

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

Item de l'agenda 16 F

CX/FAC 02/28 – Add. 1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-quatrième Session

Rotterdam, Pays- Bas, 11-15 mars 2002

DOCUMENTS DE SYNTHÈSE SUR LES CHLOROPROPANOLES

Les commentaires suivants ont été reçus de l'Australie.

AUSTRALIE

Suite au CCX/FAC 02/28, - Documents de synthèse sur les Chloropropanoles -, l'Australie souhaite apporter les commentaires suivants.

CONTEXTE

La trente-troisième Session du CCFAC (Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants) a demandé au Royaume-Uni, assisté par le Canada et les USA, de réviser les documents de synthèse concernant les chloropropanoles présentées à la trente-troisième Session (CX/FAC 01/31) pour diffusion, commentaire et étude à la trente-quatrième Session du CCFAC. Ces recommandations ont été mises à jour en tenant compte des commentaires fournis sur les recommandations précédentes et la réévaluation des chloropropanoles lors de la cinquante-septième réunion du JECFA (Comité mixte FAO/OMS d'Experts sur les Additifs Alimentaires) en juin 2001 (ALINORM 01/12A, paragraphes. 181-182).

COMMENTAIRES SUR LES DOCUMENTS DE SYNTHÈSE SUR LES CHLOROPROPANOLES

L'Australie remarque que plusieurs corps scientifiques, y compris la FSA (Agence Britannique de Normes Alimentaires), le SCF (Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine de la Commission Européenne) et le JECFA (Comité mixte FAO/OMS d'Experts sur les Additifs Alimentaires) ont réévalué la toxicité du 3-MCPD et ont conclu que ce contaminant n'était pas génotoxique *in vivo*. L'Australie prend acte également de la recommandation du JECFA de fixer le seuil d'absorption quotidienne tolérable provisoire (PMTDI) du 3-MCPD à 2 mg/kg p.c. et de la conclusion que l'instauration d'un seuil d'absorption tolérable pour le 1,3-DCP est inappropriée en raison de la nature de la toxicité de ce contaminant (génotoxique *in vitro*, hépatotoxique et provoquant une variété de tumeurs dans divers organes chez les rats).

L'Australie soutient l'argument présenté dans les Recommandations, à savoir que la contamination par le chloropropanole est une question de sécurité alimentaire à portée internationale et, de par ce fait, une

approche harmonisée afin de contrôler la concentration du chloropropanole dans les aliments est souhaitable en vue de protéger les consommateurs.

En 2001, l'Australie et la Nouvelle Zélande ont introduit des mesures d'urgence afin de fixer la concentration maximale de chloropropanoles dans les sauces de soja et d'huître (0,2 mg/kg pour le 3-MCPD et 0,005 mg/kg pour le 1,3-DCP). Ce faisant, la ANZFA (Australia New Zealand Food Authority) et la ANZFSC (Australia New Zealand Food Standards Council) ont tenu compte des considérations suivantes:

- la réévaluation des données sur la toxicité du 3-MCPD et du 1,3-DCP par les corps scientifiques tels que le UK, le SCF et le JECFA, démontrant que le 3-MCPD n'est pas un agent cancérigène génotoxique et confirmant à nouveau que le 1,3-DCP est génotoxique *in vitro*;
- les résultats des recherches sur des échantillons de sauces de soja et d'huître effectuées par le Royaume-Uni, l'Australie et Nouvelle Zélande en 2001;
- La modélisation des résultats diététiques effectuée par la ANZFA sur les résultats des recherches du Royaume-Uni et sur les données de l'Australie et de la Nouvelle Zélande;
- la marge de sûreté fournie par la modélisation des données diététiques et les informations sur ce qui est raisonnablement réalisable pour l'industrie.

Bien qu'il y ait quelques indications qu'en contrôlant la concentration en 3-MCPD permettra le contrôle de la concentration en 1,3-DCP, ces indications ne sont pas concluantes. Afin de minimiser l'exposition au 1,3-DCP (c-à-d. 0,005 mg/kg), basé sur une concentration de seulement 0,2 mg/kg pour le 3-MCPD, le taux pour le 3-MCPD:1,3-DCP devrait être de 40:1. La relation entre les taux de 3-MCPD et de 1,3-DCP n'est pas constante à tous les niveaux de concentration et le taux présente une variabilité considérable. Ainsi la fiabilité de la concentration en 3-MCPD pour contrôler les concentrations en 1,3-DCP est une mesure indirecte.

L'Australie a considéré qu'un contrôle réglementaire du 3-MCPD n'était pas approprié d'un point de vue réglementaire pour parer au besoin de contrôles spécifiques sur le 1,3-DCP et, étant donné le profil de toxicité de ce contaminant, a décidé de fixer un taux de concentration pour le 1,3-DCP à la limite de détection de la méthodologie du dosage pour le 1,3-DCP (0.005 mg/kg).

Basé sur le seuil d'absorption quotidienne tolérable provisoire (PTDI) soit 0.002 mg/kg p.c. pour le 3-MCPD, l'évaluation de l'exposition alimentaire utilisant des données australiennes de consommation alimentaire indique que les produits de sauce de soja contenant une concentration en 3-MCPD supérieure à 3.5 mg/kg dépasserait le PTDI. Sur les 172 produits au détail de sauce de soja sélectionnés et testés lors des recherches en Australie et en Nouvelle-Zélande, 16 produits (9%) se sont avérés contenir plus de 3.5 mg/kg de 3-MCPD. Ces produits ont été retirés de la vente en Australie.

Les données des recherches australiennes sont disponibles sur le site Internet de la ANZFA: www.anzfa.gov.au (recherchez: 'Chloropropanoles').