

# commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



# F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 10 de l'ordre du jour

CX/CF 07/1/13 Add.1

Avril 2007

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Première session

Beijing, Chine, 16 - 20 avril 2007

### DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES CHLOROPROPANOLS PRODUITS LORS DE LA FABRICATION DE PROTÉINES VÉGÉTALES OBTENUES PAR HYDROLYSE ACIDE ET DU TRAITEMENT THERMIQUE DES ALIMENTS

*Observations relatives au document de travail par la Communauté européenne et la Norvège*

Ce document contient des observations tardives sur les commentaires reçues après la date limite mais celles-ci ont été soumises avant le 1er avril 2007.

#### COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

À sa trente-huitième session, le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) est convenu de maintenir l'avant-projet de limite maximale de 0,4 mg/kg<sup>1</sup> à l'étape 4.

La Communauté européenne (CE) renvoie aux observations qu'elle a soumises dans les documents CX/FAC 06/38/32 et CX/FAC 06/38/32 add. 1.

La Communauté européenne note qu'un projet de code d'usage pour la diminution des teneurs en 3-MCPD dans les protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) et les produits contenant ce type de protéines est actuellement en cours de préparation auprès du CCCF.

La Communauté européenne applique une limite maximale de 0,02 mg/kg<sup>1</sup> pour le 3-MCPD contenu dans les PVHA et la sauce de soja depuis avril 2002. Cette limite a été établie selon le principe ALARA (aussi faible qu'il est raisonnablement possible d'atteindre) quand le 3-MCPD était alors considéré comme un cancérigène génotoxique. Les évaluations des risques qui ont suivi ont conclu que le 3-MCPD est cancérigène, mais non génotoxique. La limite maximale a été révisée. En revanche, les mécanismes d'application a montré que les concentrations de 3-MCPD supérieures à cette valeur avaient tendance à être excessivement supérieures et semblaient dues à de mauvaises pratiques.

Lors de sa soixante-septième réunion, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA 2006) a retenu la DJMTP précédemment établie de 2 µg/kg de poids corporel pour le 3-chloro-1,2-propanediol vu qu'aucune nouvelle étude toxicologique de base n'était disponible. Le Comité a noté que la réduction de la concentration de 3-MCPD dans la sauce de soja et les produits apparentés fabriqués avec des PVHA pourrait réduire substantiellement l'ingestion de ce contaminant par certains consommateurs de ce condiment.

<sup>1</sup> Se référant au produit liquide contenant 40% de matière sèche

En tenant compte des observations soumises par les autres États membres, le document de travail sur les chloropropanols (CX/CF 07/1/13) et les nouvelles données fournies par le Japon sur les PVHA obtenues par des procédés de production contrôlés (CX/FAC 06/38/32 add.1), la Communauté européenne est en position d'**accepter la limite de 0,1 mg/kg<sup>1</sup>** pour le 3-MCPD présent dans les condiments liquides contenant des PVHA.

Cette limite maximale permettra de réduire de façon significative l'ingestion liée à la sauce de soja et aux aliments contenant des PVHA, avec une exposition alimentaire au 3-MCPD chez les adultes et les enfants très inférieure à la DJMTP de 2 µg/kg.

Il est reconnu que même s'il est techniquement possible de réduire les teneurs en 3-MCPD à moins de **0,1 mg/kg**, les propriétés organoleptiques de ces produits seront défavorablement modifiées et la mise en œuvre de procédés de fabrication pour réduire les teneurs en 3-MCPD peut être techniquement difficile et coûteuse.

Par contre, pour toute concentration **supérieure à 0,1 mg/kg** pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des PVHA qui est proposée pour examen auprès du CCCF, la Communauté européenne est d'avis qu'il est nécessaire de démontrer que cette concentration supérieure est la plus faible qu'il est raisonnablement possible d'atteindre en appliquant les bonnes pratiques, sans compromettre indûment les propriétés organoleptiques à des prix raisonnables.

Pour les raisons énoncées dans le document CX/FAC 06/38/32, la clause d'exception « sauf la sauce de soja de fermentation naturelle » doit être supprimée.

## **NORVÈGE**

La Norvège souhaite soumettre les observations suivantes concernant ALINORM 06/29/12 para. 177 et l'annexe XXVII, point 10 de l'ordre du jour.

La Norvège est favorable à la limite maximale de 0,1 mg/kg pour le 3-MCPD présent dans les condiments liquides contenant des PVHA. L'information contenue dans le document de travail (CX/CF 07/1/13) et les observations soumises par les autres États membres ainsi que par l'industrie indique que cette concentration est techniquement réalisable.

L'application d'une limite maximale de 0,1 mg/kg réduirait de façon significative l'exposition au 3-MCPD due à la sauce de soja et aux produits apparentés contenant des PVHA et l'ingestion chez les adultes et les enfants serait très inférieure à la DJMTP de 2 µg/kg de poids corporel.