

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CL 2017/27-CF  
Février 2017

<b>AUX</b>	Points de contact du Codex Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur du Codex
<b>DU</b>	Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
<b>OBJET</b>	<b>DEMANDE D'OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3 SUR L'AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES GRAINS DE CÉRÉALES PAR L'ERGOT ET LES ALCALOÏDES DE L'ERGOT (À INCLURE DANS LE CODE D'USAGES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION ET DE RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR LES MYCOTOXINES (CAC/RCP 51-2003))</b>
<b>DATE LIMITE</b>	<b>20 mars 2017</b>
<b>OBSERVATIONS</b>	Point de contact du Codex Pays-Bas Courriel: <a href="mailto:info@codexalimentarius.nl">info@codexalimentarius.nl</a>
	<b>Copie au:</b> Secrétariat du Codex Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Commission du Codex Alimentarius Courriel: <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a>

## GÉNÉRALITÉS

1. A sa 10<sup>ème</sup> session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) (avril 2016) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Allemagne et co-présidé par le Royaume-Uni pour développer une nouvelle annexe 6 sur la prévention et la réduction de la contamination des grains de céréales par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot pour inclusion dans le *Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003)* (Code).
2. Sur la base du document de discussion présenté au CCCF10<sup>1</sup>, des observations soumises à la session et en réponse à la CL 2016/10-CF (Partie II), le GTE a travaillé sur un avant-projet d'annexe sur la prévention et la réduction de la contamination des grains de céréales par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot. Par ailleurs, les observations soumises par les membres du GTE pendant les deux séries d'observations ont été également examinées lors de la rédaction de l'annexe.<sup>2</sup>
3. Les dispositions dans l'annexe sont spécifiques à la prévention et à la réduction de la contamination des grains de céréales par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot. Ces dispositions complètent les dispositions générales consacrées à la contamination des céréales par les mycotoxines du Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines.
4. L'avant-projet d'annexe sur la prévention et la réduction de la contamination des grains de céréales par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot tel que révisé par le GTE est présenté en Annexe I. Les références au Code d'usages renvoient au « Code d'usages général ». L'annexe devrait être lue conjointement avec le Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines.<sup>3</sup>
5. La liste des participants figure en Annexe II.

<sup>1</sup> CX/CF 16/10/13

<sup>2</sup> REP15/CF, para. 103; REP16/CF, para. 138-142 (Annexe V)

<sup>3</sup> Le Code est disponible sur le site du Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/fr/>

**DEMANDE D'OBSERVATIONS**

6. Les membres et observateurs du Codex sont cordialement invités à soumettre leurs observations sur l'avant-projet d'annexe sur la prévention et la réduction de la contamination des grains de céréales par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot (Annexe I).

**ANNEXE I****APPENDICE 6 AU CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR LES MYCOTOXINES (CAC/RCP 51-2003)****PRÉVENTION ET RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES GRAINS DE CÉRÉALES PAR L'ERGOT ET LES ALCALOÏDES DE L'ERGOT****PRATIQUES RECOMMANDÉES SUR LA BASE DES BONNES PRATIQUES AGRICOLES (BAP) ET DES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF)**

1. Les pratiques recommandées concernent en principe toutes les céréales mais sont particulièrement applicables aux cultures les plus sensibles à la contamination par les sclérotés de l'ergot, comme le seigle, le triticale, le sorgho et le millet perlé. La prévalence accrue des sclérotés de l'ergot dans le blé peut également être un problème émergent dans certains pays.
2. Les bonnes pratiques agricoles comprennent les méthodes pour réduire l'infection par *Claviceps* (principalement *C. purpurea*) et la contamination par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot des céréales pendant la croissance et le développement de la culture, la récolte, l'entreposage, le transport et la transformation. Outre les espèces de *Claviceps*, les autres sources d'alcaloïdes de l'ergot sont *Aspergillus fumigatus* et certaines espèces d'*Acremonium* et de *Penicillium*. Ces sources ne sont pas prises en compte dans le présent Code d'usages.

