

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 6 de l'ordre du jour

CX/PR 03/4

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES

**Trente-cinquième session
Rotterdam (Pays-Bas), 31 mars-5 avril 2003**

RAPPORT DE SITUATION GEMS/FOOD SUR LES APPORTS ALIMENTAIRES¹

Révision des régimes alimentaires régionaux du GEMS/Food

1. À la trente et unième session du Comité, l'OMS a présenté son programme d'extension des cinq régimes alimentaires régionaux du GEMS/Food² afin de mettre au point des régimes plus représentatifs, conformément à la recommandation d'une consultation d'experts FAO/OMS précédente.³ Grâce à la méthode de l'analyse par grappes, 13 régimes par module de consommation ont été produits⁴. À sa trente-deuxième session, le Comité a examiné les réponses des gouvernements à la lettre circulaire CL1999/30-PR, qui étaient dans l'ensemble favorables à ces régimes alimentaires. Toutefois, il a soulevé plusieurs questions techniques, et demandé au GEMS/Food de préparer des exemples de l'impact éventuel des régimes par module de consommation sur l'évaluation des risques de résidus de pesticides s'ils étaient adoptés. En outre, le Comité a demandé au GEMS/Food de fournir une estimation de la consommation alimentaire totale afin d'évaluer la possibilité d'écart entre les grappes.⁵ À sa trente-troisième session, après avoir examiné les éclaircissements fournis, le Comité a approuvé la mise au point de 13 régimes par module de consommation et noté qu'un perfectionnement ultérieur s'imposait, y compris des exemples de calculs de LMR pour les fruits et les légumes, avant de recommander leur usage pour les besoins de la JMPR.⁶ Le Comité est convenu qu'il devrait être mis au courant de principaux progrès réalisés dans la mise au point définitive des régimes régionaux dans le cadre du GEMS/Food.

¹ Document préparé par le Food Safety Department, Organisation mondiale de la santé, Genève (Suisse)

² Régimes alimentaires régionaux du GEMS/Food, consommation régionale par habitant de produits agricoles bruts et semi-transformés, Programme GEMS/Food, WHO/FSF/FOS/98.3, OMS, Genève (1998)

³ Food consumption and exposure assessment of chemicals. Rapport d'une Consultation FAO/OMS, 10-14 février 1997, Genève, document inédit WHO/FSF/FOS97.5, OMS, Genève (1997)

⁴ Rapport de situation de l'OMS sur la révision des régimes alimentaires régionaux du GEMS/Food, CX/PR 99/3, février 1999

⁵ ALINORM 01/24, paragraphe 38

⁶ ALINORM 01/24A, paragraphe 56

2. Le GEMS/Food a maintenant conclu un accord de collaboration avec Exponent, Inc. pour mettre au point définitivement les 13 régimes par module de consommation, accord qui exigera: 1) l'évaluation et l'incorporation des observations des pays, le cas échéant, 2) la préparation d'estimations préliminaires de la consommation pour chaque régime par module de consommation, 3) l'identification des principales lacunes dans les données lorsque peuvent être utilisées des valeurs par défaut ou de substitution, et 4) une consultation avec les pays pour corriger les incohérences et combler les principales lacunes dans les données. Les valeurs manquantes pour certains produits alimentaires, ainsi que celles relatives à un grand nombre d'aliments semi-transformés et transformés, exigeront des États membres qu'ils vérifient la disponibilité de ces données. Il s'agit d'importants aliments transformés comme les jus de pomme, les cerises acides, les agrumes, le cassis, les raisins et les ananas, ainsi que la bière d'orge, la farine de maïs, le son de seigle et le blé pour lesquels des études sur la transformation parviennent souvent à la JMPR. Les États membres sont invités à se joindre à ces efforts, afin de mettre au point des régimes alimentaires plus représentatifs à utiliser dans les évaluations internationales des risques réalisés par tous les organismes consultatifs scientifiques FAO/OMS, y compris la JMPR.

Informations sur la taille des grandes portions

3. Afin d'évaluer l'Apport à court terme estimatif international (ACIEI) de pesticides pertinents, parmi les données sur la consommation soumises par les pays au GEMS/Food, la JMPR utilise le 97,5e percentile le plus élevé (consommateurs seulement) pour la population générale et les enfants de six ans. La base de données sur la taille de la grande portion est disponible à l'adresse suivante :

http://www.who.int/fsf/Chemicalcontaminants/Haz_Exp_Ass_Alldata.pdf

et se fonde sur les soumissions de l'Australie, de la France, des Pays-Bas, du Japon, du Royaume-Uni et des États-Unis d'Amérique. Elle a été révisée récemment pour inclure les données provenant d'Afrique du Sud. Tous les pays sont invités à consulter la base de données actuelle pour vérifier que ces apports plus élevés utilisés dans les calculs de l'ACIEI sont suffisants pour protéger leurs populations.

Informations sur le poids unitaire et la portion comestible types

4. Pour calculer l'ACIEI relatif à certains produits pour lesquels trois unités ou moins de produits représentent la grande portion (cas 2, par exemple), il est nécessaire de connaître le poids unitaire et la portion comestible types. Le GEMS/Food a élaboré une base de données comprenant ces informations qui est accessible à l'adresse suivante: http://www.who.int/fsf/Chemicalcontaminants/unit_weight_edible.pdf. La base de données a été mise à jour sur la base des nouvelles données parvenues de la Suède et un certain nombre d'incohérences ont été corrigées. La nouvelle base de données avec ses changements commentés est disponible sur le site Web susmentionné. Les pays sont invités à consulter la base de données actuelle et à fournir, le cas échéant, des informations sur le poids unitaire et la portion comestible types pour leurs pays. A cet égard, des informations supplémentaires sur le poids unitaire type pour les produits suivants seraient nécessaires: pied de céleri et laitue pommée.