RÉSOLUTION OIV-SECSAN 357-2011

ARBRE DE DECISION DE L'EVALUATION TOXICOLOGIQUE DES AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES ET DES ADDITIFS UTILISES DANS LES PRODUITS DE LA VIGNE PAR L'OIV

L'ASSEMBLEE GENERALE,

VU l'article 2, paragraphe 2 ii de l'accord du 3 avril 2001 portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

AYANT PRIS CONNAISSANCE des travaux du groupe d'experts "Sécurité Alimentaire"

CONSIDÉRANT le plan stratégique 2009-2012 de l'OIV et l'action liéeà l'évaluation de la sécurité alimentaire liée aux nouveaux traitements viticoles et œnologiques et d'autres procédures et pratiques d'innovation,

CONSIDÉRANT le plan stratégique 2009-2012 de l'OIV et l'indicateur de résultat qui mentionne que les procédures utilisées pour l'évaluation des pratiques oenologiques seront établis,

CONSIDÉRANT les travaux du Codex Alimentarius, en particulier ceux du Comité Codex sur les additifs alimentaires, dans l'élaboration de la norme générale sur les additifs alimentaires,

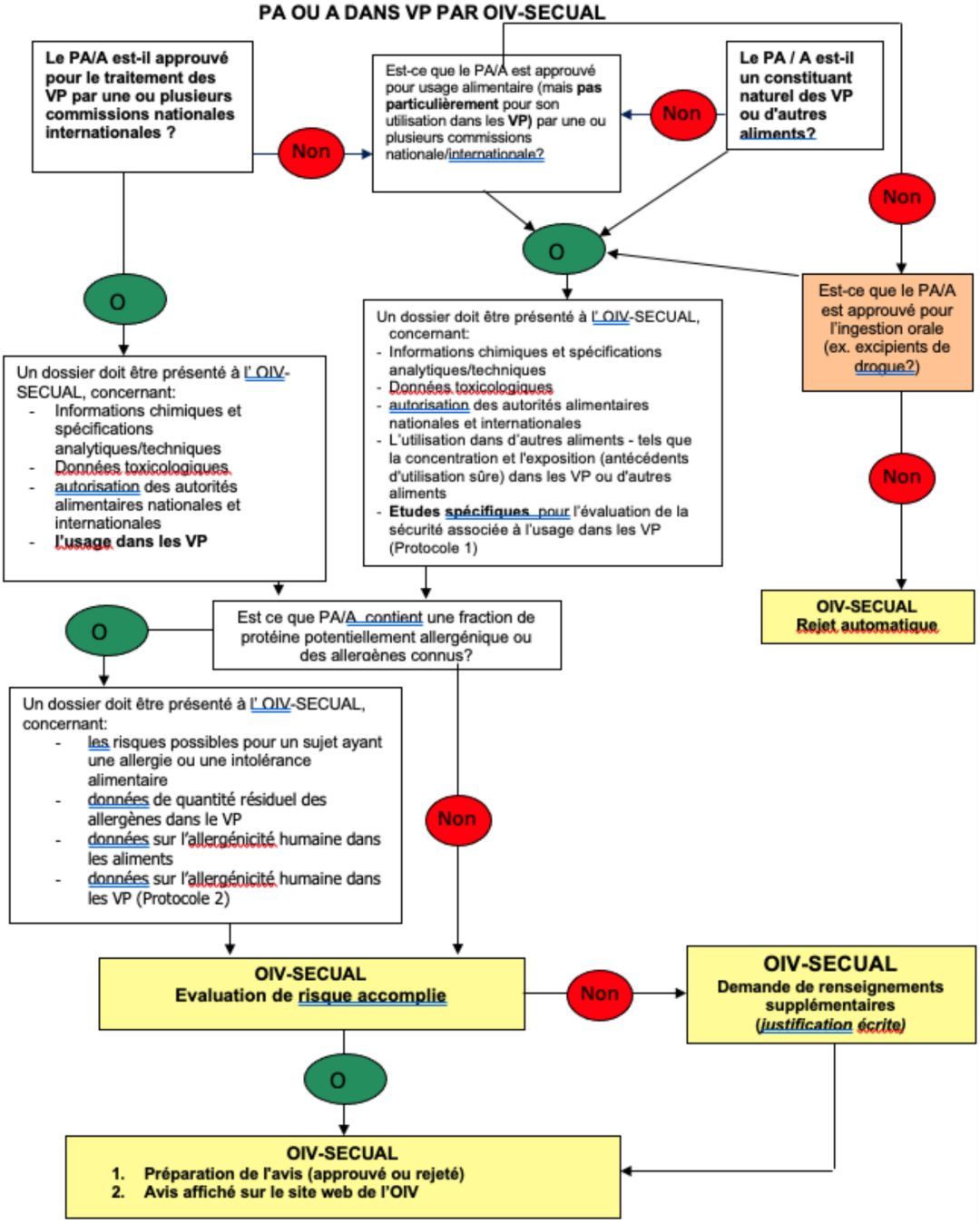
EN VUE D'AIDER à l'évaluation de la sécurité alimentaire en rapport à une nouvelle pratique oenologique,

DECIDE, lors de la procédure d'adoption d'une pratique oenologique en rapport avec des auxiliaires technologiques ou des additifs, d'adopter une procédure d'évaluation basée sur les arbres de décision suivants.

