

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) tient sa 17^e session à Panama City (Panama), du 15 au 19 avril 2024, à l'aimable invitation des gouvernements du Panama et des Pays-Bas (Royaume des). Dr Sally Hoffer, Manager du département Sécurité sanitaire et Alimentation durable du ministère de l'Agriculture, de la nature et de la qualité alimentaire (du Royaume) des Pays-Bas a présidé la session, à laquelle ont assisté XX pays membres, une organisation membre ainsi que des observateurs de XX organisations. La liste des participants est indiquée dans l'appendice I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. Son Excellence Laurentino Cortizo Cohen, Président de la République du Panama, ouvre la session et souhaite chaleureusement la bienvenue à tous les participants. Son Excellence souligne l'importance de garantir la sécurité et la qualité des aliments dans le commerce international et le rôle clé joué par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) à cet égard. Son Excellence souligne le rôle de la science et de la technologie dans la détection des contaminants alimentaires pour la protection de la santé publique.
3. Son Excellence Sander Cohen, ambassadeur du Royaume des Pays-Bas au Panama, s'adresse également au Comité, soulignant le rôle fondamental des normes alimentaires pour les deux pays en relation avec leur rôle de centres logistiques clés pour le commerce des denrées alimentaires.
4. Les représentants suivants s'adressent également au Comité:
 - Dr Sally Hoffer, présidente du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments;
 - M. Raj Rajasekar, vice-président de la Commission du Codex Alimentarius;
 - Dr Ana Rivière Cinnamond, représentante de l'Organisation panaméricaine de la santé (OPS) au Panama; et
 - Dr Vittorio Fattori, représentant de la FAO.

Répartition des compétences¹

5. Le CCCF note la répartition des compétences entre l'Union européenne et ses États membres, conformément au paragraphe 5, article II des Règles de procédure de la CAC.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

6. Le CCCF adopte l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU SES ORGANES SUBSIDIAIRES (Point 2 de l'ordre du jour)³

7. Le CCCF note que la plupart des sujets sont présentés à titre d'information et que la réponse du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) sur l'oxyde d'éthylène avait été examinée par le groupe de travail pré-session sur la liste des priorités et serait examinée plus avant au titre du point 20 de l'ordre du jour.

LM pour les aflatoxines totales dans divers produits céréaliers

8. La Présidente du CCCF précise que la révision des LM dépend de la disponibilité des données, et qu'il est tout d'abord nécessaire de déterminer si suffisamment de données sont disponibles pour avancer. La Présidente observe en outre que la 17^e session du CCCF pourrait demander au JECFA de lancer un appel de données pour les LM pour les aflatoxines convenues lors de la 15^e session du CCCF, et de préparer une vue d'ensemble pour faciliter une décision sur une éventuelle révision des LM lors de la 18^e session du CCCF. La Présidente conclut son intervention en expliquant que si les données disponibles n'étaient pas suffisantes pour une révision des LM, le même processus pourra être répété deux ans plus tard.

Lettres circulaires

9. Le CCCF est informé de la lettre circulaire CL 2024/24-CAC demandant des informations sur une proposition pour l'examen et l'élaboration de directives en matière de recyclage dans le Codex, présentant un intérêt particulier pour les travaux du CCCF. Le Secrétariat du Codex informe également la 17^e session du CCCF que, bien que la date limite pour la lettre circulaire sur le Plan stratégique pour 2026-2031 soit dépassée, les membres ont encore la possibilité de contribuer au nouveau Plan stratégique en s'adressant à leurs coordinateurs régionaux.

¹ CRD01

² CX/CF 24/17/1

³ CX/CF 24/17/2

10. En ce qui concerne la lettre circulaire 2024/20-CAC, deux membres suggèrent qu'un groupe de travail conjoint CCCF/CCFA pourrait prendre en charge les travaux relatifs aux lignes directrices en matière de recyclage, étant donné que les deux comités disposent des experts compétents pour diriger ces travaux. En réponse à cette intervention, le Secrétariat du Codex invite les membres et les observateurs à soumettre toute information et proposition pertinentes en réponse à la lettre circulaire, car ces observations seront examinées plus avant par la CAC47.

Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS42)

11. Le CCCF examine la demande du CCMAS42 concernant les plans d'échantillonnage dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines dans l'alimentation humaine et animale* (CXS 193-1995), notamment pour fournir des critères de performance numériques pour les méthodes utilisées pour les aflatoxines utilisant le concept de la somme des composants pour tous les produits pertinents afin de remplacer les critères numériques existants, et pour évaluer tous les plans d'échantillonnage figurant dans la norme CXS 193-1995, afin de déterminer si ces derniers sont toujours conformes aux *Directives générales révisées sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004).
12. Le Brésil se porte volontaire pour réviser les critères de performance numériques pour les aflatoxines figurant dans la norme CXS 193-1995 en vue de soumettre des propositions à la prochaine session du Comité (CCCF18) pour examen, et le CCCF relève que la révision de tous les plans d'échantillonnage figurant dans la norme CXS 193-1995 à la lumière des *Directives générales révisées sur l'échantillonnage* pourrait être considérée au titre du point 18 de l'ordre du jour.

Conclusion

13. Le CCCF prend note des informations présentées et convient de ce qui suit:
- (i) encourager les membres et les observateurs à contribuer activement aux débats du CCEXEC et de la CAC (p. ex. en partageant leur expérience sur l'application des avant-projets de directives sur les Déclarations de principe et en apportant des contributions à l'élaboration du Plan stratégique du Codex pour 2026-2031 par le biais de leurs coordinateurs régionaux qui prendront part aux discussions au sein du CCEXEC);
 - (ii) prendre note de l'encouragement à soumettre des documents de travail ou de nouvelles propositions de travaux sur les Nouvelles sources alimentaires et nouveaux systèmes de production en utilisant les mécanismes existants, et de soumettre des observations en réponse à la lettre circulaire CL 2024/20-CAC;
 - (iii) demander au Brésil d'élaborer des critères de performance numériques pour les méthodes destinées aux aflatoxines totales en utilisant le concept de la somme des composants; et
 - (iv) demander au JECFA de lancer un appel de données pour soutenir la révision des LM pour les aflatoxines totales dans divers produits céréaliers, et de préparer une vue d'ensemble pour faciliter une décision sur une éventuelle révision des LM lors de la CCCF18.

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DE LA FAO ET DE L'OMS, Y COMPRIS LE JECFA (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

14. Le Secrétariat du JECFA de la FAO présente le sujet et fournit une mise à jour concernant les activités de la FAO pertinentes pour le CCCF, y compris les suivantes:
- Le JECFA programme sa prochaine réunion consacrée aux contaminants (c'est-à-dire le JECFA101) pour octobre 2025, et le JECFA101 se concentrera sur l'évaluation des dioxines et de l'arsenic. Le JECFA publie l'appel de données, et la date limite de soumission des données est fixée au 1er décembre 2024.
 - La FAO et l'OMS, considérant que de nouvelles preuves sont devenues disponibles concernant les risques et les bénéfices de la consommation de poisson depuis la dernière évaluation FAO/OMS en 2010, ont convoqué une consultation d'experts en octobre 2023 pour examiner les nouvelles preuves et mettre à jour les conclusions et les recommandations du rapport de 2010⁵ si nécessaire. La consultation a permis de tirer un certain nombre de conclusions sur les avantages et les risques pour la santé liés à la consommation de poisson. Le rapport de synthèse a été publié sur les sites Internet de la FAO⁶ et de l'OMS⁷, et le rapport complet sera publié dans les mois à venir.
 - La FAO est en train de finaliser un rapport qui analyse les données actuelles et émergentes sur les différents défis et opportunités de gestion de la sécurité alimentaire dans le contexte d'une économie circulaire. Si les initiatives

