires du diaphragme, la queue, les pieds ou les tendons ».
4. La norme UNECE pour les coproduits comestibles à base de viande (édition 2015, https://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/meat/e/Ediblemeat_coproduits_2015_e.pdf) pourrait servir de point de départ à l'établissement d'une liste d'abats comestibles.
5. Autres produits d'origine animale. Comme il n'y a pas de définitions JECFA/JMPR actuellement en place pour les autres tissus animaux, les définitions dans la Classification Codex devraient être utilisées comme point de départ pour établir des définitions harmonisées convenues.

Réponses aux questions soulevées dans CL2019/05-PR

1. Le CCRVDF utilise le terme muscle, alors que le CCPR utilise viande. Peut-on consolider ces termes? Si c'est le cas, quel terme serait-il approprié d'utiliser?

Oui. Pour les raisons énoncées précédemment, l'Australie est en faveur du terme « muscle ».

2. La définition consolidée proposée pour les abats comestibles est-elle acceptable: « Parties de l'animal, hormis la viande de la carcasse, qui sont considérées comme étant propres à la consommation humaine ».

Non. Comme expliqué précédemment, l'Australie considère qu'une définition plus spécifique est préférable. Par exemple:

“Abats: « les organes des cavités thoraciques et abdominales, la cervelle, les tissus musculaires de la tête, les tissus musculaires du diaphragme, la queue, les pieds ou les tendons. »

3. Une classification consolidée hiérarchique pour les abats comestibles devrait-elle être utilisée par le CCPR et le CCRVDF et comment la réaliser?

Oui, c'est la base du système de classification du CCPR.

4. Des règles d'extrapolation aux animaux peuvent-elles être élaborées pour le CCPR et le CCRVDF en utilisant des tissus animaux d'abats comestibles représentatifs.

Les circonstances sont différentes entre le CCPR et le CCRVDF; traitement direct (CCRVDF) contre exposition accidentelle (CCPR). Il vaudrait peut-être mieux laisser les règles d'extrapolation au soin de chaque comité (CCRVDF/CCPR) et à leurs comités d'experts scientifiques de soutien. (JECFA/JMPR).

De façon générale, l'Australie soutient l'emploi de l'extrapolation foie/rein à tous les autres abats en notant les difficultés pratiques de demander des données sur les résidus pour toute une série de tissus d'abats supplémentaires et, concernant l'évaluation des risques alimentaires pour le consommateur, le degré de prudence lié à cette approche.

5. Quelle est la meilleure procédure pour établir des descripteurs harmonisés? Les exemples comprennent différents descripteurs comme « graisse », « graisse avec la peau », graisse/peau » et « peau ».

La question concerne les porcins et la volaille.

Considérant les descripteurs harmonisés, il est utile de commencer par examiner le besoin des différents descripteurs utilisés. La JMPR ne recommande généralement pas de LMR pour la peau. La JMPR examine rarement les données sur les essais de résidus sur les porcins mais examine souvent les données sur les poulets.

Le JECFA recommande des LMR pour la graisse ainsi que pour la peau+graisse cependant le JECFA n'adopte pas une approche cohérente. L'analyse de la liste des LMR Codex pour les médicaments vétérinaires (CX/MRL 2-2018) indique 6/26 (23%) d'exemples de la peau+graisse pour les porcins avec 20/26 (77%) d'ensemble pour la graisse seule. De même pour les poulets, il y avait 9/19 (47%) d'exemples de LMR pour la peau+graisse avec 10/19 (53%) de LMR pour la graisse seule.

Il n'y avait aucune relation entre les propriétés chimiques comme la liposolubilité et l'établissement des LMR pour la peau+graisse.

Il est possible que les données sur les essais sur les résidus évalués par le JECFA soient signalés pour la peau+graisse, et les recommandations de LMR ne reflètent que l'échantillon analysé dans les essais sur les résidus (Tableau 2).

