



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS DE NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS
Douzième session

Utrecht, Pays-Bas, 12 – 16 mars 2018

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ANALYSE DES RISQUES DE SUBSTANCES CHIMIQUES
PRÉSENTÉS INVOLONTAIREMENT DANS DES ALIMENTS À DES NIVEAUX TRÈS BAS**

Observations soumises à l'étape 3 par l'Australie, le Canada, la Colombie, le Costa Rica, l'Égypte, l'Inde, le Japon, le Kenya, la République de Corée, les États-Unis d'Amérique, FoodDrinkEurope, ICGMA, IDF, IOFI et ISDI

L'AUSTRALIE

- L'Australie confirme sa demande que soit envisagée l'inclusion des agents nettoyants au champ d'application du projet de directive proposé. Ces agents sont en effet largement utilisés dans l'industrie alimentaire et sont susceptibles d'être détectés à de faibles niveaux.
- L'Australie soutient la proposition de demander au JECFA des informations techniques pertinentes ou une orientation méthodologique afin d'aider à l'établissement de valeurs seuils et, notamment, celles dérivées des seuils toxicologiques (par exemple, la démarche SPT pour les composés génotoxiques et non génotoxiques). L'application directe de ces doses seuils ($\mu\text{g}/\text{kg}$ pc) par les gestionnaires de risques n'est pas possible sans une conversion à une concentration analytique (mg/kg) calibrée pour les variations de la consommation alimentaire entre les différents groupes de population.

LE CANADA

Le Canada tient à remercier le président, la Nouvelle-Zélande, et le co-président, les Pays-Bas, pour avoir dirigé le groupe de travail électronique (GTE) consacré à l'*Avant-projet de Directives pour l'analyse des risques en présence des substances chimiques se trouvant par inadvertance dans les aliments à de faibles niveaux*. Le Canada souhaite affirmer son accord avec les recommandations présentées aux paragraphes 18-19 et l'avant-projet de Directives figurant à l'Annexe I du présent document.

LA COLOMBIE

La Colombie a le plaisir d'annoncer qu'elle souscrit à L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR L'ANALYSE DES RISQUES EN PRÉSENCE DE SUBSTANCES CHIMIQUES SE TROUVANT PAR INADVERTANCE DANS LES ALIMENTS À DE FAIBLES NIVEAUX et de déclarer ce qui suit :

Paragraphe :

1. **3. CHAMP D'APPLICATION** : (iii) Les toxines naturelles émergentes, par exemple des mycotoxines et des phycotoxines de plantes alimentaires nouvellement caractérisées et (iv) Les contaminants environnementaux, par exemple les inhibiteurs de corrosion, agents ignifuges et les muscs et arômes

Envisage d'inclure, en plus : bactéries produisant des toxines et toxines marines ou phycotoxines.
Suggestion : contaminants environnementaux (chimiques, physiques et biologiques).

Références : (Cusick & Sayler, 2013; Dolan, Matulka & Burdock, 2010;

Friedman & Rasooly, 2013; Rameshrad, Razavi & Hosseinzadeh, 2017).

Il est important de pouvoir inclure des nanomatériaux ou composants utilisés dans la nanotechnologie.

2. 4. DÉFINITIONS Contaminant émergent : Un contaminant présent dans un aliment en cours d'examen, dont la présence est nouvellement constatée ou émerge depuis peu, ou qui n'a pas été signalée précédemment ou dont la détection n'était pas attendue au moment de l'examen à des fins réglementaires pour des utilisations antérieures ; et, pour lequel il n'existe pas de limite quantitative ou de directive aux fins de la gestion des risques fixée par le Codex ou dans le cas d'un pays particulier, par une norme régionale ou nationale reposant sur une évaluation toxicologique.

Suggestion d'ajout :

- Il n'existe pas de réglementations sur les contaminants émergents.
- Les contaminants émergents sont des produits chimiques ou des matériaux caractérisés comme constituant une menace perçue ou réelle pour la santé humaine ou l'environnement.
- Un contaminant peut également être « émergent » si une nouvelle source, un nouveau mode de transmission aux humains ou une nouvelle méthode ou technique de détection est découverte.
- Il ne doit pas nécessairement être en cours d'examen ; cela peut être la première fois qu'il est signalé.

Le terme de « valeur seuil » doit être défini précisément afin de faciliter la compréhension du document.