⁴ CX/CF 24/17/3

⁵ [Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les avantages de la consommation de poisson. Rome, 25-29 janvier 2010](#)

⁶ [Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson – Résumé et conclusions. Rome, Italie, 9-13 octobre 2023](#)

⁷ [jecfa-summary-risks-and-benefits-of-fish-consumption.pdf \(who.int\)](#)

d'économie circulaire sont très prometteuses en termes d'amélioration de la durabilité et des performances, ces avantages doivent être examinés au regard des risques éventuels pour la sécurité alimentaire découlant des contaminants qui pourraient être (ré)introduits, persister et s'accumuler dans les systèmes circulaires. Par conséquent, la protection de la sécurité alimentaire est essentielle au succès de la transition des systèmes agroalimentaires linéaires actuels vers des systèmes plus durables et plus résistants grâce à l'économie circulaire. Dans le rapport, les implications en matière de sécurité alimentaire ont été étudiées à travers quatre thèmes: la réutilisation de l'eau, les pertes et les déchets alimentaires, les déchets d'emballage et les systèmes agricoles intégrés. Le rapport est en cours de finalisation et devrait être prêt dans les prochains mois.

- La FAO lance un projet visant à fournir des avis scientifiques en collaboration avec l'OMS sur la sécurité chimique de l'eau (y compris les nouveaux contaminants), qui pourrait servir de base à d'éventuels travaux futurs du Codex. On observe que l'utilisation d'une eau de bonne qualité à différents stades du système agroalimentaire (irrigation, élevage, aquaculture, nettoyage, transformation des aliments et eau potable) est cruciale pour la sécurité des aliments. À son tour, ceci influe sur la santé publique et a des répercussions sur le commerce des denrées alimentaires. Simultanément, la présence de plus en plus évidente de diverses substances chimiques et de leurs mélanges dans l'eau est une source d'inquiétude majeure, surtout en l'absence de normes harmonisées pour les paramètres chimiques. L'utilisation accrue de certains composés, comme c'est le cas pour les produits agrochimiques et les composés fluorés synthétiques, peut constituer une menace pour la santé humaine en raison de la contamination des denrées alimentaires.
 - La FAO a publié un rapport «*Les Conséquences pour la sécurité alimentaire de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans l'agroalimentaire*» qui fournit une analyse approfondie des implications pour la sécurité alimentaire de l'utilisation d'inhibiteurs environnementaux dans les systèmes agroalimentaires. Le défi consistant à nourrir une population mondiale croissante tout en répondant à la crise climatique exige le développement de pratiques et de technologies qui améliorent la durabilité de la production alimentaire. Les inhibiteurs environnementaux sont l'une des approches utilisées pour minimiser les effets néfastes des systèmes agroalimentaires sur l'environnement. Ils peuvent non seulement réduire les émissions de gaz à effet de serre, comme le méthane produit par les ruminants, ou limiter la perte d'azote dans les champs cultivés et les pâturages, mais aussi améliorer l'efficacité