Tableau 2. Recommandations du JECFA pour la graisse et la peau+graisse et données disponibles sur les résidus dans les tissus

| Composé | Espèces | Données sur les résidus disponibles pour le JECFA | Recommandation de LMR |
|---------------|---------|---|-----------------------|
| Amoxicilline | Porcins | Peau/graisse | Peau/graisse |
| Avilamycine | Porcins | Peau/graisse | Peau/graisse |
| | Poulets | Peau/graisse | Peau/graisse |
| Carazolol | Porcins | Graisse, peau | Peau/graisse |
| Colistine | Porcins | Peau/graisse | Peau/graisse |
| | Poulets | Peau/graisse | Peau/graisse |
| Erythromycine | Poulets | Peau/graisse | Peau/graisse |
| Lasalocide | Poulets | Peau/graisse | Peau/graisse |
| Lincomycine | Porcins | Peau/graisse | Peau/graisse |
| | Poulets | Peau/graisse | Peau/graisse |
| Nicarbazien | Poulets | Graisse, Peau/graisse | Peau/graisse |
| Ractopamine | Porcins | Graisse, peau | Graisse ^A |
| Tilmicosine | Poulets | Peau/graisse | Peau/graisse |
| | Porcins | Graisse, peau | Graisse |
| Tylosine | Poulets | Peau/graisse | Peau/graisse |
| | Porcins | Peau/graisse | Peau/graisse |
| Fluméquine | Poulets | Graisse, Peau/graisse | Graisse |
| Monensine | Poulets | Graisse | Graisse |

^A NOTE: la recommandation dans le rapport du JECFA (41/16+addendum) et proposée par le CCRVDF 17 est pour la graisse seulement. La note dans CX/MRL 2-2018 pour la peau+graisse devrait être supprimée.

Si c'est le cas, peut-être que les directives relatives à la génération de données sur les résidus devraient être modifiées pour assurer la disponibilité de données dans le futur pour la graisse et la peau séparément.

La réglementation établie pour la peau+graisse pourrait être problématique pour les composés ayant des solubilités différentes dans la peau et dans la graisse, auquel cas la concentration de résidus dépendrait des proportions de peau et de graisse dans l'échantillon analysé.

L'Australie considère que la définition de graisse est suffisante et qu'il n'est pas nécessaire d'inclure la peau.

Il serait nécessaire de clarifier pourquoi le JECFA et le CCRVDF ont établi des LMR pour la peau+graisse.

6. Le miel devrait-il être inclus dans le système de Classification en tant que produit divers? Si c'est le cas, le miel devrait-il être inclus dans la Classe B (produits alimentaires primaires d'origine animale) ou la Classe E (produits transformés d'origine animale)?

L'Australie ne voit aucun problème à inclure le miel dans le système de classification en tant que produit divers.

Le miel pourrait figurer dans la Classe B ainsi que dans la Classe E.

Le nid d'abeilles pourrait être dans la Classe B

D'autre miel est extrait du nid d'abeilles et est généralement vendu en tant que produit mélangé et pasteurisé et pourrait être dans la Classe E.

Canada

HISTORIQUE

1. Le CCRVDF est convenu d'établir un GTE, dirigé par le Kenya, pour préparer un document de discussion en réponse à la demande du 81^{ème} JECFA chargeant le CCRVDF de « fournir une définition pour les abats comestibles ». Le document de discussion proposerait une définition possible de tissu d'abats comestibles et spécifierait des tissus d'abats comestibles d'intérêt dans le commerce international. Le document de discussion serait examiné à la 24^{ème} réunion du CCRVDF.
2. Le document de discussion préparé par le GTE a été présenté à la 24^{ème} réunion du CCRVDF. Après une discussion prolongée, le Comité a adopté une définition de travail pour les abats comestibles comme étant « *les parties de l'animal, hormis la viande de la carcasse, qui sont considérées comme étant propres à la consommation humaine.* » Il a cependant été reconnu que toute définition adoptée par le CCRVDF devrait être harmonisée avec la définition utilisée par le CCPR. Il a été noté que le CCPR fait actuellement la révision de sa Classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale et qu'il serait opportun de collaborer avec le CCPR.
3. A la 24^{ème} session du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires (CCRVDF) à Chicago, États-Unis (23-27 avril 2018), le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique. Le groupe avait pour but de collaborer avec le GTE du CCPR (Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale) pour élaborer une définition pour les abats comestibles et pour tout autre tissu animal pertinent à des fins d'harmonisation et de l'élaboration des LMR.