**Semis et rotation des cultures**

3. Se référer au paragraphe 11 du Code d'usages général.

**Labourage et préparation des semences (semis)**

4. Consulter les paragraphes 12-16 du Code d'usages général.
5. La floraison précoce et simultanée de la culture est la meilleure façon de contrer l'infection par *Claviceps*. Les recommandations suivantes permettent de prévenir l'infection des céréales par *Claviceps*:
  - a. Veiller à une mise en place adéquate avec des populations de plantes optimales, des applications d'engrais et de régulateurs de croissance et un drainage satisfaisant.
  - b. Veiller à lutter adéquatement contre les mauvaises herbes (notamment celles qui accueillent *Claviceps*) dans le champ. Une attention particulière sera portée aux populations de mauvaises herbes sur le pourtour du champ. Il conviendrait d'utiliser des méthodes à la fois culturales et chimiques.
  - c. La pose de jalons suffisamment larges pour les véhicules agricoles afin d'éviter les pousses vertes qui augmentent les risques d'infection pourrait être envisagée.
6. Quand les céréales précédentes ont été infectées par la maladie de l'ergot (ou quand il y a une population substantielle de mauvaises herbes qui a été infectée par l'ergot):
  - a. La culture céréalière qui suivra devrait être pratiquée sur sol inversé.
  - b. Il conviendrait alors de ne pas labourer le sol pour la culture céréalière suivante car les sclérotés peuvent revenir en surface.
  - c. Quand les pratiques de culture minimales sont utilisées, la profondeur des semences devrait être d'au moins 5 cm (0,16 pieds).
  - d. Alternativement, le champ devrait être exempté de production céréalière pendant la deuxième année.
  - e. Quand les pratiques de rotation des cultures avec un labourage minimal ou nul sont appliquées, les autres mesures d'atténuation prennent une importance plus grande.

**Pré-récolte**

7. Consulter les paragraphes 7-23 dans le Code d'usages général.
8. Envisager l'option d'une récolte partielle de la culture. On pourra procéder au battage des parcelles/du champ où l'incidence de l'ergot est élevée séparément, assurant ainsi la protection des humains et des animaux. Davantage de sclérotés sont présentes aux abords du champ (à plus d'1 m) que dans les parties plus centrales du champ (au moins à 30 m des bordures). En récoltant séparément les bordures du champ, on pourra diminuer de façon significative les sclérotés de l'ergot dans la récolte.

**Récolte**

9. Consulter les paragraphes 24-27 dans le Code d'usages général.
10. Un nettoyage par courant d'air devrait être utilisé, dans la mesure du possible, pour éliminer les sclérotés et la poudre d'ergot.

#### **Séchage et nettoyage avant l'entreposage**

11. Consulter les paragraphes 28-33 dans le Code d'usages général.
12. Il est important d'éliminer les sclérotés et les particules de poudre d'ergot à chaque étape de la chaîne de transformation des aliments pour prévenir le transfert à l'étape suivante de la transformation.

#### **Entreposage après séchage et nettoyage**

13. Consulter les paragraphes 34-43 dans le Code d'usages général.

#### **Transport depuis l'entreposage**

14. Consulter les paragraphes 44-46 dans le Code d'usages général.

#### **Transformation et nettoyage après l'entreposage**

15. Consulter les paragraphes 47-54 dans le Code d'usages général.
16. Il conviendrait d'envisager le triage selon la couleur fondé sur la distinction nette entre la couleur des sclérotés de l'ergot et celle des grains de céréales, car il s'agit d'une méthode efficace pour éliminer les sclérotés. D'autres techniques de séparation recommandées, comme les sélecteurs de poids, les tables de gravité ou les séparateurs cylindriques crantés (trieurs) peuvent aussi être utilisés.
17. Après avoir utilisé les techniques de séparation susmentionnées, il conviendrait d'envisager d'autres procédés qui favorisent le nettoyage des céréales (gommage, brossage, pelage et récurage) afin d'éliminer la poudre d'ergot en surface.
18. Veiller à éliminer toute trace de poudre avant le broyage, y compris l'option d'enlever et de remplacer le filtre à farine dans le concasseur de l'unité d'usinage.
19. Tous les déchets devraient être éliminés de telle sorte qu'ils ne pourront pas pénétrer de nouveau dans la chaîne alimentaire humaine ou animale.