Les émergences peuvent évoluer de situations inoffensives liées à des aliments normaux, habituels qui ne sont pas une émergence *en tant que telle*, ou peuvent se produire de manière soudaine.

Références : (Murnyak et al., 2011).

Nous considérons qu'il est important de définir la période de temps à laquelle se rapporte le terme « récemment ».

3. 7. COMMUNICATION DE CAS DE DÉTECTION(S) : L'analyste doit fournir les informations suivantes au gestionnaire de risques :

- Le type de programme d'échantillonnage par exemple aléatoire, longitudinal, de surveillance ciblée.
- La méthode d'essai et sa performance analytique.
- Le nombre de détections et le nombre total d'échantillons analysés.
- Un résumé des données statistiques de cas.
- L'identification de la classe chimique / du type chimique.

Avec ces informations, le laboratoire officiellement reconnu peut également fournir un avis scientifique/technique relatif à l'éventuelle source/aux éventuelles sources de la substance chimique détectée.

Nous considérons qu'il est également important d'inclure :

- Communication de la limite de détection et la limite de quantification de la méthode de test.
- Communication de la date et du lieu d'échantillonnage.
- Description de l'aliment ou des aliment(s) échantillonné(s), afin de déterminer la cohérence avec la méthode de test.
- En assurant la représentativité du plan d'échantillonnage.
- En prenant en compte les ressources nationales et la capacité de travaux analytiques sur l'identification de la substance en question.

Ce qui précède est le consensus atteint dans le Sous-comité colombien sur les contaminants dans les aliments.

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 et estime que ce serait un outil qui faciliterait l'échange commercial d'aliments dans le monde.

L'EGYPTE

L'Égypte est d'accord avec le projet de directives proposé pour l'analyse des risques en présence des substances chimiques se trouvant par inadvertance dans les aliments à de faibles niveaux.

L'INDE

Observations générales : L'Inde apprécie le travail de la Nouvelle-Zélande et soutient le projet de directives proposé pour l'analyse des risques en présence des substances chimiques se trouvant par inadvertance dans les aliments à de faibles niveaux.

En ce qui concerne la section 8.1 (catégories d'exclusion), à des fins de clarté, les protéines et les produits chimiques inorganiques peuvent être définis précisément comme des ingrédients autorisés et les additifs alimentaires ou les auxiliaires technologiques peuvent tomber dans cette catégorie. C'est pourquoi l'Inde propose de modifier et de stipuler les protéines (autres que mentionnées sur l'étiquette) et les produits chimiques inorganiques (autres que les additifs alimentaires et les auxiliaires technologiques autorisés).

LE JAPON

Le Japon tient à remercier la Nouvelle-Zélande et les Pays-Bas pour leurs efforts en tant que présidents du groupe de travail électronique consacré à l'« Avant-projet de Directives pour l'analyse des risques en présence de substances chimiques se trouvant par inadvertance dans les aliments à de faibles niveaux » et pour l'opportunité de soumettre les commentaires suivants sur le sujet, en réponse au document CL 2018/8-CF.

Définition d'un contaminant émergent :

Le Japon propose de simplifier la définition, selon les modifications suivantes :

Contaminant émergent

- Un contaminant présent dans un aliment, dont l'apparition est nouvelle ou récente **et dont l'entrée dans la chaîne alimentaire** n'a pas été anticipée ni rapportée précédemment ; et,
-
- Pour lequel il n'existe aucune mesure de gestion des risques pour la **sécurité sanitaire des aliments**, établie dans le Codex ou au sein d'un pays **ou** d'une région.

Utilisation d'une valeur seuil comme première étape de gestion des risques

Le Japon est d'avis que l'application d'une valeur seuil en fonction de chaque classe du TTC ne serait pas appropriée en tant que première étape de gestion des risques des contaminants émergents dans les aliments, en raison du fait que les contaminants peuvent présenter des niveaux de toxicité différents et que les aliments contenant les contaminants peuvent être consommés à des niveaux différents selon les pays ou régions.

Nous sommes d'avis que l'utilisation d'une valeur seuil comme mesure de gestion des risques des contaminants émergents ne devrait être envisagée qu'après un examen scientifique de la part du JECFA ou après consultations de la FAO/OMS. Ce processus permettrait de faciliter les discussions relatives aux Directives au sein du CCCF.

