



A r a b
C O D E X



ANALYSE DES POINTS DE L'ORDRE DU JOUR POUR LA PRÉPARATION DE LA 53ème SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE PESTICIDES

4 - 8 et 13 Juillet 2022 | Réunion virtuelle

POINT 7(d) : Révision de la classification des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (CXA 4-1989) : Coordination des travaux entre le CCPR et le CCRVDF : Classe B – Produits alimentaires primaires d'origine animale Harmonisation des limites maximales de résidus pour la viande de mammifères entre le CCPR et le CCRVDF : Définition harmonisée pour les abats comestibles et autres tissus comestibles d'origine animale.

Objectifs

Ce document propose un examen et une analyse des points inscrits dans l'ordre du jour de la 53ème session du **Comité du Codex sur les Résidus de Pesticides (CCPR)**, prévue virtuellement du 4 au 8 et le 13 Juillet 2022. Le document est destiné à une utilisation éventuelle par les communautés de pratique et de travail liées au Codex, soutenues par l'association mondiale des sciences réglementaires des aliments (GForSS) et la Plateforme d'analyse des risques et d'excellence en réglementation des aliments (PARERA), dans le cadre de leur contribution au renforcement de la sensibilisation et au soutien à la participation effective des représentants des membres et des observateurs aux réunions internationales d'établissement de normes alimentaires (réunions du Codex).

L'analyse fournie dans ce document offre un examen factuel des points inscrits à l'ordre du jour des réunions du codex, de leur contexte et une discussion de certaines considérations permettant le développement de positions nationales et régionales. Cette analyse est présentée à titre indicatif et ne représente pas une position officielle des organisations mentionnées ci-dessus (PARERA et GForSS), de leurs membres ou de leur direction. Elle fournit une synthèse et une analyse des travaux actuellement en cours de discussion au sein du comité du CCPR, qui peuvent être utiles aux délégations des pays arabes pour préparer leurs positions en tenant compte des besoins et de la spécificité de la région et de l'impact potentiel des normes alimentaires proposées.

Cette analyse est préparée dans le cadre de l'Initiative du Codex pour la région arabe : Initiative Arabe du Codex, mise en œuvre par PARERA et GForSS, coordonnée par

**Il est important de noter que les experts – membres du Groupe de travail d'experts (EWG) – ne représentent pas les organisations et/ou les juridictions auxquelles ils sont affiliés. La sélection et la participation aux travaux du groupe d'experts sont basées sur les qualifications et l'expérience de chaque expert. Les positions exprimées par les documents d'analyse publiés et issues des travaux du groupe d'experts ne doivent aucunement être interprétées comme la position du pays / de la délégation / de l'organisation auxquels appartiennent les experts.*

L'Organisation Arabe pour le Développement Industriel, la Normalisation et l'Exploitation Minière (AIDSMO) et financée par le bureau Codex des États-Unis, Département de l'Agriculture des États-Unis.

L'analyse du point 7 (d) et 8 de l'ordre du jour du CCPR53, porte sur **Coordination des travaux entre le CCPR et le CCRVDF : Classe B – Produits alimentaires primaires d'origine animale - Harmonisation des limites maximales de résidus pour la viande de mammifères entre le CCPR et le CCRVDF : Définition harmonisée pour les abats comestibles et autres tissus comestibles d'origine animale & Groupe de travail mixte CCPR/CCRVDF sur les composés à double usage : État d'avancement des travaux.**

Point 7 (d) : Classe B – Produits alimentaires primaires d'origine animale Harmonisation des limites maximales de résidus pour la viande de mammifères entre le CCPR et le CCRVDF : Définition harmonisée pour les abats comestibles et autres tissus comestibles d'origine animale

Document

CX/PR 22/53/9 and CX/PR 22/53/9-Add.1
CCPR53 est invitée à examiner :

- ❖ La définition des "abats comestibles" telle que convenue par le CCRVDF25 et adoptée par la CAC44
- ❖ Une proposition de définition révisée faite par l'Allemagne en considération des questions relatives à la "viande" et à la "peau".
- ❖ La définition de "viande", "muscle" et "graisse" telle que proposée par le groupe de travail JECFA/JMPR.