de l'élevage et de la production végétale. Toutefois, la présence accidentelle de résidus d'inhibiteurs environnementaux dans les denrées alimentaires peut susciter des inquiétudes sanitaires et perturber les échanges si des normes ou des mesures appropriées ne sont pas établies. Les éventuels problèmes de sécurité alimentaire liés à ces substances peuvent être difficiles à évaluer et à gérer en raison de l'absence d'approches réglementaires harmonisées au niveau international, d'une définition convenue des inhibiteurs environnementaux et d'informations insuffisantes en matière de sécurité alimentaire pour certains composés. Compte tenu de l'intérêt que ce sujet suscite, y compris au niveau du Codex, un webinaire sur ce sujet est programmé pour le 9 mai de 14h30 à 15h30 CET.
 - La FAO continue de collaborer avec le Programme alimentaire mondial (PAM), le Fonds des Nations Unies pour l'enfance (UNICEF), et Médecins sans frontières pour développer une feuille de route afin de gérer les risques spécifiques auxquels les agences d'aide alimentaire sont confrontées pour garantir des aliments sûrs et nutritifs pour l'aide humanitaire, en tenant compte de la sécurité alimentaire, de la durabilité et de la nutrition. La FAO fournit à ces agences des conseils en matière d'évaluation des risques concernant le 3-monochloropropane 1,2-diol, le glycidol et leurs esters d'acides gras dans les compléments nutritionnels à base de lipides et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi. Le rapport est en cours de finalisation et sera publié prochainement.
15. Le secrétariat du JECFA de l'OMS, rendant compte des activités de l'OMS, informe le CCCF que l'OMS a mis au point une approche nouvelle, transparente et systématique pour établir les valeurs du TEF (facteur d'équivalence toxique). L'article scientifique détaillant la méthodologie est désormais accessible et fournit une description complète de l'ensemble du processus, depuis la collecte des données jusqu'à la détermination finale des nouvelles valeurs. La prochaine réunion du JECFA en 2025 utilisera les valeurs TEF nouvellement déterminées pour réévaluer l'exposition alimentaire.
 16. Le secrétariat du JECFA de l'OMS indique également que le Fonds fiduciaire du Codex (FFC) étend sa portée mondiale en parrainant de nouveaux pays, ce qui porte le total à 59. Le FFC publie trois vidéos montrant les réalisations d'initiatives avancées en Azerbaïdjan, au Honduras et la collaboration entre le Bhoutan, l'Inde et le Népal. Le FFC met en place un référentiel pour les produits livrables du projet FFC2.
 17. Le secrétariat du JECFA de l'OMS indique également que l'OMS a commandé des travaux préliminaires sur les substances perfluoroalkylées et polyfluoroalkylées (PFAS), qui comprennent un examen approfondi des effets des PFAS sur la santé. En outre, une évaluation approfondie sera menée afin de proposer la méthodologie appropriée pour évaluer les risques pour la santé humaine liés à l'exposition alimentaire aux PFAS, en tenant compte à la fois des composés individuels et des composés combinés. Cette approche doit utiliser les connaissances acquises lors de l'élaboration de la méthodologie