Utilisation d'une méthodologie d'évaluation rapide des risques, approuvée à l'échelle internationale

Dans le cas de l'existence d'une méthodologie d'évaluation rapide des risques, approuvée à l'échelle internationale et à l'efficacité prouvée pour l'analyse des risques de contaminants émergents, le Japon est disposé à en appuyer l'utilisation. Cependant, si une telle méthodologie n'est pas encore disponible à ce stade, le Japon est d'avis qu'il est prématuré d'élaborer des Directives, dans l'attente des résultats de consultations du JECFA ou de la FAO/OMS.

Exclusion des aliments de consommation animale dans les Directives

Le Japon est favorable à l'exclusion des aliments de consommation animale du champ d'application des Directives, bien que les contaminants présents dans les aliments pour les animaux destinés à la production

alimentaire soient inclus dans la définition du Codex de « contaminant ». Un arbre de décision pour la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments de consommation animale sera plus complexe à établir que pour la sécurité sanitaire des aliments de consommation humaine, du fait que les contaminants présents dans l'alimentation animale sont non seulement liés à la santé des animaux, mais aussi à la sécurité sanitaire d'aliments d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Vu l'accumulation d'expériences sur l'utilisation de Directives sur la santé sanitaire des aliments, le CCCF pourrait envisager de reconsidérer la question de l'inclusion des aliments de consommation animale.

Avis scientifique du JECFA

Le Japon est favorable au fait que le CCCF requière l'avis scientifique de comités d'experts tels que le JECFA ou consulte la FAO/OMS sur l'utilisation d'un seuil de valeur et de méthodologies d'évaluation rapide des risques.

Le Japon est d'avis qu'il est prématuré d'élaborer des Directives, dans l'attente des résultats des comités d'experts.

Partage d'information

Quels que soient les contaminants émergents, des mesures de gestion des risques, prises dans des situations données par des membres du Codex, sont appliquées de façon provisoire ou préliminaire. Le Japon est d'avis que les expériences de chaque pays en matière de gestion des risques de ces contaminants forment de précieuses sources d'information pour l'élaboration des Directives dans le Codex ou pour la gestion des risques dans les pays membres.

LE KENYA

Nous proposons la définition suivante.

Définition des contaminants émergents : un produit chimique qui n'est pas prévu dans l'aliment en question peut être présent à une concentration détectable ou un produit chimique qui est connu et réglementé dans un autre aliment est trouvé dans l'aliment en question à une concentration détectable.

4. DÉFINITIONS

Ces définitions doivent être lues en conjonction avec les définitions relatives à l'analyse des risques figurant dans le « Manuel de procédure du Codex, édition la plus récente ».

Pour les besoins du présent document et rentrant dans la définition plus large de contaminants dans le Manuel de procédure :

Contaminant émergent

- Contaminant dans les aliments étudiés, qui est une occurrence **nouvelle** ou émergée récemment ou qui n'a pas été signalé précédemment ou dont la détection n'a pas été prévue au moment de l'examen réglementaire des utilisations antérieures ; et,
- Pour lequel il n'existe pas de limite quantitative ni de directive en matière de gestion des risques établie dans le Codex ou pour **un pays individuel, une norme régionale ou nationale régissant les aliments informée par** l'évaluation toxicologique.

Méthode d'évaluation rapide

- Méthodologie d'évaluation des risques en vue de l'apport d'avis scientifiques dans un délai limité, qui informe une décision en matière de gestion des risques alimentaires sur un lot ou une cargaison spécifique d'aliments.

OBSERVATION SUR LA DÉFINITION

Le premier point est plus clair que le second, donc nous préférons le premier.

Il peut également s'agir d'un produit chimique que l'on ne s'attend pas à trouver dans des aliments, mais qui peut être détecté dans des aliments ; ce produit chimique pourrait être connu dans un autre aliment et être détecté. Il peut également s'agir d'un produit chimique qui est connu, mais pas connu comme se trouvant dans des aliments.

LA RÉPUBLIQUE DE CORÉE

La République de Corée souscrit aux recommandations proposées par le GTE.

- L'utilisation d'une méthodologie d'évaluation des risques acceptée au niveau international
- L'exclusion d'aliments de l'avant-projet de directives
- La recherche d'avis scientifiques auprès du JECFA concernant l'établissement des valeurs seuils appropriées et l'identification d'une méthodologie d'évaluation des risques acceptée au niveau international

Nous suggérons également d'ajouter une définition de « valeur seuil » dans l'orientation afin d'aider les gouvernements à comprendre clairement la signification du terme.

LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis apprécient le travail mené par la Nouvelle-Zélande et les Pays-Bas pour préparer le projet de directives pour l'analyse des risques en présence des substances chimiques se trouvant par inadvertance dans les aliments à de faibles niveaux et soumettent les observations suivantes.

Les États-Unis soutiennent l'élaboration de l'avant-projet de directives par principe et ont fourni des modifications techniques et des observations sur le premier projet du GTE. Nous sommes également favorables à l'idée de demander au JECFA des avis plus poussés sur les valeurs seuils et un rôle potentiel dans l'identification et la révision des approches harmonisées, comme cela a été discuté dans le document.

Nous soutenons également la poursuite des travaux sur le document pour la prochaine session du CCCF afin de laisser au JECFA le temps de fournir ses avis et de poursuivre le développement de l'Arbre décisionnel (Annexe 1 de l'Appendice I) et des méthodologies d'évaluation rapide reconnues à l'échelle internationale ainsi que de leur pertinence dans le contexte de ces directives (Annexe 3 de l'Appendice I).

FOODDRINKEUROPE

FoodDrinkEurope tient à vous remercier pour l'opportunité qui lui est donnée de présenter ses observations sur le projet de directives proposé (Annexe 1).

Veuillez trouver ci-dessous un bref résumé de nos observations et noter que nous restons à votre disposition en cas de nécessité.

- Au chapitre 7 (Communication de cas de détection(s)), il est dit que « le laboratoire officiellement reconnu peut également fournir un avis scientifique/technique relatif à/aux l'éventuelle source(s) de la substance chimique détectée. » Il est toutefois possible que plusieurs groupes, et non seulement un laboratoire officiel (un laboratoire de référence de l'UE, par exemple), aient connaissance des possibles sources/pénétrations d'une nouvelle substance dans des aliments, par exemple les opérateurs agroalimentaires, les autorités et les établissements de recherche, etc.
- Pour ce qui concerne les sources possibles, FoodDrinkEurope estime qu'un « avis technique/scientifique » est toujours nécessaire. Peut-être que la formulation proposée, « avis scientifique/technique » pourrait changer et devenir « rapport ». Ce rapport pourrait alors être remis, par exemple par les opérateurs agroalimentaires, les établissements de recherche, les autorités, etc.
- Le chapitre 10 stipule que la communication sur les risques doit s'adresser aux « consommateurs et autres parties prenantes ». La communication sur les risques doit également s'adresser aux opérateurs agroalimentaires, car il est essentiel que ces derniers aient connaissance des risques et de la manière de les communiquer. Ainsi, la formulation proposée, « consommateurs et autres parties prenantes », pourrait être modifiée et devenir « opérateurs agroalimentaires, consommateurs et autres parties prenantes ».
- Au chapitre 3, FoodDrinkEurope estime que le champ d'application du document devrait couvrir les faibles teneurs en détergents et assainisseurs dans les aliments concernés par ses directives. Le « Champ d'application » devrait par conséquent stipuler : « (ii) Les contaminants émergents provenant de matériaux et/ou de composés employés pendant la transformation ou le traitement sanitaire des aliments, par exemple les contaminants se formant pendant le traitement, les matériaux d'emballage et les encres d'imprimerie non réglementés, les traces de produits chimiques (assainisseurs, surfactants) utilisés pour le traitement sanitaire des aliments, les huiles/lubrifiants/résines utilisés pour la maintenance de la fabrication »

INTERNATIONAL COUNCY OF GROCERY MANUFACTURERS ASSOCIATIONS (ICGMA)**Observations générales**

L'ICGMA soutient les objectifs du Groupe de travail électronique sur l'élaboration de directives pour l'analyse des risques en présence des substances chimiques se trouvant par inadvertance dans les aliments. Ces travaux renferment un potentiel considérable pour l'élaboration d'un processus scientifique qui assure la sécurité des consommateurs, tout en réduisant l'impact sur le commerce de la détection de faibles niveaux de substances qui n'ont probablement pas d'effets nocifs sur la santé humaine.

