



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES  
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

12<sup>e</sup> Session

Utrecht, Pays-Bas, 12 – 16 mars 2018

La réunion se tiendra au Jaarbeurs, Utrecht, Pays-Bas

**ORDRE DU JOUR PROVISOIRE**

Point de l'ordre du jour	Objet	Cote du document
1	Adoption de l'ordre du jour	CX/CF 18/12/1
2	Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou ses organes subsidiaires	CX/CF 18/12/2
3	Questions découlant de la FAO et de l'OMS (y compris le JECFA)	CX/CF 18/12/3
4	Questions découlant d'autres organisations internationales	CX/CF 18/12/4 CX/CF 18/12/4-Add.1
<b>Contaminants industriels et environnementaux</b>		
5	Avant-projet et projet de limites maximales pour le plomb dans des produits sélectionnés dans la <i>Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale</i> (CXS 193-1995) (aux étapes 7 et 4)	CL 2018/1-CF CX/CF 18/12/5
	- Observations aux étapes 6 et 3	CX/CF 18/12/5-Add.1
6	Avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao (à l'étape 4)	CL 2018/2-CF CX/CF 18/12/6
	- Observations à l'étape 3	CX/CF 18/12/6-Add.1
7	Avant-projet de limites maximales pour le méthylmercure dans le poisson y compris les plans d'échantillonnage associés (à l'étape 4)	CL 2018/3-CF CX/CF 18/12/7
	- Observations à l'étape 3	CX/CF 18/12/7-Add.1
8	Avant-projet de révision du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par les dioxines et les PCB de type dioxine</i> (CXC 62-2006) (à l'étape 4)	CL 2018/4-CF CX/CF 18/12/8
	- Observations à l'étape 3	CX/CF 18/12/8-Add.1
9	Avant-projet de Code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropane-1,2-diol esters (3-MCPDE) et des éthers glycidyliques (GE) dans les huiles raffinées ainsi que les produits fabriqués avec des huiles raffinées en particulier les préparations pour nourrissons (à l'étape 4)	CL 2018/5-CF CX/CF 18/12/9
	- Observations à l'étape 3	CX/CF 18/12/9-Add.1
<b>Toxines</b>		

Veuillez noter qu'il n'y aura pas de distribution de documents de travail à travers la liste de distribution du Codex (Codex-L). En revanche, seuls l'invitation et l'ordre du jour seront distribués aux membres et observateurs. Tous les documents de travail et tout nouveau document non mentionné sur cet ordre du jour provisoire, y compris toute autre information destinée aux délégués, seront publiés sur la page des réunions du site Internet du Codex dès qu'ils seront disponibles. Les documents de travail ne seront pas imprimés et les délégués sont priés d'apporter à la réunion tous les documents qui leur ont été distribués car aucune copie imprimée ne sera disponible lors de la session.

[Page des réunions du site Internet](#) – [CCCF12](#)

Point de l'ordre du jour	Objet	Cote du document
10	Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer y compris le plan d'échantillonnage associé (à l'étape 4)	CL 2018/6-CF CX/CF 18/12/10
	- Observations à l'étape 3	CX/CF 18/12/10-Add.1
11	Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans la noix de muscade, le piment, le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma et les plans d'échantillonnage associés (à l'étape 4)	CL 2018/7-CF CX/CF 18/12/11
	- Observations à l'étape 3	CX/CF 18/12/11-Add.1
<b>Autres questions</b>		
12	Avant-projet de directives (bonnes pratiques) pour l'analyse des risques en présence des substances chimiques se trouvant par inadvertance dans les aliments à de faibles niveaux (à l'étape 4)	CL 2018/8-CF CX/CF 18/12/12
	- Observations à l'étape 3	CX/CF 18/12/12-Add.1
<b>Documents de discussion</b>		
13	Document de discussion sur la(les) limite(s) maximale(s) pour l'acide cyanhydrique (HCN) dans les produits fermentés cuits à base de manioc et l'occurrence de mycotoxines dans ces produits	CX/CF 18/12/13
14	Document de discussion sur les travaux futurs sur les limites maximales pour le plomb à inclure dans la <i>Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale</i> (CODEX STAN 193-1995)	CX/CF 18/12/14
15	Document de discussion sur la contamination des céréales par les aflatoxines et la stérigmatocystine	CX/CF 18/12/15
16	Document de discussion l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par le cadmium du cacao	CX/CF 18/12/16
<b>Questions de nature générale</b>		
17	Liste des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle présents dans les aliments à évaluer en priorité par le JECFA	REP17/CF, Annexe XII
	- Observations (en réponse à la CL 2017/80-CF)	CX/CF 18/12/17
18	Plan de travail pour le Comité sur les contaminants dans les aliments	CX/CF 18/12/18
19	Autres questions et travaux futurs	
20	Date et lieu de la prochaine session	
21	Adoption du rapport	

### DOCUMENTS D'INFORMATION

**Document pour information et à l'appui des débats sur les contaminants et les toxines de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (Cote Doc. CF/12 INF/1):** une version mise à jour du document pour information et à l'appui des débats sur les contaminants et les toxines sera disponible durant la session.

### NOTES D'INFORMATION

**Alcaloïdes de pyrrolizidine (AP):** Les travaux sur les AP, suite à l'évaluation du JECFA, à sa quatre-vingtième réunion, peuvent être examinés, sous réserve de la disponibilité de la monographie (REP17/CF, paragraphe 150).