

# 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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 11 de l'ordre du jour

CX/CF 07/1/14 Add.1

Mars 2007

## PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITE DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Première session

Beijing, Chine, 16-20 avril 2007

### AVANT-PROJET DU CODE D'USAGES POUR LA DIMINUTION DES TENEURS EN 3-MONOCHLOROPROPANES-1, 2-DIOL (3-MCPD) LORS DE LA PRODUCTION DE PROTÉINES VÉGÉTALES HYDROLYSÉES PAR HYDROLYSE ACIDE (PVHA) ET DE PRODUITS CONTENANT CE TYPE DE PROTÉINES (N09-2005)

Observations à l'étape 3 par le Japon et AIBP/FAIBP

#### JAPON

Le Japon apprécie grandement les efforts fournis par le Royaume-Uni dans la préparation de l'avant-projet de code d'usages. En tant que membre du Groupe de travail, le Japon avait soumis des commentaires et des informations. Nous aimerions fournir certains commentaires que nous aimerions voir être indiqués dans le projet de code d'usages.

#### Paragraphe 7 sous paragraphe i)

La dernière phrase peut engendrer un certain malentendu parmi les lecteurs à savoir que l'absence de détection de 3-MCPD est un reflet de l'application des mesures de réduction. Par conséquent nous estimons qu'elle devrait, à cette étape, être retirée.

Comme nous sommes d'avis qu'il est prématuré de convenir de la conclusion, les points suivants devraient être examinés :

- Les données de SCOOP se composent de nombreuses analyses dont la limite de quantification (0.006 – 5 mg/kg) varie avec la plupart d'entre elles, étant de 0.02 mg/kg ou plus élevée. La limite de quantification aurait dû être moins élevée afin d'examiner la concentration actuelle de 3-MCPD dans les produits.
- Aucune attention n'est prêtée aux matières premières ainsi qu'aux méthodes de production des produits testés. Afin d'examiner un code d'usages approprié, ces facteurs devraient également être examinés.
- Les données de surveillance japonaises indiquent qu'alors que les taux de 3-MCPD dans 93 des 104 échantillons de la sauce de soja fermentée traditionnellement étaient moins élevés que la limite de quantification (0.004 mg/kg), ceux de 119 des 120 échantillons de la sauce de soja préparée en utilisant les PVHA à partir de procédés de production bien contrôlés pour minimiser les 3-MCPD ou d'autres procédés étaient plus élevés que 0.004 mg/kg. Les données japonaises indiquent clairement que presque toutes les sauces de soja préparées avec les PVHA peuvent contenir des concentrations quantifiables de 3-MCPD, malgré les efforts effectués pour minimiser les 3-MCPD.

Annexe paragraphe 12

Nous aimerions octroyer pour examen les nouvelles informations suivantes à propos des méthodes de production des PVHA:

- Durée d'hydrolyse qui peut s'élever à jusqu'à 35 heures;
- Durée de neutralisation d'hydrolysats qui peut s'élever à 900 minutes; et
- Les produits peuvent être entreposés en tant que liquide avec 30 à 50 % de matière sèche.

Annexe paragraphe 14

Le Japon a soumis quelques informations détaillées à propos des mesures à l'échelle commerciale pour la réduction des 3-MCPD qui ont été adoptées au Japon. Toutefois ce projet de code d'usages traite uniquement des informations disponibles dans le domaine public et certains paramètres (pH, température et durée) détaillés dans les paragraphes 15 et 16 sont différents de ceux du Japon. Nous proposons qu'afin d'éviter des malentendus, il devrait être souligné dans le code d'usages que les informations dans les paragraphes 15 et 16 sont des conseils de nature générale.

Annexe paragraphe 21

La phrase "une étude internationale" dans la dernière phrase devrait être remplacée par "une étude japonaise" parce que cette étude a été conduite sur des produits domestiques au Japon.

**AIIBP/FAIBP**

AIIBP était répertorié en tant que membre du groupe de travail électronique durant la dernière session du Comité du Codex sur les Contaminants dans les aliments à La Haye du 24-28 avril 2006, mais il n'a pas été mentionné en tant que membre du groupe de travail dans le document CX/CF 07/1/14, bien que certains commentaires aient été octroyés par courrier électronique le 20 novembre 2006. Ces commentaires reflètent l'expérience des producteurs européens avec les protéines végétales obtenues par hydrolyse acide dans le but de réduire les 3-monochloropropanes -1, 2, diol (3-MCPD) dans le produit. En général, nous aimerions indiquer qu'il serait juste d'affirmer que les producteurs en Europe contrôlent la formation en 3-monochloropropanes -1, 2, diol (3-MCPD) et veillent à leur diminution en rendant leurs produits complètement fiables et que leurs connaissances constituent le fondement d'une partie de ce document. En outre, il serait intéressant d'indiquer déjà dans l'introduction (rév. 2) que des limites élevées en 3-monochloropropanes -1, 2, diol (3-MCPD) ont également été trouvées dans le lait maternel (apparaissant naturellement ou formé dans l'estomac, selon le Prof. Velisek qui a découvert à l'origine les chloropropanols dans les protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (acid-HVP) et que les HVP, produites enzymatiquement peuvent former des 3-monochloropropanes -1, 2, diol (3-MCPD) durant l'entreposage.

Remarques supplémentaires:

- Dans § 14 certaines parties constituent davantage des vues ou des opinions personnelles de l'auteur et donnent l'impression que des informations additionnelles devraient être octroyées. Cela n'appartient pas au Code d'usages qui a déjà conclu qu'il n'existe pas de voie unique pour diminuer les 3-MCPD. Nous suggérons le texte suivant:

## § 14

Les fabricants devraient examiner les trois options ci-dessous et décider lesquelles sont les plus appropriées pour leur méthode de production de protéines végétales obtenues par hydrolyse acide. Les trois approches sont détaillées dans les paragraphes suivants à l'aide d'exemples spécifiques. [Ces approches sont basées sur une quantité limitée d'informations qui est disponible dans le domaine public; par conséquent, il n'a pas été possible de fournir un rapport complet sur la façon de produire des 3-monochloropropanes -1, 2, diol dans les protéines végétales obtenues par hydrolyse acide d'un bas niveau]. Les informations qui suivent constituent un conseil général, qui [peut] avoir besoin d'être adapté pour convenir aux besoins individuels des fabricants. [Toute autre information sur la production de 3-monochloropropanes -1, 2, diol dans les protéines végétales obtenues par hydrolyse acide d'un bas niveau seraient la bienvenue.]

- Dans § 16 le carbonate de sodium ne devrait pas être mentionné, vu qu'il ne peut pas être utilisé étant donné son impact de neutralisation bas ainsi que sa solubilité au PH 9 à 13 indiqué.

Nous apprécierions grandement que vous preniez ces remarques en compte, remarques qui sont basées sur la connaissance des producteurs européens de l'HVP, qui possèdent déjà toute la connaissance que le projet du Code d'usages octroiera.