utilisée pour produire les nouvelles valeurs TEF de l'OMS pour les dioxines et les composés de type dioxine. Ces travaux préliminaires serviront de base à l'évaluation des PFAS par le JECFA, prévue pour 2027.

Conclusion

18. Le CCCF remercie la FAO et l'OMS et prend note des informations fournies.

QUESTIONS D'INTÉRÊT DÉCOULANT DES AUTRES ORGANISATIONS INTERNATIONALES (Point 4 de l'ordre du jour)⁸

19. Le représentant de l'AIEA présente une mise à jour, notant que 2024 serait le 60^e anniversaire de la Division commune FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture, et soulignant les activités de l'année écoulée. Il remercie également tous ceux qui ont fourni des observations en réponse à la lettre circulaire CL 2023/17-CF et indique que le document d'information sur les radionucléides naturels dans les denrées alimentaires, les aliments pour animaux et l'eau sera mis à jour pour la 18^e session du CCCF en fonction de ces observations. Le document reflétera également les informations révisées qui seront publiées par le Comité scientifique des Nations unies pour l'étude sur l'effet des radiations atomiques dans le courant de l'année.

Conclusion

20. Le CCCF remercie la Division commune FAO/AIEA et prend note des informations fournies par le représentant de l'AIEA.

LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB DANS CERTAINES CATÉGORIES D'ALIMENTS (à l'étape 4) (Point 5 de l'ordre du jour)⁹

21. Le Brésil, en tant que président du groupe de travail électronique GTE, introduit l'ordre du jour et fournit le contexte des travaux, un résumé des points essentiels des discussions qui ont eu lieu au sein du GTE et du GTV, et présente les recommandations pour examen par le CCCF. Le président du GTE, se référant au CRD02, a souligné les propositions de limites maximales (ML) pour le plomb dans les épices séchées et dans les herbes culinaires séchées et fraîches.
22. Le CCCF examine les propositions pour les LM comme suit:

Épices, fleurs séchées

23. Le président prend acte du soutien général à l'interruption des travaux sur la LM pour la catégorie Épices, fleurs séchées.

Conclusion

24. Le CCCF convient d'interrompre ses travaux sur une LM pour la catégorie Épices, séchées, fleurs.

Épices, arille séchée

25. Le CCCF prend acte du soutien général en faveur d'une LM de 0,9 mg/kg pour la catégorie Épices, arille séché, et ce pour les raisons suivantes:
26. L'Inde souligne qu'il faut plus de temps et de recherche pour collecter des données afin de contribuer à l'établissement d'une LM plus représentative sur le plan géographique. Le Brésil, en tant que président du GTV, explique qu'un nouvel appel de données n'est pas censé fournir des données plus représentatives sur le plan géographique, étant donné qu'un appel de données a déjà été lancé à trois reprises, tout en notant que, si de nouvelles informations devenaient disponibles à l'avenir, le CCCF pourrait revenir sur la LM.
27. Les catégories proposées pour les LM sont jugées appropriées, même si l'Inde s'inquiète du fait que ces catégories ont été élaborées par le CCSC pour un usage interne uniquement, que, pour certaines catégories, seules des données sont disponibles pour un nombre limité de produits et qu'il est préférable de fixer des LM pour chacune des épices.
28. Le CCCF note en outre que, même si le macis est la seule épice à arilles, le fait de spécifier uniquement les épices pour lesquelles des données sont disponibles peut restreindre l'utilisation des catégories proposées, et qu'il est préférable d'inclure ces informations dans la colonne «notes pour le CCCF» du document de travail pour information et utilisation dans les discussions relatives aux contaminants et toxines dans la NGCTA (CF18 INF/1) plutôt que dans une note à la ML.

Conclusion

29. Le CCCF convient d'établir une LM de 0,9 mg/kg pour la catégorie Épices, arille séché en supprimant la note sur le macis et en l'incluant dans le document d'information.