Contexte du travail

CCPR50 (avril 2018) et CCRVDF24 (avril 2018) ont examiné la recommandation du CCEXEC73 sur une collaboration plus étroite entre CCPR et CCRVDF et ont noté le soutien des délégations sur la nécessité de développer des moyens innovants pour une meilleure collaboration entre la JMPR/JECFA et CCPR/CCRVDF pour une évaluation optimale des composés à double usage, ce qui pourrait inclure des propositions de collaboration améliorée pour des LMR harmonisées, des définitions de résidus, etc. ; une meilleure synchronisation des travaux entre le groupe de travail sur les priorités du CCPR et du CCRVDF, en particulier en ce qui concerne la priorisation des composés à double usage à évaluer par JECFA/JMPR.

Lors de l'examen d'une définition des tissus d'abats comestibles pour l'établissement de LMR pour les médicaments vétérinaires, le président du CCRVDF24 a noté que le manque d'harmonisation de la définition des abats entre CCPR et CCRVDF entraînerait une confusion pour l'application de la loi et pourrait entraver le commerce et affecter la santé publique, en particulier lors de l'établissement de LMR pour les composés à double usage (c'est-à-dire une définition différente pour l'établissement de LMR pour les résidus provenant de

l'utilisation comme pesticides et comme médicaments vétérinaires ou pour l'établissement de LMR uniques pour les composés à double usage).

Une fois l'alignement entre CCPR et CCRVDF réalisé, CCRVDF pourrait décider si d'autres discussions sont nécessaires. Entretemps, le CCRVDF continuerait de traiter les autres tissus au cas par cas.

Le Secrétariat du Codex a rappelé au CCRVDF la nécessité d'une coopération entre CCPR et le CCRVDF, comme l'a recommandé CCEXEC73, et a précisé que CCRVDF/EWG pourrait coordonner de manière informelle avec CCPR/EWG (car il n'existe pas de procédures formelles) pour parvenir à une définition harmonisée.

CCRVDF25, qui s'est tenu en 2021, a examiné la définition proposée pour les abats comestibles sur la base de la proposition faite par CCPR51 (2019) et a considéré comment aborder la question de la peau car dans certaines la peau est consommée séparément du muscle, et serait alors un abat comestible, et dans d'autres situations, la peau est consommée attenante au muscle/à la graisse. Le CCRVDF25 a noté que la définition a été rédigée le plus largement possible pour assurer la flexibilité et couvrir tous les abats comestibles possibles qui sont consommés et commercialisés de manière significative au niveau international.

CCRVDF25 est convenu de (i) transmettre la définition pour les abats comestibles telle qu'amendée par le Comité pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) et inclusion dans le Glossaire des termes et définitions et (ii) de recommander au CCPR d'adopter la même définition pour cohérence et facilitation l'établissement de LMR pour les composés à double usage.

La définition convenue par CCRVDF était : " Abats comestibles :

Les morceaux d'un animal, autres que les muscles squelettiques, la graisse et la peau attenante, considérés comme propres à la consommation humaine ". Cette définition a été adoptée par la 44^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC44, 2021).

CCPR52 n'a pas pu examiner cette proposition en détail et est convenu de rétablir le GTE sur la révision de la classification, présidé par les États-Unis et co-présidé par les Pays-Bas, pour poursuivre les travaux sur la révision de la classification ainsi que sur les questions relatives aux tissus animaux comestibles (y compris les abats comestibles) en collaboration avec le CCRVDF/GTE sur les abats comestibles.

Analyse

❖ Définition des abats comestibles telle que proposée par CCRVDF25 :

Le GTE a continué à travailler sur les définitions des tissus animaux comestibles, y compris les abats comestibles, en collaboration avec CCRVDF/GTE sur les abats comestibles, sur la base de la définition recommandée par CCRVDF25 :

" Abats comestibles : " Les morceaux d'un animal, autres que **les muscles squelettiques, la graisse et la peau attenante, considérés comme propres à la consommation humaine "**.