Afin d'optimiser la valeur de la directive qui est en cours d'élaboration, le champ d'action de ces substances ne peut pas être trop restrictif. Cela résulterait en une directive qui serait scientifiquement fondée, mais, du fait d'un champ d'action restrictif, son application pratique n'aurait jamais lieu. Parmi les exemples fournis dans le champ d'action du projet de directive (Section 3) figurent les produits chimiques qui sont à la fois facilement évitables (les produits chimiques qui sont intentionnellement ajoutés à un certain stade de la chaîne d'approvisionnement, tels que les contaminants agricoles, les encres d'imprimerie et les lubrifiants) et non facilement évitables (les produits chimiques qui ne sont pas intentionnellement ajoutés comme les toxines naturelles, les contaminants environnementaux et les contaminants générés lors des processus). Nous pensons, à l'instar des présidents, que pour optimiser la valeur de cette directive, il sera important d'inclure des composés facilement évitables comme non facilement évitables, car nous croyons que les principes scientifiques utilisés pour évaluer les risques sont universellement applicables.

L'ICGMA souhaiterait remercier le GTE pour avoir pris en compte les observations ci-dessus et apprécie l'opportunité qui lui est offerte d'apporter davantage de clarification sur des questions spécifiques signalées dans le projet de document. 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.

Observations spécifiques

Ci-dessous, vous trouverez les observations de l'ICGMA concernant les recommandations faites au CCCF,

Définition d'un contaminant émergent

Nous pensons que l'exclusion du champ d'application de toute substance qui est dotée d'une « directive en matière de gestion des risques », pourrait être interprétée de manière très stricte, excluant ainsi inutilement des produits chimiques qui sont couverts par des directives générales (telles que des bonnes pratiques de fabrication) et qui n'ont pas de niveaux quantitatifs définis. Ces cas profiteraient tout de même grandement de cette directive, car une absence de valeur quantitative pour la détection de ces produits chimiques aurait toujours pour résultat les mêmes défis.

En outre, nous souscrivons à la recommandation selon laquelle la mise en œuvre de la directive au niveau local devrait prendre en considération les normes alimentaires nationales. L'établissement de normes et directives qui peuvent être utilisées comme base pour le développement de réglementations nationales, est un principe clé du processus du Codex. Par conséquent, nous ne pensons pas qu'il soit nécessaire d'annoncer que la directive s'appliquerait à la fois au niveau national et au niveau du Codex. L'inclusion de ce langage pourrait entraîner une confusion sur le fait de savoir si ceci serait interprété comme un besoin pour le processus d'évaluation/gestion des risques d'examiner l'ensemble des réglementations nationales avant de déterminer si une substance entre dans le champ d'application, plutôt que de se référer uniquement à leurs propres réglementations nationales.

Utilisation d'une valeur seuil en tant qu'étape initiale de gestion des risques

L'inclusion d'une « valeur seuil » est une approche d'évaluation des risques scientifiquement fondée et pragmatique. Cette approche est cohérente avec les aspects du concept scientifique du seuil de préoccupation toxicologique (Kroes et al. 2000, Kleijn et al. 2011, EFSA 2012) et un concept réglementaire connu comme la notion de seuil de réglementation (Threshold of Regulation ou TOR). Le TOR est utilisé aux États-Unis pour procurer un concept de gestion des risques en matière de protection de la santé afin d'aborder la migration de composants de matériaux en contact avec les aliments (Code de réglementations fédérales américain 21 CFR 170.39 et Shanklin and Cahill, 2009).

Une méthodologie d'évaluation rapide des risques acceptée au niveau international est utilisée

L'utilisation de relations structure-activité et de SPT pour une évaluation rapide pour des produits chimiques non-réglés, pour lesquels il manque un ensemble solide de données de sécurité, est appropriée.

Les aliments pour animaux sont exclus des directives proposées en matière de risque

Bien que l'ICGMA appuie l'inclusion des aliments pour animaux dans le développement de ces directives, nous pensons que l'inclusion des aliments pour animaux est susceptible de retarder le développement de ces directives, car cette inclusion signifierait la nécessité de tenir compte des impacts potentiels sur la santé animale pour toutes les espèces concernées et groupes d'âge qui pourraient consommer des aliments pour animaux. Si les aliments pour animaux sont inclus, un processus séparé visant à prioriser des espèces animales données (p. ex. celles qui sont consommées le plus fréquemment) pourrait devoir être développé pour rendre gérable le développement des directives.