Épices, graines séchées, à l'exception des graines de céleri

⁸ CX/CF 24/17/4

⁹ CX/CF 24/17/5; CX/CF 24/17/5-Add.1

30. Le CCCF examine la proposition de 0,9 mg/kg pour la catégorie Épices, graines séchées, à l'exclusion des graines de céleri séchées, et formule les observations suivantes:
- une LM plus élevée de 3,0 mg/kg pour les catégories d'épices écorce séchée, parties séchées des fleurs, fruits et baies séchés, y compris le poivre de Sichuan et l'anis étoilé, rhizomes, bulbes et racines séchés, ainsi que les graines séchées, était plus approprié étant donné que la consommation d'épices en poids sec était faible, sinon d'avancer la LM à l'étape 5 uniquement pour permettre une discussion plus approfondie sur la manière d'appliquer cette LM aux mélanges d'épices.
 - le taux de rejet ne doit pas être trop éloigné de 5 % et que le taux de rejet à une LM de 0,9 mg/kg peut donc être soutenu.
 - de préciser "le point ML ne s'applique pas aux graines de céleri" dans les notes/remarques de la NGCTA et non dans le nom du produit.
 - L'Inde rappelle qu'il faut plus de temps et de recherche pour collecter des données plus représentatives sur le plan géographique, y compris dans les pays les moins avancés.
 - Le GTE et le GTV ne proposent pas de LM pour les mélanges d'épices, étant donné que la NGCTAHA n'établit pas de limites pour les produits à ingrédients multiples et qu'il est possible d'obtenir des LM en tenant compte du pourcentage d'ingrédients spécifiques dans le mélange. En outre, les profils de contamination diffèrent entre les mélanges d'épices en fonction des ingrédients. Le CCCF note que la question des mélanges n'est pas limitée aux épices, discute d'une proposition dans le CRD37 visant à inclure une note dans la NGCTAHA sur l'application des LM individuelles, par ingrédient, au mélange entier sur la base de leurs proportions relatives dans le produit, et note les points de vue suivants:
 - Pour les ingrédients dépourvus de LM du Codex, les LM peuvent être considérées comme égales à 0 lors de l'application de la LM au mélange;
 - Si les proportions de l'ingrédient sont inconnues, une autre approche pourrait consister à appliquer la LM la plus prudente/la plus basse à l'ensemble du mélange.
 - Une note n'est pas nécessaire, car les informations sur le calcul de la concentration maximale dans les aliments à ingrédients multiples sont déjà incluses dans l'Appendice I de la NGCTAHA.
 - Une demande d'analyse des données disponibles pour les mélanges d'épices a été formulée afin de déterminer la gamme de concentration de plomb dans ces produits. En réponse à cette demande, le secrétariat du JECFA a précisé qu'une telle analyse était possible, mais qu'aucune information n'était disponible sur la composition des mélanges d'épices qui pourrait limiter l'interprétation.
31. Le CCCF note que le Secrétariat du Codex peut publier une lettre circulaire (CL) sollicitant des observations sur la nécessité et le contenu de nouvelles orientations pour les produits à ingrédients multiples.
32. Le CCCF convient de demander au secrétariat du JECFA de lancer un appel à données sur le plomb dans les mélanges d'épices et de présenter une analyse pour discussion au CCCF18.

Conclusion

33. Le CCCF convient d'établir une LM de 0,9 mg/kg pour la catégorie Épices, séchées, graines, à l'exclusion des graines de céleri séchées, et de demander au Secrétariat du Codex de publier une lettre circulaire sollicitant des observations sur la nécessité et le contenu d'orientations supplémentaires pour les produits à ingrédients multiples.

Épices, graines de céleri séchées

34. Le CCCF prend acte d'un soutien général sur la proposition d'établir une LM de 1,5 mg/kg pour la catégorie Épices, séchées, graines de céleri, tandis que l'UE propose une LM de 0,9 mg/kg, qui serait plus appropriée sur la base du principe ALARA et des données pertinentes.
35. L'Inde réaffirme qu'il faut plus de temps et de recherche pour collecter des données afin de contribuer à l'établissement d'une LM plus représentative sur le plan géographique, et que ces données doivent également inclure des informations pertinentes sur les pays les moins avancés.

Conclusion

36. Le CCCF convient d'établir une LM de 1,5 mg/kg pour la catégorie Épices, graines séchées de céleri.

Épices, rhizomes et racines séchés

37. Le CCCF examine la proposition de LM de 1,5 mg/kg pour la catégorie Épices, séchées, rhizomes et racines, et prend note des observations suivantes:
- la LM proposée à 1,5 mg/kg présente un taux de rejet de 4,8 %, trop proche de 5 %, et une LM de 2,0 mg/kg est donc proposée avec un taux de rejet de 2,8 %. le galanga doit être exclu du groupe si la proposition de 1,5 mg/kg est approuvée, car le galanga contient une concentration plus élevée de plomb et le nombre d'échantillons n'a pas fourni suffisamment d'informations pour établir une LM distincte pour ce produit.
 - la LM de 1,5 mg/kg est trop faible compte tenu des données d'occurrence du gingembre séché, la racine présentant un taux de rejet bien supérieur à 5 %, et une LM de 2,0 mg/kg serait plus appropriée.
 - L'Union européenne, soutenue par l'Indonésie et l'Égypte, explique que, compte tenu du principe ALARA et en vue de protéger la santé des consommateurs, une LM de 2,0 mg/kg ne peut être établie.
 - L'Inde estime que, sur la base des données examinées par le GTE et le GTV, les LM proposées sont fondées sur une seule épice, à savoir le gingembre, et ne sont donc pas représentatives de l'ensemble du groupe. L'Inde rappelle en outre qu'il faut davantage de temps et de recherches pour collecter des données permettant de contribuer à l'établissement d'une LM plus représentative sur le plan géographique.
 - L'ail doit être supprimé des notes ou remarques puisqu'il a été décidé d'exclure les bulbes de la catégorie.

