

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

Point 3 de l'ordre du jour

CX/MAS 19/40/3-Add.2
Mai 2019

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Quarantième session

Budapest (Hongrie), 27 - -31 mai 2019

RÉVISION DES MÉTHODES SUR LES CÉRÉALES, LES LÉGUMES SECS ET LES LÉGUMINEUSES (ENSEMBLE EXPLOITABLE SUR LES CÉRÉALES, LES LÉGUMES SECS ET LES LÉGUMINEUSES)

(Rédigé par AACC International)

INTRODUCTION

À sa trente-huitième session (2017) le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) est convenu de poursuivre ses efforts pour mettre au point les ensembles exploitables pour l'examen et la mise à jour de la norme CODEX STAN 234-1999 sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999), comme décrit dans le document CX/MAS 17/38/6. Le Comité est également convenu de piloter cet effort en mettant à jour toutes les méthodes relatives au lait et aux produits laitiers avec l'aide de la FIL, de l'ISO et de l'AOAC (REP 17/MAS, par. 58-59).

À sa trente-neuvième session (2018) le Comité a décidé de procéder à la mise à jour des ensembles exploitables pour i) les céréales, les légumes secs et les légumineuses; et ii) les graisses et les huiles. Les travaux de révision seront menés respectivement par AACC International (céréales, légumes secs et légumineuses) et la Société américaine des chimistes de l'huile (graisses et huiles). Tous les membres et organisations d'établissement de normes intéressés ont été invités à prendre part à ce travail, selon les cas. Le protocole adopté par la FIL, l'ISO et l'AOAC International pour réviser l'ensemble exploitable du groupe des produits laitiers fera office de modèle et sera amélioré.

AACC International a examiné les méthodes sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses y compris celles concernant les aliments sans gluten dans la norme CXS 234-1999 selon ce qui suit:

RÉVISION DES MÉTHODES SUR LES ALIMENTS SANS GLUTEN

Historique / Contexte

En 2005, à sa vingt-sixième session, (CL 2005/21-MAS, ALINORM 05/28/23), le CCMAS a examiné la confirmation de la méthode Mendez R5 en attendant la publication d'une étude coopérative, en cours à l'époque. La méthode a été temporairement confirmée en tant que méthode de Type I.

En 2006, à sa vingt-septième session, (CL2006/18, ALINORM 06/29/23), le CCMAS a rendu cette confirmation de type I permanente sur la base de l'étude coopérative interlaboratoire originale publiée dans le journal *European Journal of Gastroenterology & Hepatology* 2003; 15 (5): 465-474, l'étude ayant été organisée et gérée par le Groupe de travail sur l'analyse de la prolamine et la toxicité (WGPAT).

Des travaux récents ont mis à jour la compréhension des méthodes d'essais pour les aliments sans gluten. Nous recommandons et proposons que le CCMAS réexamine les méthodes confirmées dans la norme CXS 234 pour refléter cette compréhension et ces informations.

Confirmation actuelle dans la norme CXS 234:

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type
Aliments sans gluten	Gluten	Essai immunologique sur enzyme lié à la méthode R5 Mendez (ELISA) <i>Eur J Gastroenterol Hepatol</i> 2003; 15: 465-474	Immunoessai	I

Au cours des 13 dernières années, AACC International et AOAC ont supervisé des études de validation de méthodes utilisant le même sandwich R5 ELISA pour l'analyse du gluten total, avec le parrainage de R-Biopharm, le fabricant du kit.

Confirmations pour les applications de méthode R5, revues et statut à l'AOAC et à l'AACC International.

En 2012, à l'AOAC, les données originales de l'étude coopérative Mendez ont été soumises et examinées, et la méthode a reçu le statut de OMA First Action en tant que méthode AOAC 2012.01, intitulée «Gliadine en tant que mesure du gluten dans les aliments contenant du blé, du seigle et de l'orge» (Catalogue R-Biopharm R7001).

Les matrices utilisées dans l'étude initiale étaient le maïs, le riz, la farine de riz, la farine de maïs et l'amidon de blé.

Également en 2012, l'AACC International a réalisé une nouvelle étude de validation multi-laboratoires utilisant le même kit de dosage immunologique, le kit R-Biopharm identique à celui approuvé par l'AOAC, mais axé sur des échantillons de maïs.

Les échantillons étudiés étaient du pain de maïs, de la farine de maïs et des collations à base de maïs extrudés.

Par la suite, l'AACC International a confirmé la méthode en tant que méthode confirmée de l'AACCI 38-50.01, intitulée «Gluten dans la farine de maïs et dans les produits à base de maïs par Sandwich ELISA».

En 2016, le statut "Final Action" a été attribué à la méthode AOAC, avec une modification du titre. Le titre a été modifié comme suit: «La gliadine en tant que mesure du gluten dans les aliments à base de riz et de maïs»

Le comité d'experts de l'AOAC qui a examiné la méthode a noté que l'étude coopérative initiale de WGPAT avait uniquement étudié l'amidon de maïs, de riz et de blé. Le comité d'experts de l'AOAC a accordé le statut "Final Action" sous condition que le titre et la portée de la méthode officielle soient modifiés pour refléter les matrices étudiées dans l'essai collectif.