ACTIVITÉS DU GTE (CLASSIFICATION DES PRODUITS DESTINÉS A L'ALIMENTATION HUMAINE ET ANIMALE)

- Un document de discussion sur les abats comestibles, élaboré par les co-présidents du GTE du CCRVDF pour les abats comestibles a été distribué au GTE. Le GTE a été invité à fournir des observations sur une définition harmonisée pour les abats comestibles pour examen initial.
- L'examen et les observations comprenaient le soutien pour la consolidation de la définition pour les abats comestibles par la Thaïlande, l'Iran, l'Allemagne, le Japon, le Canada et le Chili. L'Allemagne a soutenu l'emploi d'un système hiérarchique avec des règles d'extrapolation, la consolidation des termes muscle et viande et l'ajout de miel dans le système de classification du CCPR.
- Les observations du GTE ont été consolidées dans un document unique et fourni au GTE du CCRVDF EWG le 30 octobre 2018 et affichées ensuite sur le site de son forum.
- Aucune participation autre n'a été demandée aux membres du GTE et aucun document révisé n'a été affiché pour examen/discussion par le GTE.
- Le même document de travail sur les abats comestibles qui a été fourni au GTE est joint en Annexe I de CX/PR 19/51/12

SITUATION ACTUELLE:

- Tel que résumé dans CX/PR 19/51/12, sur la base du document de travail en Annexe I et des discussions au sein des GTE respectifs, les possibilités de consolidation entre le CCPR et le CCRVDF comprennent:
 - Une définition consolidée pour les abats comestibles pour le CCPR et le CCRVDF.
 - Une classification hiérarchique consolidée pour les abats comestibles pour le CCPR et le CCRVDF.
 - La considération des règles d'extrapolation pour les animaux au moyen de tissus animaux d'abats comestibles représentatifs.
 - La considération d'un tissu d'abats comestibles cible pour l'évaluation des risques.
- Le CCPR est invité à examiner les questions suivantes sur la base des considérations fournies dans le document de travail et les observations soumises en réponse à CL 2019/05-PR afin de fournir une orientation pour poursuivre l'avancement des travaux sur une définition commune pour les tissus animaux comestibles (y compris les tissus d'abats comestibles):
 1. Le CCRVDF utilise le terme muscle alors que le CCPR utilise viande. Ces termes peuvent-ils être consolidés? Si c'est le cas, quel terme serait-il approprié d'utiliser?

2. La définition consolidée proposée pour les abats comestibles est-elle acceptable: « Les parties de l'animal, hormis la viande de la carcasse, qui sont considérées comme étant propres à la consommation humaine ».
3. Une classification hiérarchique consolidée pour les abats comestibles devrait-elle être utilisée et comment la réaliser?
4. Des règles d'extrapolation aux animaux peuvent-elles être élaborées pour le CCPR et le CCRVDF en utilisant des tissus animaux d'abats comestibles représentatifs.
5. Quelle est la meilleure procédure pour établir des descripteurs harmonisés? Les exemples comprennent différents descripteurs comme « graisse », « graisse avec peau », « graisse/peau » et « peau »
6. Le miel devrait-il être inclus dans le système de Classification en tant que produit divers? Si c'est le cas, le miel devrait-il être inclus dans la Classe B (produits alimentaires primaires d'origine animale) ou Classe E (produit transformé d'origine animale)?

Position du Canada

- En tant que membre du groupe de travail électronique sur la révision de la Classification, le Canada a soumis des observations par le biais du groupe de travail sur le document de discussion et la définition de tissu d'abats comestibles. La plupart des membres du GTE s'est exprimée quant à son soutien à une définition commune pour tissu d'abats comestibles pour le CCRVDF et CCPR. Il n'y a pas eu de discussion prolongée au sein du GTE du CCPR sur les questions auxquelles le CCPR est actuellement invité à se prononcer.
- Le Canada souhaite reporter de s'exprimer sur les questions incluses dans la section des recommandations dans CX/PR 19/51/12 (résumées ci-dessus) car davantage de temps est nécessaire pour que le Canada définisse sa position.
- Alternativement, le Canada recommande qu'un GTE pour les CCRVDF/CCPR soit établi pour travailler conjointement sur une définition commune pour les tissus animaux comestibles (y compris les tissus d'abats comestibles). Le GTE devrait aussi traiter les questions auxquelles le CCPR est invité à répondre dans le cadre des travaux vers une définition commune.

Chili

La réponse du Chili aux questions posées sur les considérations présentées dans le document de travail afin de fournir une orientation pour poursuivre l'avancement des travaux dans CX/PR 19/51/12 sur une définition commune pour tissus animaux comestibles (y compris les tissus d'abats comestibles):

1. Le CCRVDF utilise le terme muscle, alors que le CCPR utilise viande. Peut-on consolider ces termes? Si c'est le cas, quel terme serait-il approprié d'utiliser?

