

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 16 E de l'ordre du jour

CX/FAC 03/30
Fevrier 2003

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES ET LES CONTAMINANTS

Trente-cinquième session
Arusha, (République Unie de Tanzanie), 17 - 21 Mars 2003

OBSERVATIONS SUR L'AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ETAIN SOUMISES EN REPONSE A LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2002/10-FAC

Les commentaires suivants ont été reçus du Danemark, de la Communauté Européenne:

DANEMARK

L'étain est souvent utilisé dans les boîtes de conserve comme constituant de l'alliage. La migration des métaux peut être réduite par l'utilisation de boîtes laquées et éventuellement par d'autres moyens. Cependant, l'étain a également une fonction désirée dans la prévention de la décoloration des légumes et des fruits en conserve. Les sels d'étain ont été utilisés comme additif direct dans certains pays. La fonction technologique est dans certains cas désirable du point de vue des producteurs alimentaires et les producteurs de boîtes de conserve peuvent aspirer à des boîtes ayant une migration d'étain plus importante. Ce genre de matériaux en contact avec les aliments est connu sous le nom d'emballage actif. L'addition d'étain aux denrées alimentaires ressort de la définition des additifs alimentaires directs et devrait dans le Codex être incluse au NGAA. Nous trouvons que les niveaux élevés en étain sont causés par son addition intentionnelle par le biais de l'emballage. Cette manière d'ajouter de l'étain n'est pas, dans la plupart des cas, mentionnée dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette.

Se référant aux opinions exposées ci-dessus, le Danemark considère les niveaux maximums proposés d'étain à l'étape 3 de 200 mg/kg pour les aliments en conserve liquides et de 250 mg/kg pour les aliments en conserve solides trop élevés.

La 55^{ème} réunion du JECFA a maintenu la DHTP (Dose Hebdomadaire Tolérable Provisoire) de 14 mg/kg. Le JECFA a réitéré sa conclusion de 1989, à savoir que les données humaines limitées disponibles indiquent qu'une concentration de 150 mg/kg dans les boissons en conserve et de 250 mg/kg dans les autres aliments en conserve peuvent provoquer des manifestations aiguës d'irritation gastrique chez certains individus.

Nous nous interrogeons sur le besoin de limites aussi élevées que celles proposées de 200 mg/kg pour les aliments en conserve liquides et de 250 mg/kg pour les aliments en conserve solides.

Au Danemark, l'étain est réglementé depuis les années 1980 selon les limites figurant ci-dessous:

	Limite maximale (mg/kg)	Limite recommandée (mg/kg)
Aliments pour enfants	50	-
Boissons, jus de fruits et de légumes inclus	50	-
Aliments en conserve	150	-
Autres aliments	-	50

Le Danemark trouve qu'il est important de reconnaître le fait que plusieurs produits en conserve contiennent souvent de hautes quantités d'étain, possiblement dues à la migration intentionnelle mentionnée. Cependant, si l'on considère l'évaluation du JECFA, ces produits sont impropres à la consommation humaine. Ce problème pourrait être résolu par:

- L'utilisation d'autres techniques que les techniques de mise en conserve pour ces produits. Au Danemark, les asperges sont vendues aussi bien en bocaux qu'en conserves.
- La limitation de la durée de conservation des produits posant problème (1-1½ an à la place de 2½ ans pour les fruits, les tomates et les asperges)
- L'utilisation de boîtes laquées et l'addition aux aliments d'un antioxydant satisfaisant aux spécifications pour les additifs alimentaires.

Nous joignons quelques données danoises concernant l'étain dans les aliments en conserve. Ces données sont issues de l'un des commerces de détail les plus importants du Danemark. Le laboratoire ayant effectué les analyses est accrédité pour pratiquer des analyses d'étain.

Ce commerce de détail a fait contrôler, en interne, les limites d'étain au moment de l'importation. Ils opèrent avec une limite générale de 100 mg/kg pour les aliments en conserve, mais avec une limite de 120 mg/kg pour les ananas et avec une durée de conservation de 15 mois.

Pour les ananas, ils ont fourni les données de 247 lots, pour lesquels ils ont analysé 5 boîtes de conserve par lot – au total 1235 échantillons – depuis janvier 1998.

En 1998-1999, ils ont rejeté 18 lots d'ananas contenant plus de 120 mg/kg d'étain. Cependant il n'y a eu aucun problème ni avant, ni après. L'explication qu'ils reçurent fut qu'un ouragan avait provoqué un niveau élevé en nitrate. L'entreprise n'est pas parvenue à trouver une relation entre la quantité de nitrate et celle d'étain. Ils ont trouvé une relation entre la quantité d'étain et la qualité de la boîte de conserve. Depuis 1999, ils n'ont rejeté aucun lot d'ananas.

1. Données danoises de 2000 et 2001:

Produit	Pays d'origine	Nombre de spécimens	% < 20 mg/kg	% < 50 mg/kg	% < 100 mg/kg	% < 150 mg/kg	% < 200 mg/kg	% > 250 mg/kg
Pêche	Grèce	2			100			
Mandarine	Espagne	1		100				
Poire	Australie	1		100				
Abricot**	Afrique du sud	7	0	?	100			
Ananas*	Thaïlande, Indonésie, Kenya, Chine	248	1	46	93	99	100	
Cocktail de Fruits **	Afrique du sud	15	0	?	100			
cocktail tropical de fruits **	Indonésie	5	0		100			
Asperges	Chine	9	100					
Jet de bambou	Thaïlande	4	100					
Haricots en sauce	GB et Italie	16	100					
Choux	Thaïlande	12	0	?	42	92	100	
Choux**	Thaïlande	10	10	?	80	90	100	
Concasseur de maïs	USA	8	100					
Mini- maïs	Thaïlande	3		?	100			
Légumes orientaux	Thaïlande	2	100					
Coeur d'artichaut		8		?	100			
Tomates en s non vernis** à boîtes	Italie	64	34	?	92	98	100	
Tomates en vernis à boîtes	Italie	15	100					

*Chaque spécimen représente la moyenne de 5 spécimens particuliers du même lot.

** Chaque échantillon représente un spécimen combine de 5 boîtes du même lot.

EUROPEAN COMMUNITY: (English only)

The European Community submitted comments on this item for the 34th CCFAC, although they were not taken into account. Therefore the comments are reiterated at this time. More specific comments on limit values are likely to follow in advance of the 35th CCFAC meeting.

The European Community has examined the proposed maximum levels for tin in foodstuffs and agrees that maximum levels should be set. JECFA (June 2000) concluded that tin can cause gastric irritation in some individuals when present in beverages at 150 mg/kg and when present in other canned foods at 250 mg/kg. The EU Scientific Committee on Food (December 2001) concurred with this view.

The European Community wishes to assess all available information on levels of tin in foods before concluding on the most appropriate maximum levels. However, at this time it has been possible to conclude on the following points to ensure the safety of consumers:

1. The proposed maximum level of 250 mg/kg in solid canned foods is too high; a separate maximum level of 200 mg/kg in canned liquid foods/ beverages would be too high.
2. If separate maximum levels are set for liquid and solid foods, the categories should be 'canned beverages' and 'canned foods other than beverages'. The proposal to list 'liquid canned foods' is too vague. Confusion could arise, for example for relevant foods such as fruits canned in juice.
3. Maximum levels should be set in line with the scientific advice, to protect the safety of consumers and in particular those individuals who may be sensitive to tin.
4. A separate maximum level might be necessary for tin in canned foods for infants.