Des problèmes éventuels ont été relevés concernant la définition du "**muscle squelettique**" (Thaïlande) et de la "**peau**" (Allemagne). Le problème ici ne réside pas dans le fait que les définitions diffèrent par rapport aux abats comestibles qu'ils soient inclus ou non dans la définition de la viande mais une double réglementation s'applique à certains produits, par exemple :

- ❖ La chair de volaille avec peau et peau,
 - ❖ Le Poisson entier et abats comestibles de poisson.
2. Que les appendices contenant des muscles squelettiques tels que les trotteurs et les sabots doivent être clairement définis comme étant de la viande ou des abats comestibles.
 3. En ce qui concerne le terme "muscle squelettique", certains abats comestibles sont constitués de muscle squelettique, tandis qu'il existe également des **muscles non squelettiques, comme le muscle cardiaque.**
 4. Les propositions du groupe de travail JECFA/JMPR sur la révision du document d'orientation pour la définition des résidus, c'est-à-dire les définitions/descripteurs harmonisés pour la "viande", le "muscle" et la "graisse", n'ont pas été discutées au sein du GTE.
 5. Pour les mammifères, à l'exception des mammifères marins et de la volaille, **la viande** attenante à la peau **ne fait pas partie de la procédure d'échantillonnage**. Par conséquent, la LMR pour la volaille ayant peau attenante s'appuie sur les données relatives à la viande.

❖ **Définition des viandes et abats comestibles telle que proposée par l'Allemagne**

- **Abats comestibles** : : Les morceaux d'un animal, autres que les muscles squelettiques et des tissus graisseux attenants, qui sont considérés comme propres à la consommation humaine.
- **Pour les "viandes"** : Les viandes sont les tissus musculaires, y compris les tissus graisseux attenants comme la graisses intramusculaire, intermusculaire et sous-cutanée de la carcasse animale ou de morceaux de ces tissus, tel que préparés pour la distribution en gros ou au détail à l'état "frais" ou congelé."

- ❖ **Définition pour les tissus animaux comestibles (viande, graisse, muscle) telle que proposée par le groupe de travail JECFA/JMPR sur la révision du document d'orientation pour la définition des résidus.**

Tissu	Définition	Portion du produit à laquelle s'applique la LMR	Annotation
Graisse	Tissu à base de lipides qui peut être enlevé d'une carcasse animale ou de morceaux provenant d'une carcasse animale. Il peut comprendre des graisses sous-cutanées, épiploïques ou périnéphrétiques. Les	Le produit entier. En ce qui concerne liposolubles, la graisse est analysée et les LMR s'appliquent à la graisse. Pour les composés où la graisse pouvant être enlevée est insuffisante pour constituer un échantillon d'essai convenable,	Pour tenir compte des teneurs variables en graisse interstitielle dans les muscles, il est suggéré de modifier l'annotation "graisse" des LMR.

	graisses interstitielles ou intramusculaires de carcasse ou les matières grasses du lait ne sont pas incluses	le produit entier (muscle et graisse à l'exclusion des os) est analysé et la LMR s'applique au produit entier (par exemple, la viande de lapin).	"à des fins de surveillance et de réglementation, le muscle (y compris la graisse interstitielle et intramusculaire) doit être analysé et le résultat doit être comparé à la somme de la [LMR pour le muscle × (1-fraction de graisse)] + [LMR graisse × fraction de graisse], sur la base de la détermination de la fraction de graisse présente dans le muscle".
Viande	Portion comestible de tout mammifère		
Muscle	Tissu squelettique d'une carcasse animale ou des morceaux de ces tissus provenant d'une carcasse animale contenant des graisses interstitielles et intramusculaires. Le tissu musculaire peut aussi contenir des os, du tissu conjonctif, des tendons ainsi que des nerfs et des ganglions lymphatiques dans des proportions naturelles. Il ne comprend pas d'abats comestibles ni de graisses pouvant être enlevée.	Tout le produit sans les os.	