Ci-dessous, vous trouverez des observations de l'ICGMA concernant les recommandations du CCCF au paragraphe 19, selon lesquelles le Comité devrait demander l'avis du JECFA sur le point suivant :

Le rôle du JECFA dans l'identification et la révision d'une méthodologie d'évaluation rapide des risques acceptée au niveau international

Comme mentionné ci-dessus, l'utilisation de relations structure-activité et de SPT pour une évaluation rapide pour des produits chimiques non-réglés, pour lesquels il manque un ensemble solide de données de sécurité, est appropriée. Le JECFA emploie déjà ces concepts scientifiques établis, et ils forment la base de la procédure du JECFA pour l'évaluation de la sécurité des agents aromatisants.

Observations de l'ICGMA sur la section 3 : Champ d'application

Outre les changements proposés répertoriés ci-dessous, nous pensons également qu'il serait important de s'aligner sur d'autres comités du Codex, pour s'assurer que toutes les opportunités sont envisagées. Ceci inclurait de fournir une référence au Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR), au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) et au Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF).

Par conséquent, nous recommandons que le CCCF fournisse une référence au CCPR, CCFH et CCRVDF, afin d'offrir à ces comités une opportunité d'indiquer s'il existe des produits chimiques ou classes de produits chimiques additionnelles auxquels cette orientation pourrait s'appliquer, renforçant d'autant plus l'intérêt de créer l'orientation.

Changements proposés

Nous proposons les changements suivants à la Section 3, en vue d'apporter une clarté supplémentaire aux *toxines naturelles* (ce qui pourrait impliquer les protéines) ainsi que les types de produits chimiques qui entreraient dans le champ d'application pour cette directive.

Les groupes suivants de produits chimiques fournissent des exemples :

- (i) contaminants agricoles, par exemple des produits chimiques utilisés dans l'agriculture pour traiter des problèmes spécifiques environnementaux et liés au changement climatique, tels que les inhibiteurs de nitrification et d'uréase, dont la détection par inadvertance dans les aliments n'a pas été anticipé**
- (ii) Contaminants de processus émergents, par exemple des contaminants de processus (acrylamide, furane), matériaux d'emballage et encres d'imprimerie non réglementés, désinfectants/détergents qui demeurent présents à l'état de trace sur les équipements de fabrication, huiles/lubrifiants/résines utilisés en tant que composés pour la maintenance de fabrication, dont la détection par inadvertance dans les aliments n'a pas été anticipé**
- (iii) Toxines naturelles émergentes (hors protéines) avec une détection initiale et/ou occasionnelle, p. ex. des mycotoxines ou phytotoxines de cultures vivrières**

(iv) **Contaminants environnementaux, par exemple inhibiteurs de corrosion, perchlorate, métaux, retardateurs de flammes et muscs/parfums, dont la détection par inadvertance dans les aliments n'a pas été anticipé**

Les produits chimiques identifiés comme ayant un rôle dans la dégradation des aliments, et présents à un niveau reflétant cette dégradation, ne sont pas couverts par ces directives.

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

La FIL appuie les conclusions du GTE et est d'accord avec les recommandations proposées comme moyen de progresser.

P6. 3. CHAMP D'APPLICATION

Dans ses observations au GTE, la FIL a demandé d'inclure les **contaminants se formant pendant le traitement** (acrylamide, furannes) et les **résidus de détergents et d'assainissants** dans le champ d'application de ces directives. Le point (ii) du Chapitre 3, « Champ d'application », stipule :

(ii) *Les contaminants émergents **provenant de matériaux et/ou de composés employés pendant la transformation des aliments**, par exemple les **contaminants se formant pendant le traitement**, les matériaux d'emballage et les encres d'imprimerie non réglementés, les **traces de produits chimiques (assainisseurs, surfactants) utilisés à des fins de traitement sanitaire des aliments**, les huiles/lubrifiants/résines utilisés pour la maintenance de la fabrication*

P6. 5. PRINCIPES

Comme indiqué dans la soumission de la FIL au GTE, le point d doit stipuler :

*d. En cas de **détection présence vérifiée** d'un contaminant émergent dans une livraison commercialisée, les autorités compétentes du pays exportateur doivent en être avisées et toutes informations **et données analytiques pertinentes** pour la sécurité alimentaire doivent être partagées.*

Nous suggérons par ailleurs d'inclure les publications suivantes à l'Annexe 2, « Études de cas », des directives car nous pensons qu'elles peuvent améliorer l'accent mis sur les traces de produits chimiques utilisés à des fins de traitement sanitaire des aliments :