Il est préférable d'utiliser le mot « viande » parce que la viande comprend plus que le muscle, quelle que soit la partie la plus grande ou la partie d'intérêt, tel que défini par le CCPR.

« Les viandes sont les tissus musculaires, y compris les tissus adipeux adhérents tels que la graisse intramusculaire ou sous-cutanée, prélevés sur des carcasses ou des parties d'animaux de carcasse préparées pour la distribution en gros ou en détail à l'état « frais ». Les morceaux proposés au consommateur peuvent comporter des os, les tissus conjonctifs et les tendons, ainsi que les nerfs et les ganglions lymphatiques. »

Par ailleurs, il est entendu que le muscle doit subir une série de processus physico-chimiques pour devenir de la viande et être propre à la consommation.

Il semble également important de clarifier les espèces dont le nom entre dans la définition du Codex, s'il s'agit d'inclure toutes les espèces aquatiques et terrestres ou par exemple « **viande de mammifères (autres que les mammifères marins)** », « **viande de volaille** » et « **viande de poisson** » pour clarifier le champ d'application de la définition, parce que le terme « viande » est aussi utilisé pour référencer celles qui sont au CCPR (Classification).

Finalement, le terme « frais » devrait être remplacé par « cru » parce que la viande congelée est aussi commercialisée.

2. La définition consolidée proposée pour les abats comestibles est-elle acceptable: « Parties de l'animal, hormis la viande de la carcasse, qui sont considérées comme étant propres à la consommation humaine ». La définition semble appropriée.

Il serait par ailleurs approprié d'affiner le champ d'application de la définition étant donné que le CCPR utilise aussi ce terme pour la volaille.

3. Une classification consolidée hiérarchique pour les abats comestibles devrait-elle être utilisée par le CCPR et le CCRVDF et comment la réaliser?
Oui, cela offrirait la possibilité d'extrapoler des LMR pour les deux comités. La classification CCPR peut servir de base.
4. Des règles d'extrapolation aux animaux peuvent-elles être élaborées pour le CCPR et le CCRVDF en utilisant des tissus animaux d'abats comestibles représentatifs?
Oui, cela semble appropriés. Cependant, des règles d'extrapolation claires devraient être établies, parce que compte tenu du métabolisme de certaines composantes, il est possible que des tissus seuls ou des tissus pouvant être extrapolés existent. Par conséquent, il y aura ou non des tissus « représentatifs » selon le composé chimique.
5. Quelle est la meilleure procédure pour établir des descripteurs harmonisés? Les exemples comprennent différents descripteurs comme « graisse », « graisse avec la peau », graisse/peau » et « peau ».
Le Chili n'a pas d'observations à soumettre sur cette question.
6. Le miel devrait-il être inclus dans le système de Classification en tant que produit divers? Si c'est le cas, le miel devrait-il être inclus dans la Classe B (produits alimentaires primaires d'origine animale) ou la Classe E (produits transformés d'origine animale)?
Nous soutenons l'inclusion de miel et considérons qu'il devrait être inscrit dans la catégorie B, **produit alimentaire primaire d'origine animale.**

Ghana

Position: Le Ghana salue les travaux du groupe de travail électronique présidé par le Kenya et co-présidé par la Nouvelle-Zélande qui a été établi par le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

Nous soutenons le principe d'harmonisation des tissus d'abats comestibles pour éviter toute confusion à l'application notamment lors de l'établissement des LMR pour les composés à double usage.

Justification: Ce sera important afin d'éviter la confusion qui pourrait créer des perturbations dans le commerce et produire un impact sur la santé publique lors de l'établissement des LMR pour les composés à double usage.

États-Unis d'Amérique

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Les États-Unis d'Amérique soutiennent la coopération continue entre le CCRVDF et le CCPR pour harmoniser la définition des abats comestibles et envisager d'autres approches coopératives à l'égard de leurs problèmes communs.

OBSERVATIONS SPÉCIFIQUES

1. *Le CCRVDF utilise le terme muscle, alors que le CCPR utilise viande. Peut-on consolider ces termes? Si c'est le cas, quel terme serait-il approprié d'utiliser?*

Les définitions actuellement utilisées pour « muscle » par le CCRVDF et pour « viande » par le CCPR sont presque équivalentes; elles renvoient aux tissus musculaires, y compris les graisses interstitielles ou intramusculaires, et peuvent inclure les tissus conjonctifs, les nerfs et les ganglions lymphatiques dans des proportions naturelles. Le terme « viande » utilisé par le CCRVDF et par un grand nombre de régulateurs/agences de réglementation a une définition plus large, par exemple, « la partie comestible de tout mammifère » (CCRVDF).