**LISTE DES PARTICIPANTS****PRÉSIDENTE****Allemagne**

Cornelia Pöllinger  
 Unit 313, Residues and contaminants in food, food contact materials  
 Federal Ministry of Food and Agriculture  
 E-mail: cornelia.poellinger@bmel.bund.de

**CO-PRÉSIDENTE****Royaume-Uni**

Aatifah Teladia  
 Higher Scientific Officer  
 Food Standards Agency  
 E-mail: Aatifah.Teladia@foodstandards.gsi.gov.uk

**Brésil**

Lígia Lindner Schreiner  
 Health Regulation Expert  
 Brazilian Health Regulatory Agency  
 E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

**Canada**

Ian Richard  
 Scientific Evaluator, Food Contaminants Section  
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food  
 Branch  
 Health Canada  
 E-mail: Ian.Richard@hc-sc.gc.ca

Elizabeth Elliott  
 Head, Food Contaminants Section  
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food  
 Branch  
 Health Canada  
 E-mail: Elizabeth.Elliott@hc-sc.gc.ca

**Équateur**

Estephany Valencia  
 Engineer  
 Ministerio del Ambiente - Unidad de productos  
 desechos peligrosos y no peligrosos  
 E-mail: estephany.valencia@ambiente.gob.ec

Diana Meneses  
 Engineer  
 Ministerio del Ambiente -Dirección Nacional de  
 Bioseguridad  
 E-mail: diana.meneses@ambiente.gob.ec

Ángel Onofa  
 Engineer  
 Ministerio del Ambiente -Dirección Nacional de  
 Bioseguridad  
 E-mail: segundo.onofa@ambiente.gob.ec

Víctor Almeida  
 Engineer  
 Ministerio de Salud Pública - Gestión Interna de  
 Productos de Uso y Consumo Humano  
 E-mail: victor.almeida@msp.gob.ec

Carla Moreno  
 Engineer  
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad  
 del Agro - Coordinación General de Laboratorios  
 E-mail: carla.moreno@agrocalidad.gob.ec

Jorge Irazábal  
 Microbiologist  
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad  
 del Agro - Coordinación General de Laboratorios  
 E-mail: jorge.irazabal@agrocalidad.gob.ec

Natalia Quintana  
 Engineer  
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad  
 del Agro - Coordinación General de Inocuidad de  
 Alimentos  
 E-mail: natalia.quintana@agrocalidad.gob.ec

**Union européenne**

Frans Verstraete  
 European Commission  
 E-mail: frans.verstraete@ec.europa.eu

**Inde**

Ms. Neelam Gulia  
 Specialist- Cereals, Nestle R&D Centre India Pvt. Ltd.  
 E-mail: Neelam.Gulia@RD.nestle.com

Ms. Vasanthi Siruguri  
 Scientist 'E', NIN  
 E-mail: vasanthi.siruguri@gmail.com

**Italie**

Dr. Barbara De Santis  
 Researcher  
 Italian National Institute of Health (ISS)  
 Veterinary Public Health and Food Safety Department  
 E-mail: barbara.desantis@iss.it

Dr. Francesca Debegnach  
 Researcher  
 Italian National Institute of Health  
 Veterinary Public Health and Food Safety Department  
 E-mail: francesca.debegnach@iss.it

**Japon**

Mr. Tetsuo URUSHIYAMA  
Associate Director, Scientific adviser  
Plant Products Safety Division, Food safety and  
Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries of Japan  
E-mail: tetsuo\_urushiyama530@maff.go.jp

**République de Corée**

Ministry of Food and Drug Safety(MFDS)  
Republic of Korea  
E-mail: codexkorea@korea.kr

Miok, Eom  
Senior Scientific officer  
Livestock Products Standard Division, Ministry of Food  
and Drug Safety (MFDS)  
E-mail: miokeom@korea.kr