- **La proposition d'ajouter une catégorie d'éthoxylates de nonylphénol (NPE) à la liste de produits chimiques toxiques devant être déclarés en vertu de la section 313 de la loi sur la planification des interventions d'urgence et sur le droit de savoir de la communauté (Emergency Planning and Community Right-to-Know Act, EPCRA) et de la section 6607 de la loi de prévention de la pollution (Pollution Prevention Act, PPA).**
https://members.wto.org/crnattachments/2016/TBT/USA/16_4763_00_e.pdf
- **American Dairy Products Institute (ADPI) – recommandation de retirer progressivement cette classe de détergents**
https://www.adpi.org/Portals/0/Academy/Intel%20and%20Commentaries/NP%E2%80%99s%20and%20NPE%E2%80%99s_Another%20Concern%20for%20the%20Industry%20TECHNICAL%20BRIEF.pdf
- **Evaluation de l'impact sur la santé des résidus de chlorure de didécylidiméthylammonium (DDAC) dans les aliments**
<http://www.bfr.bund.de/cm/349/health-assessment-of-didecylidimethylammonium-chloride-ddac-residues-in-food.pdf>

INTERNATIONAL ORGANIZATION OF THE FLAVOR INDUSTRY (IOFI)

1. L'Organisation internationale de l'industrie des arômes (IOFI) apprécie de pouvoir faire part de ses observations en réponse à la CL 2018/8-CF sur le « Projet de directives proposé pour une analyse rapide des risques des contaminants émergents dans les aliments » (Annexe I du CX/CF 18/12/12).
2. L'IOFI souhaite faire une remarque sur le point (iv) du paragraphe 3 du CHAMP D'APPLICATION du « Projet de directives », qui donne des exemples de contaminants environnementaux, dont un a trait aux « muscs/fragrances ».

3. Le terme muscs couvre en fait un large éventail d'une quarantaine de produits chimiques synthétiques ayant un profil d'odeur « musquée ». Certains de ces produits chimiques ont été largement utilisés en tant que fixateurs de parfum dans différents produits de consommation tels que, notamment, des lessives et des détergents ménagers. Le musc xylène, qui a largement été utilisé dans des cosmétiques et des détergents, s'est avéré être un polluant très persistant et bioaccumulatif dans les environnements aquatiques (il s'agit de ce qu'on appelle une substance vPvB) et est désormais considéré comme une substance extrêmement préoccupante en vertu du règlement REACH de l'Union européenne.
4. Les autres muscs ne posent généralement PAS de problèmes environnementaux comparables. C'est la raison pour laquelle il est inapproprié de faire une référence générale aux « muscs/fragrances » au point (iv) du paragraphe 3 du CHAMP D'APPLICATION.
5. L'IOFI recommande de remplacer « muscs/fragrances » par « musc xylène » comme suit :

3. CHAMP D'APPLICATION [...] Les exemples suivants sont des groupes de produits chimiques qui seraient considérés comme des contaminants émergents s'ils étaient présents dans les aliments :
[...]
(iv) Contaminants environnementaux tels que les inhibiteurs de corrosion, les ignifuges et le **musc xylène**

INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS INDUSTRIES (ISDI)

L'ISDI apprécie l'opportunité offerte de formuler des observations sur l'avant-projet de Directives pour l'analyse des risques en présence des substances chimiques se trouvant par inadvertance dans les aliments à de faibles niveaux préparé par le groupe de travail électronique du CCCF dirigé par la Nouvelle-Zélande et les Pays-Bas.

Observation de l'ISDI sur le CHAMP D'APPLICATION du projet de Directives (section 3)

L'ISDI soutient l'élaboration des Directives pour l'analyse des risques en présence des substances chimiques se trouvant par inadvertance dans les aliments. Ces travaux renferment un potentiel considérable pour l'élaboration d'un processus scientifique qui assure la sécurité des consommateurs, tout en réduisant l'impact sur le commerce de la détection de faibles niveaux de substances qui n'ont probablement pas d'effets nocifs sur la santé humaine. Le Codex contient déjà de nombreuses normes et directives régissant la gestion des risques pour différentes substances. Cependant, afin d'optimiser la valeur de cette nouvelle directive, le champ d'action ne doit pas être trop restrictif.

Par conséquent, l'ISDI soutient la poursuite de la discussion du champ d'application de cette directive, y compris les exemples tels que les désinfectants et les nettoyants, afin que cet effort ait une valeur ajoutée pour les membres du Codex.