Conclusion

38. Le CCCF décide d'établir une LM de 2,0 mg/kg pour la catégorie Épices, rhizomes et racines séchés, galanga inclus, et de supprimer l'ail de la colonne notes/remarques.

Épices, écorce séchée

39. Le CCCF examine la proposition de 3,0 mg/kg pour la catégorie Épices, séchées, écorce et prend note des commentaires suivants:
- la LM de 3,0 mg/kg est une solution de compromis acceptée par le GTV, car elle entraînait un taux de rejet de l'échantillon de 2,7 %, considéré comme plus approprié que le taux de rejet de 4,2 % à la limite de 2,5 mg/kg.
 - une LM de 2,0 mg/kg est réalisable et plus appropriée, car la cannelle est présente dans de nombreux produits destinés aux enfants, en particulier dans les aliments préemballés et les plats préparés à la maison, et que les enfants sont particulièrement vulnérables aux effets négatifs du plomb.
 - L'UE propose qu'une LM de 2,5 mg/kg est plus appropriée pour l'écorce séchée, compte tenu également d'un taux de rejet de 4,2 %.
 - Un membre a fait remarquer qu'il dispose de nouvelles données sur la cannelle et demande que ces données soient analysées et que la LM ne soit pas transmise pour adoption. Le membre note également que l'apport, en ce qui concerne les écorces, n'est que de 0,4 g par jour en cas de forte consommation.
 - Le Brésil, en tant que président du GTV, a proposé d'établir une LM de 2,5 mg/kg à l'étape 5 et d'examiner de nouvelles données l'année suivante, si de telles données sont disponibles.
 - Les membres qui soutiennent la proposition du président du GTV ont en outre demandé que toute nouvelle donnée susceptible de refléter une falsification économique soit exclue et que cette tâche incombe au GTE plutôt qu'à GEMS/Aliments, et que le GTE peut, par exemple, supprimer les valeurs aberrantes au sommet de l'ensemble de données, car elles pourraient augmenter les échantillons à pourcentage élevé. Les États-Unis d'Amérique offrent leur aide pour trier les données.

Conclusion

40. Le CCCF convient d'établir un projet de LM de 2,5 mg/kg pour la catégorie Épices, écorce séchée, et de demander au secrétariat du JECFA de lancer un appel de données en précisant que les données reflétant des pratiques frauduleuses ne doivent pas être soumises et que le GTE doit prendre en compte les données nouvellement collectées dans son examen.

Épices, parties florales séchées

41. Si la proposition d'établir une LM de 2,5 mg/kg pour la catégorie Épices, parties florales séchées fait l'objet d'un accord général, l'Union européenne note que, compte tenu de l'approche ALARA et sur la base des données pertinentes disponibles pour le safran et les câpres, une LM de 1,0 mg/kg est jugée plus appropriée. L'Union européenne note également que, d'après ses données, la concentration de plomb dans les clous de girofle semble être inférieure à 0,5 mg/kg, de sorte que les quelques échantillons présentant des concentrations supérieures à 2 mg/kg peuvent être

considérés comme des valeurs aberrantes. L'Égypte et la Turquie indiquent que leurs données sont conformes à celles présentées par l'Union européenne et qu'elles soutiennent donc une LM de 1,0 mg/kg.

