|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Nations Unies | ST/SG/AC.10/C.3/2020/67 | |
| _unlogo | **Secrétariat** | | Distr. générale  21 septembre 2020  Français  Original : anglais |

**Comité d’experts du transport des marchandises dangereuses  
et du Système général harmonisé de classification  
et d’étiquetage des produits chimiques**

**Sous-Comité d’experts du transport des marchandises dangereuses**

**Cinquante-septième session**

Genève, 30 novembre-8 décembre 2020

Point 6 e) de l’ordre du jour provisoire

**Propositions diverses d’amendements au Règlement type   
pour le transport des marchandises dangereuses :  
Autres propositions diverses**

Proposition d’approche expérimentale pour la fourniture   
de données à l’appui des amendements concernant le texte relatif à la farine de poisson (déchets de poisson) stabilisée (ONU 2216, classe 9)

Communication de l’International Fishmeal and Fish Oil Organization (IFFO)[[1]](#footnote-2)\*

Objet

1. L’objet du présent document est de solliciter des avis sur l’essai de stabilité proposé pour la farine de poisson, lequel permettrait d’obtenir des données et des éléments suffisants pour démontrer que l’utilisation d’antioxydants ou de mélanges de substitution et de concentrations ajustées pour la stabilisation de ladite farine de poisson est sûre. Plus concrètement, il s’agit d’élaborer un texte supplémentaire pour les propositions visant à modifier le Code maritime international des marchandises dangereuses (Code IMDG) et le Code maritime international des cargaisons solides en vrac (Code IMSBC) s’agissant des options disponibles pour la stabilisation de la farine de poisson avant le transport.

Introduction

2. Les travaux dont il est question ici constituent la nouvelle étape d’un programme de travail en cours (lancé en 2015) qui offre à l’industrie de la farine de poisson davantage d’options pour la stabilisation des produits à base de farine de poisson aux fins de leur transport. Cette étape est nécessaire en raison de l’apparition de restrictions sur l’utilisation de l’éthoxyquine, et éventuellement du butylhydroxytoluène (BHT) (actuellement en cours d’évaluation), comme antioxydants dans la stabilisation de la farine de poisson, dans l’attente des décisions concernant l’autorisation d’utiliser ces matières en tant qu’additifs alimentaires dans la législation européenne.

3. Des règles strictes relatives à la sécurité du transport de la farine de poisson ont été mises en place par le Sous-Comité dans le Règlement type de l’ONU et par l’Organisation maritime internationale (OMI) dans les Codes IMSBC et IMDG.

4. L’IFFO, qui a participé aux quarante-huitième, quarante-neuvième et cinquantième sessions du Sous-Comité, a fourni des documents à l’appui des propositions d’amendements au Règlement type, qui ont finalement abouti et dont la liste est dressée à l’annexe I du rapport de la huitième session du Comité (ST/SG/AC.10/44/Add.1).

5. Les travaux expérimentaux qui ont été menés pour fournir des données à l’appui des amendements antérieurs sont à la fois difficiles à gérer et coûteux. L’IFFO cherche à obtenir un retour d’information sur une version affinée de cette approche qui continuerait de fournir des données sur la farine de poisson stabilisée aux antioxydants ayant un intérêt au regard des conditions de transport. L’IFFO envisage cette consultation comme un processus dans le cadre duquel d’autres modifications pourraient être proposées dans les années à venir. Les avis du Sous-Comité sur cette nouvelle approche seront accueillis avec satisfaction, car ils permettront de faire en sorte que les travaux sur les essais fournissent les données les plus significatives en vue d’un examen.

Proposition de travaux expérimentaux

6. La méthe consiste à utiliser des tocophérols comme antioxydants dans la stabilisation de la farine de poisson. Le texte proposé pour la farine de poisson ou les déchets de poisson contenant 250 ppm (mg/kg) d’antioxydants à base de tocophérols au moment de l’expédition a été adopté et inclus dans l’amendement au Règlement type (voir le document ST/SG/AC.10/44/Add.1). Il s’agit maintenant d’examiner la possibilité d’obtenir une stabilisation efficace avec une concentration résiduelle inférieure à 250 ppm d’antioxydants au moment de l’expédition. Toutefois, l’évaluation à faire porte sur la méthode proposée, plutôt que sur l’antioxydant lui-même.

7. Les travaux seront menés avec le soutien de membres de l’IFFO producteurs de farine de poisson au Pérou, qui sont également membres de l’association nationale de la pêche (Sociedad Nacional de Pesquería).

8. La farine de poisson produite pour l’étude sera fabriquée à partir d’anchois péruvien (*Engraulis ringens*), selon des procédés standard. Les farines d’anchois péruvien sont considérées comme des farines représentatives de l’industrie, car elles constituent généralement la plus grande part du volume de farine de poisson commercialisé chaque année (environ 15 à 20 % du total) et ont des niveaux d’acides gras polyinsaturés plus élevés, comme les autres farines de poisson plus réactives que l’on trouve dans le monde (et qui présentent donc un risque d’oxydation plus élevé).

9. Les échantillons seront prélevés dans un même lot de farine de poisson. Les produits traités seront manipulés et stockés dans des conditions similaires à celles de la farine de poisson habituellement traitée en usine.

10. Pour chaque traitement étudié, des répliques de deux sacs d’une tonne et de 10 sacs de 50 kg seront fournies.

11. Les échantillons et les paramètres seront analysés selon le calendrier présenté dans le tableau ci-dessous :

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Traitement** | **Jour 0** | **Jour 15** | **Mois 1** | **Mois 2** | **Mois 6** | **Mois 12** |
| **Tocophérol** | Analyse immédiate, A/O, AGL  Ω-3,  °C-FP, °C-A  IA | A/O,  °C-FP, °C-A | | A/O,  °C-FP, °C-A | A/O, AGL  °C-FP, °C-A,  SHT, IA | Analyse immédiate, A/O, Ω-3,  °C-FP,  °C-A  SHT, IA |

A/O : Résidu d’antioxydant (tocophérol).

AGL = Acides gras libres.

Ω-3 : Concentration en oméga-3 à longue chaîne (EPA et ADH).

°C-FP : Température de la farine de poisson.

°C-A : Température ambiante.

IA = Indice d’anisidine.

12. Les doses de traitement fourniront des données comparatives à différents niveaux d’inclusion. Elles seront calculées pour fournir des informations sur les concentrations résiduelles efficaces d’antioxydant à 12 mois d’échantillonnage et seront ainsi représentatives des conditions de stockage et d’expédition.

13. Au moment de leur prélèvement, les échantillons seront regroupés et analysés en fonction de la dose de traitement et de la taille du conteneur. Les traitements, c’est-à-dire les concentrations d’antioxydant, seront gérés séparément.

1. \* Sous-programme 2 du budget-programme pour 2020 (A/74/6 (Sect. 20)) et informations complémentaires. [↑](#footnote-ref-2)