Essais pour d'autres matrices à base de céréales - avoine

Dans son milieu naturel l'avoine ne contient pas de gluten, mais il est généralement cultivé dans des régions géographiques avec des cultures de blé et d'orge. Il est difficile de séparer les cultures dans les chaînes de distribution agricoles ouvertes, mais cela peut être fait en utilisant les moyens rigoureux de la production à identité protégée (IP) et / ou par moyen d'un tri mécanique / optique des grains.

Le Canada et les États-Unis offrent tous deux une option de marketing pour l'étiquetage de produits comprenant l'avoine IP comme étant sans gluten, dans la limite de 20 parties par million (ppm).

(<https://bit.ly/2lme3ia> et <https://bit.ly/2Za278l>)

En 2018, une nouvelle méthode AOAC pour l'utilisation dans les produits à base d'avoine a été validée pour le gluten total à l'aide du catalogue R-Biopharm Sandwich ELISA. Cette méthode s'appelle OMA 2018.15 et s'intitule «Gluten de blé, de seigle et d'orge dans l'avoine et les produits de l'avoine par dosage ELISA en sandwich quantitatif». La méthode a été validée en 2018 par une étude multi-laboratoires (19 laboratoires) sur des produits à base d'avoine, notamment: gruaux d'avoine, flocons d'avoine, farine d'avoine et céréales de petit déjeuner à l'avoine extrudé. La validation a montré une récupération équilibrée du gluten provenant de sources de blé, de seigle et d'orge dans les produits à base d'avoine, avec des taux de récupération respectifs de 108, 137 et 110%. (En cours d'impression, Journal de l'AOAC International)

Statut actuel et recommandation pour le CCMAS

AACC International et AOAC International recommandent la mise à jour de la confirmation de la méthode R5 pour la gliadine pour inclure:

1. Les informations tirées de l'examen ultérieur de l'étude de validation de la méthode originale réalisée par l'AOAC, qui a ensuite été revalidé par l'AACC International. Dans ce cas, les méthodes AOAC 2012.01 et AACCI 38-50.01 doivent être considérées comme équivalentes.
2. La méthode pour le gluten dans l'avoine, AOAC 2018.15, validée pour mesurer le gluten dans les aliments à base d'avoine sans gluten.

Modification proposée

Le Comité est invité à examiner les méthodes suivantes:

Produit	Disposition	Méthode	Principe	Type
Aliments sans gluten à base de maïs et de riz (non fermentés)	Gluten	AOAC 2012.01/AACC 38-50.01 (Méthode R5 sandwich ELISA pour la gliadine)	Immunoessai	I
Aliments sans gluten à base d'avoine (non fermentés)	Gluten	AOAC 2018.15 (Total gluten sandwich ELISA)	Immunoessai	I

RÉVISION DES MÉTHODES SUR LES CÉRÉALES, LES LÉGUMES SECS ET LES LÉGUMINEUSES

L'AACC International se félicite de l'occasion d'offrir des précisions de mise à jour aux membres du CCMAS sur le plan et le progrès réalisé dans l'examen des méthodes de la norme 234 pour les céréales, les légumes secs et les légumineuses (méthodes CPL).

Le défi pour l'AACC International après la trente-neuvième session de CCMAS

Au cours des toutes dernières années, différentes approches ont été suggérées par les pays qui ont lancé le projet (les ensembles exploitables), puis les organisations de normalisation ayant répondu à ces ensembles exploitables ont également été représentées.

Pour aider à guider ce travail, l'AACC International a participé aux travaux du groupe de travail électronique du CCMAS, présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par la Nouvelle-Zélande, chargé d'examiner les méthodes sur les produits laitiers. Nous avons pris note des questions soulevées dans le groupe de travail électronique concernant l'ensemble exploitable du groupe des produits laitiers, ainsi que des préoccupations concernant certaines méthodes de produit non incluses. Nous nous attendions à ce que des questions similaires puissent être soulevées lors des débats sur les méthodes CPL et nous avons décidé de préempter le problème et de commencer par toutes les méthodes de la norme CXS 234 applicables à ces matrices.

L'AACC International a également pris note de l'élaboration par le président du groupe de travail électronique sur les produits laitiers des questions auxquelles les participants devaient répondre. Nous avons examiné les fiches de révision de méthodes élaborées par la Nouvelle-Zélande, qui comprenaient les questions de révision, des informations tirées des normes de produits et des informations supplémentaires pertinentes. Cette approche a mis l'accent sur la nécessité des normes de produits et a également simplifié l'examen de certaines méthodes sur plusieurs analytes et matrices. Nous pensons que cette approche bénéficierait également aux travaux sur les méthodes CPL. En plus, il fournirait un cadre de base pour les examens des méthodes CPL, même si nous souhaiterions savoir si le groupe de travail électronique suggérerait des modifications à ces feuilles d'examen pour les travaux futurs?

Conclusion

Compte tenu de l'évolution de la situation et des nombreuses questions soulevées pour le CCMAS par le groupe de travail électronique sur les produits laitiers, l'AACC International a décidé de reporter l'achèvement de l'ensemble CPL jusqu'à la résolution de ces questions. Entretemps, l'AACC International a terminé d'identifier toutes les méthodes CPL dans la norme CXS 234 et elle tiendra cette liste à disposition pendant la quarantième session de CCMAS en tant que document de séance (CRD). AACC International se félicite des retours d'information que les membres du Codex et les observateurs désireraient apporter concernant cette liste. L'AACC International espère qu'après la quarantième session de CCMAS, elle disposera d'une perspective claire et elle pourra être confiant de poursuivre les travaux de préparation en vue de la révision des méthodes CPL.