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

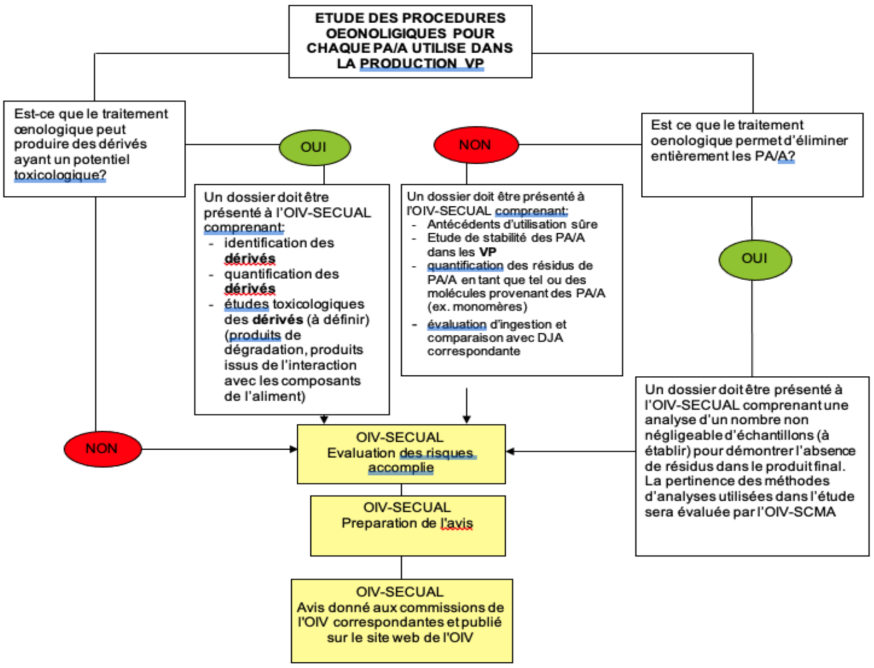
ARBRE DE DECISION POUR L'EVALUATION TOXICOLOGIQUE SUR L'UTILISATION DE PA OU A DANS VP PAR OIV-SECUAL



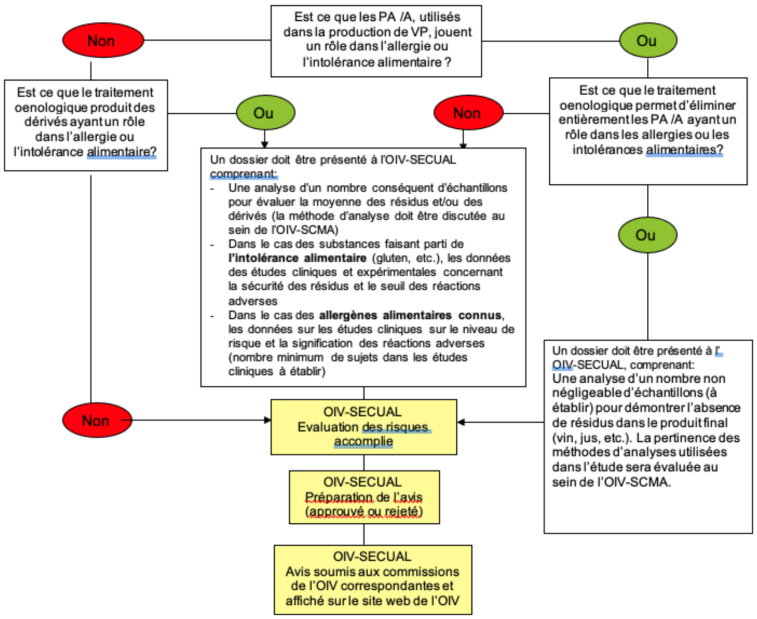
Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

PROTOCOLE 1 - ETUDES DE LA SECURITE DES SUBSTANCES APPROUVEES POUR L'USAGE ALIMENTAIRE OU ORAL (mais pas approuvées pour les produits viticoles)