Étant donné que l'intention de la Réunion conjointe FAO/OMS d'experts sur les résidus de pesticides (JMPR) et du CCPR lorsqu'ils utilisent le terme « viande » est d'indiquer « muscle », tel que défini par d'autres autorités, les États-Unis soutiennent la révision de la définition du CCPR pour l'aligner sur celle du CCRVDF. Par ailleurs, les États-Unis notent que la pratique actuelle du CCPR consistant à ne pas citer les limites maximales de résidus (LMR pour la viande pour les composés liposolubles devrait être révisée en vue d'établir des LMR distinctes pour les résidus dans le muscle de mammifères et dans les graisses, quelle que soit la classification de la liposolubilité.

2. *La définition consolidée proposée pour les abats comestibles est-elle acceptable: « Parties de l'animal, hormis la viande de la carcasse, qui sont considérées comme étant propres à la consommation humaine ».*

Les États-Unis souscrivent de façon générale à la définition consolidée proposée pour les abats comestibles, cependant nous souhaitons proposer une modification au texte en cohérence avec nos observations dans la réponse à la Question 1— remplacer « viande » par « muscle ». Compte tenu des implications plus large liées à « viande » dans certains systèmes, celle-ci pourrait être interprétée comme comprenant les organes, ce qui ne semble pas être le but de la définition.

« Les parties de l'animal, hormis ~~la viande~~ **le muscle** de la carcasse, qui sont considérées comme étant propres à la consommation humaine ».

3. *Une classification consolidée hiérarchique pour les abats comestibles devrait-elle être utilisée par le CCPR et le CCRVDF et comment la réaliser?*

D'après le Président du groupe électronique de travail (GTE) sur la Classification, nous comprenons que la Classe B (produits alimentaires primaires d'origine animale) serait reprise lors de la prochaine série de travaux proposés par le GTE sur la Classification, la décision devant être prise à la prochaine session du CCPR. Par ailleurs, nous comprenons qu'il y a deux GTE au CCRVDF chargés des tâches suivantes:

- La définition de tissus animaux pour faciliter l'établissement de limites maximales de résidus (LMR) pour les composés à double usage (à savoir, pesticides et médicaments vétérinaires)
- L'extrapolation des limites maximales de résidus pour les médicaments vétérinaires à une ou plusieurs espèces (y compris un essai d'extrapolation de LMR à certaines espèces)

En tant que tel, les États-Unis sont d'avis qu'il est encore trop tôt pour déterminer si une classification hiérarchique consolidée pour les abats comestibles devrait être utilisée par le CCPR et le CCRVDF. Nous proposons d'attendre le CCPR52 pour voir si des GTE potentiels établis au CCPR, ainsi que les deux GTE du CCRVDF précités, auront le temps d'aborder la question plus pleinement.

4. *Des règles d'extrapolation aux animaux peuvent-elles être élaborées pour le CCPR et le CCRVDF en utilisant des tissus animaux d'abats comestibles représentatifs.*

La question est liée à la Question 3. Les États-Unis sont d'avis qu'il est prématuré pour déterminer si les règles d'extrapolation aux animaux utilisant des tissus animaux d'abats comestibles représentatifs peuvent être élaborées pour le CCPR et le CCRVDF.

5. *Quelle est la meilleure procédure pour établir des descripteurs harmonisés? Les exemples comprennent différents descripteurs comme « graisse », « graisse avec la peau », graisse/peau » et « peau ».*

Les États-Unis sont d'avis que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et la JMPR devraient être consultés sur l'harmonisation des descripteurs.

6. *Le miel devrait-il être inclus dans le système de Classification en tant que produit divers? Si c'est le cas, le miel devrait-il être inclus dans la Classe B (produits alimentaires primaires d'origine animale) ou la Classe E (produits transformés d'origine animale)?*

Les États-Unis sont d'avis que le miel pourrait être inclus dans le système de *Classification* en tant que produit divers. Nous sommes d'avis qu'il est plus approprié d'inclure le miel dans la Classe B (produits alimentaires primaires d'origine animale) car nous considérons que les produits dans la Classe E sont soumis à une transformation après récolte au travers de l'intervention humaine.