Seong-ju, Kim  
Scientific officer  
Livestock Products Standard Division, Ministry of Food  
and Drug Safety(MFDS)  
E-mail: foodeng78@korea.kr

So-young, Yune  
Scientific officer  
Livestock Products Standard Division, Ministry of Food  
and Drug Safety(MFDS)  
E-mail: biosyyune@korea.kr

Shin-hee, Kim  
Senior Scientific officer  
Food Contaminants Division, Food Safety Evaluation  
Department, National Institute of Food and Drug Safety  
Evaluation  
E-mail: cinee@korea.kr

Ock-iin, Paek  
Scientific officer  
Food Contaminants Division, Food Safety Evaluation  
Department, National Institute of Food and Drug Safety  
Evaluation  
E-mail: ojpaek92@korea.kr

Min, Yoo  
Codex researcher  
Food Standard Division, Ministry of Food and Drug  
Safety(MFDS)  
E-mail: minyoo83@korea.kr

Theresa Lee  
National Institute of Agricultural Sciences  
E-mail: tessyl1@korea.kr

**Malte**

Hadrian Bonello  
Secretary Food Safety Commission  
Ministry for Health, Environmental Health Directorate  
E-mail: hadrian.bonello@gov.mt

John Attard Kingswell  
Environmental Health Service Manager Health  
Ministry for Health, Office Of The Superintendence  
Public Health  
E-mail: john.attard-kingswell@gov.mt

**Nouvelle-Zélande**

Andrew Pearson  
Senior Adviser Toxicology  
Ministry for Primary Industries, New Zealand  
E-mail: Andrew.pearson@mpi.govt.nz

**Nigéria**

Imafidon Tayo  
Chief Regulatory Officer  
National Agency for Food and Drugs Administration and  
Control (NAFDAC)  
E-mail: tayorob2000@yahoo.co.uk

**Norvège**

Ms An-Katrin Eikefjord  
Senior Adviser  
Norwegian Food Safety Authority  
E-mail: An-Katrin.Eikefjord@mattilsynet.no

**Fédération de Russie**

Irina Sedova  
Senior Researcher  
Institute of Nutrition  
E-mail: isedova@ion.ru

**Suède**

Mrs. Karin Bäckström  
Principal Regulatory Officer  
National Food Agency, Sweden  
E-mail: Karin.backstrom@slv.se

Mrs. Monica Olsen  
Risk Benefit Assessor  
National Food Agency, Sweden  
E-mail: monica.olsen@slv.se

**Pays-Bas**

Ms Astrid Bulder  
Senior Risk Assessor  
National Institute for Public Health and the Environment  
(RIVM)  
Centre for Nutrition, Prevention and Health Services  
(VPZ)  
E-mail: astrid.bulder@rivm.nl

**États-Unis d'Amérique**

Henry Kim  
U.S. Food and Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
E-mail: henry.kim@fda.hhs.gov

Anthony Adeuya  
U.S. Food and Drug Administration  
Center for Food Safety and Applied Nutrition  
E-mail: anthony.adeuya@fda.hhs.gov

**Uruguay**

Ana Claudia Ureta  
Ministerio de Ganaderia Agricultura y Pesca  
E-mail: aureta@mgap.gub.uy

Macarena Simoens  
Laboratorio Tecnológico del Uruguay  
E-mail: msimoens@latu.org.uy

**European Flour Millers**

Laurent REVERDY  
Secretary-General  
E-mail: secretariat@flourmillers.eu

**FoodDrinkEurope**

Beate Kettlitz

Director Food Policy, Science and R&D

E-mail: [b.kettlitz@fooddrinkeurope.eu](mailto:b.kettlitz@fooddrinkeurope.eu)

**International Council of Grocery Manufacturers  
Associations (ICGMA)**

René Viñas

Lead Delegate

International Council of Grocery Manufacturers  
Associations (ICGMA)

E-mail: [rvinas@gmaonline.org](mailto:rvinas@gmaonline.org)