PROTOCOLE 2 - ETUDES POUR EVALUER LA SECURITE DES PA/A POUR DES CONSOMMATEURS SUJETTES AUX ALLERGIES ET AUX INTOLERANCES



Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

NOTES RELATIVES AUX PROTOCOLES TOXICOLOGIQUES

DÉFINITIONS

ADDITIF ALIMENTAIRE [1]

Ce terme désigne "toute substance qui n'est pas normalement consommée en tant que denrée alimentaire en soi et n'est pas normalement utilisée comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'elle ait ou non une valeur nutritive, et dont l'addition intentionnelle à la denrée alimentaire, dans un but technologique ou organoleptique, à une quelconque étape de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, entraîne ou peut entraîner (directement ou indirectement) son incorporation ou celle de ses dérivés dans la denrée ou peut affecter d'une autre façon les caractéristiques de ladite denrée".

AUXILIAIRE TECHNOLOGIQUE [2]

Ce terme désigne "toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini"

ALLERGIE ET INTOLERANCE ALIMENTAIRES

L'Académie européenne d'allergologie et d'immunologie clinique (EAACI) a présenté deux documents de synthèse sur la nomenclature des effets indésirables des denrées alimentaires. Ces deux documents sont intégrés dans la Figure 1.

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

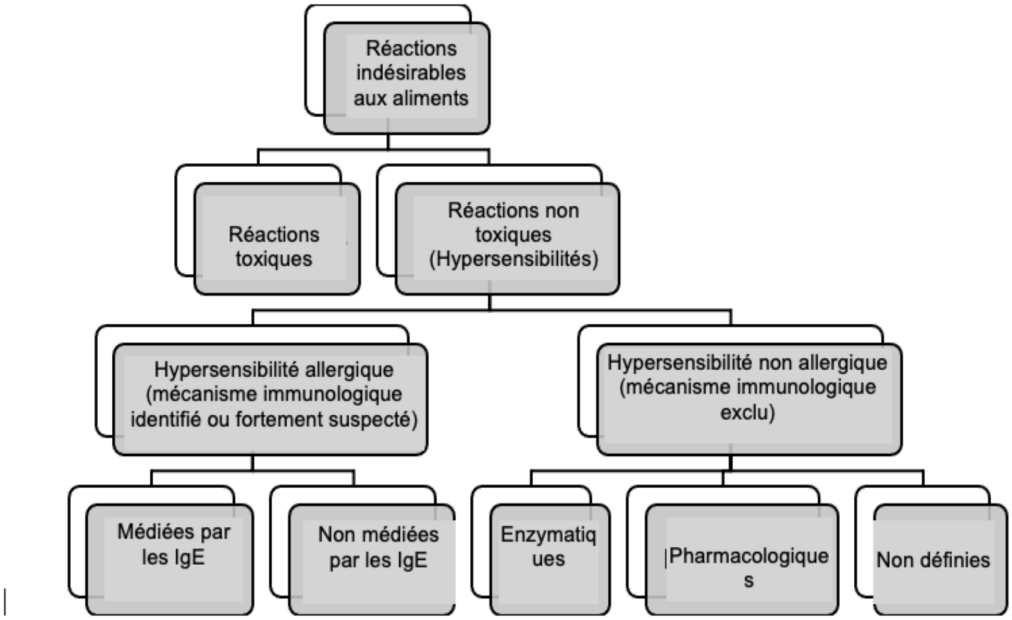


Figure 1 - Classification des réactions indésirables aux aliments

Tout d'abord, les réactions indésirables aux aliments se subdivisent en réactions toxiques et non-toxiques. Les réactions toxiques aux aliments sont induites par la toxicité générale pour l'être humain de certaines substances qui contaminent les aliments ou sont naturellement présentes dans ceux-ci, par exemple le poison dans les champignons non-comestibles.

Les réactions non-toxiques aux aliments dépendent de la sensibilité d'un individu à certaines denrées alimentaires.

L'expression allergie alimentaire est généralement utilisée pour désigner les réactions immunitaires, alors que les réactions non-immunitaires sont qualifiées d'intolérance alimentaire.

Les allergies alimentaires peuvent encore être divisées en réactions médiées par les IgE et réactions non médiées par les IgE.

Il est question de réactions indésirables aux aliments d'origine non-immunitaire, ou intolérances alimentaires, lorsque l'histoire clinique et/ou les tests de provocation établissent clairement le rôle causal d'un aliment mais qu'il n'y a aucune preuve de l'existence d'un mécanisme immunologique. Ces réactions sont occasionnées principalement par des déficiences enzymatiques (intolérance au lactose, phénylcétonurie, etc.) ou par l'action pharmacologique de composés ou autres substances pharmacologiquement actives ajoutés aux aliments ou naturellement

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

présents dans ceux-ci (caféine, théobromine, tyramine, etc.).