EXEMPLE : échantillon de muscle contenant 20% de graisse

	Fraction	MRL
Muscle	80%	1 mg/kg
Graisse	20%	10 mg/kg
Echantillon	$MRL = [1 \times 0.8] + [10 \times 0.2] = 2.8 \text{ mg/kg}$.	

Observations générales

- ❖ L'Australie a soutenu la définition et a noté sa similarité avec la définition de la classe B, Groupe 032. Le Chili a soutenu la même définition pour les abats comestibles telle que convenue par le CCRVDF. Le Canada a aussi soutenu la définition proposée par CCRVDF.
- ❖ La Thaïlande a exprimé sa préoccupation à l'égard du terme "muscle squelettique", car certains abats comestibles consistent en muscle squelettique, mais il y a aussi un muscle non squelettique comme le cœur. La Thaïlande a par ailleurs noté que les appendices contenant du muscle squelettique, comme les trotteurs et les sabots, devraient être clairement définis, soit comme viande soit comme abat comestible.
- ❖ L'Allemagne a noté qu'il était nécessaire de clarifier le terme "peau" et d'obtenir les données de consommation correspondantes. Dans un commentaire ultérieur, l'Allemagne a fourni une définition modifiée de la viande et des abats comestibles.
- ❖ En ce qui concerne la définition des tissus animaux comestibles (viande, graisse, muscle) proposée par le groupe de travail du JECFA et de JMPR, le Canada ne voit pas clairement comment une application cohérente et transparente de l'annotation "graisse" aux LMR

peut être réalisée lorsque les fractions de graisse en % ne sont pas toujours facilement disponibles et sont susceptibles de varier entre les différents muscles chez le même animal.

- ❖ L'Égypte a exprimé son accord avec l'harmonisation des LMR pour les mammifères de viande entre CCPR et CCRVDF, tel que proposé par le groupe de travail JECFA/JMPR sur la révision du document d'orientation pour la définition des résidus.
- ❖ L'UE a soutenu partiellement la définition proposée de la graisse et a suggéré de préciser que la graisse peut également inclure la peau attenante, ce qui est approprié pour les porcs.
- ❖ L'UE a aussi soutenu partiellement la définition proposée du muscle et a suggéré de préciser davantage que les os doivent être retirés avant l'analyse, puisque la LMR s'applique à " tout le produit sans les os ". En outre, l'utilisation du terme "tissu musculaire" crée une ambiguïté et doit donc être évitée.
- ❖ L'UE a indiqué que le terme "muscle" devait être utilisé à la place de "viande". Cela s'aligne à la terminologie utilisée dans l'UE pour la fixation des LMR pour les résidus de pesticides et les médicaments vétérinaires.

Conclusions et recommandations

- ❖ Il sera important d'harmoniser les différentes définitions et lignes directrices utilisées par le CCPR et CCRVDF, en visant, si possible, l'établissement de LMR uniques/harmonisées pour le même tissu/aliment pour les composés à double usage.
- ❖ Il paraît que les définitions telles que proposées par l'Allemagne correspondent mieux aux habitudes de consommation de la région arabe. Ces définitions pourraient donc être soutenues par les délégations arabes du Codex.
- ❖ Les délégations arabes du Codex peuvent soutenir la révision du document d'orientation pour la définition des résidus, tel que proposé par le groupe de travail JECFA/JMPR pour la "viande", le muscle et la "graisse" et peuvent suggérer d'ajouter la définition de la peau dans une autre catégorie distincte de tissu.
- ❖ En ce qui concerne le terme "muscle squelettique", étant donné que certains abats comestibles sont constitués de muscle squelettique, tandis que d'autres sont constitués de tissu **non squelettique tel que le muscle cardiaque**, il peut être suggéré de supprimer le "muscle squelettique" de la définition des abats comestibles et d'adopter la définition du muscle proposée par le groupe de travail JECFA/JMPR sur la révision du document d'orientation pour la définition des résidus.

D'un point de vue général, les autorités compétentes arabes devraient tenter d'investir dans la collecte de données sur la consommation de viande et d'abats comestibles dans la région arabe, qui seront nécessaires à l'établissement de LMR harmonisées pour les tissus comestibles.