RÉFÉRENCES :

1. Bruijnzeel-Koomen C, Ortolani C, Aas K, Bindslev-Jensen C, Bjorksten B, Moneret-Vautrin D, Wuthrich B. Adverse reactions to food. European Academy of Allergology and Clinical Immunology Subcommittee. Allergy 1995;50:623–35.
2. Johansson SGO, Hourihane JO'B, Bousquest J, Bruijnzeel-Koomen C, Dreborg S, Haahtela T, Kowalski ML, Mygind N, Ring J, van Cauwenberge P, van Hage-Hamsten, Wuthrich B. A revised nomenclature for allergy. An EAACI position statement from the EAACI nomenclature task force. Allergy 2001; 56:813-824.

ABBREVIATIONS

- DT= Arbre de décision
- VP = Produits issus de la vigne (en accord avec la définition de l'OIV)
- PA = Auxiliaires technologiques utilisés dans les produits issus de la vigne
- A = Additifs utilisés dans les produits issus de la vigne

Commentaires sur l'arbre de décision

1. OIV-SECUAL prépare des avis sur la sécurité des composants utilisés dans la production de VP. L'arbre de décision (DT) peut néanmoins être appliqué mais de manière différente pour d'autres catégories de composants (ex. micro-organismes).
2. La demande d'avis sur un PA ou A spécifique du vin doit être basée sur un dossier dans lequel les principales procédures oenologiques (y compris la dose, le moment du traitement et s'il y a lieu des traitements secondaires comme la clarification et la filtration) doivent être clairement indiquées.
3. Les données toxicologiques doivent concerner la substance ainsi que les produits potentiels de dégradation et les produits issus de l'interaction avec les composants de l'aliment.
4. Ces indications sont importantes pour évaluer:

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

- Les interactions possibles entre le PA ou A du vin et le VP (composants naturels ou ajoutés) produisant de nouvelles substances nécessitant une évaluation sécuritaire et toxicologique;
- Les interactions possibles entre le PA ou A du vin et le VP, qui réduisent les composants naturels nutritionnels des VP (ex. antioxidants); et
- Le résidu du PA ou du A pour assurer la sécurité des VP pour certains consommateurs ayant une allergie ou une intolérance.

5. Les méthodes d'analyses sensibles et spécifiques pour détecter le résidu du PA dans le VP final doivent être disponibles et présentées dans le dossier. La pertinence de la méthode doit être discutée au sein de l'OIV-SCMA en prenant en compte la recommandation du groupe d'experts "Sécurité alimentaire".
6. Le PA ou A non approuvés préalablement pour son utilisation dans les aliments ou les VP peuvent être considérés seulement si des études toxicologiques pour une administration orale assurent la sécurité des consommateurs (ex : excipients de drogue)

Commentaires sur le Protocole 1

1. L'absence de résidus signifie indétectable.
2. Une méthode d'analyse avec des limites de détection et de quantification appropriées doit être établie et approuvée. .
3. Les limites analytiquesdoivent assurer la sécurité des consommateurs permettant de comparer l'ingestion de PA ou de A et la DJA (Dose Journalière Acceptable);
4. Si le PA ou le A est largement utilisé dans l'industrie alimentaire générale, une estimation de l'ingestion moyenne de PA ou de A au cours des repas quotidiens, et pour différent pays, devrait être menée et présentée à l'OIV-SECUAL. Cette estimation est nécessaire pour déterminer si la consommation de VP augmente l'ingestion de PA ou de A au dessus du niveau de DJA.

Commentaires sur le Protocole 2

1. L'absence de résidus signifie indétectable.

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011

2. Une méthode d'analyse avec des limites de détection et de quantification appropriées doit être établie et approuvée.
3. Les limites analytiques doivent assurer la sécurité des consommateurs allergéniques et/ou intolérants.
4. En vue d'assurer la sécurité des consommateurs, certaines études cliniques doivent être réalisées pour évaluer la sécurité des consommateurs allergiques et/ou intolérants
5. Pour les consommateurs intolérants (ex. Coeliacs), les limites analytiques doivent permettent de respecter les niveaux de sécurité (ex. 20-100 ppm pour le gluten).

---

[1] La définition d'additif alimentaire est reprise du Codex Alimentarius publiée dans la 19ème édition du manuel de procédure.

[2] La définition d'auxiliaire technologique est reprise du Codex Alimentarius publiée dans la 19ème édition du manuel de procédure.

Exemplaire certifié conforme Porto, 24 juin 2011
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Frederico CASTELLUCCI

© OIV 2011