42. L'Inde propose d'exclure le safran de cette catégorie, car elle ne dispose que de 15 points de données et elle fait remarquer qu'il faut davantage de temps et de recherches pour collecter des données afin de contribuer à l'établissement d'une LM plus représentative sur le plan géographique.

Conclusion

43. Le CCCF convient d'établir une LM de 1,5 mg/kg pour la catégorie Épices, parties florales séchées.

Épices, fruits et baies séchés, à l'exception du poivre de Sichuan séché, de l'anis étoilé, du paprika et du sumac

44. Le CCCF prend acte du soutien général pour une LM de 0,6 mg/kg.
45. L'Inde fait remarquer qu'il faut plus de temps/de recherche pour collecter des données afin de contribuer à l'établissement d'une LM plus représentative sur le plan géographique.

Conclusion

46. Le CCCF convient d'établir une LM de 0,6 mg/kg pour la catégorie Épices, fruits et baies séchés, à l'exclusion du poivre de Sichuan séché, de l'anis étoilé, du paprika et du sumac.

Épices, paprika et sumac séchés

47. Le CCCF prend acte d'un soutien général pour l'établissement d'une LM de 0,8 mg/kg pour le paprika et le sumac séchés.

Conclusion

48. Le CCCF convient d'établir une LM de 0,8 mg/kg pour la catégorie Épices, paprika et sumac séchés.

Épices, poivre de Sichuan et anis étoilé séchés

49. L'Union européenne note que, sur la base des données disponibles dans l'UE, une LM inférieure de 0,8 mg/kg peut être établie pour l'anis étoilé. L'Union européenne note également que, bien qu'ils ne puissent pas convenir d'une LM de 3,0 mg/kg pour l'anis étoilé, ils peuvent convenir d'une LM de 3,0 mg/kg pour le poivre de Sichuan séché.
50. Un membre note que davantage de données sont nécessaires pour établir une LM pour le poivre de Sichuan et l'anis étoilé, et demande de suspendre la LM à l'étape 4 jusqu'à ce que ces données soient disponibles.

Conclusion

51. Le CCCF convient d'établir une LM de 3,0 mg/kg pour la catégorie Épices, poivre de Sichuan et anis étoilé séchés.

Herbes culinaires fraîches et séchées

52. La présidente du CCCF rappelle au Comité que la 15^e session du CCCF a convenu que si un accord sur l'établissement de LM pour les herbes culinaires fraîches et séchées n'était pas conclu lors de la 17^e session du CCCF, les travaux sur cette catégorie seront interrompus.

Herbes culinaires, séchées

53. Alors que la proposition d'une LM de 2,5 mg/kg pour les herbes culinaires séchées fait l'objet d'un accord général, l'Union européenne fait remarquer que les données disponibles dans la base de données de l'EFSA, composée de plus de 1 500 échantillons d'herbes culinaires séchées, permettent d'établir une LM inférieure de 1,5 mg/kg pour les herbes culinaires séchées.
54. Le Brésil, en tant que président du GTV, note que ces données ne sont pas présentes dans GEMS/Aliments et que la LM actuelle est basée sur les données disponibles et que si ces données doivent être prises en compte, il pourrait être proposé d'adopter la LM à l'étape 5 afin de permettre la soumission des données. Une demande peut être adressée au secrétariat du JECFA pour qu'il lance un appel de données.
55. Un membre propose d'utiliser le terme «teneur en humidité» à la place du terme «humidité» dans la note à la LM.

Conclusion

56. Le CCCF convient d'établir une LM de 2,5 mg/kg pour les herbes culinaires séchées, de remplacer «humidité» par «teneur en humidité» dans la note à la LM, et demande au secrétariat du JECFA de lancer un appel de données pour le plomb dans les herbes culinaires séchées, et au GTE de prendre en compte les nouvelles données disponibles dans son examen.

Herbes culinaires fraîches

57. Le CCCF examine la recommandation de ne pas établir de LM pour les herbes culinaires fraîches.
58. En réponse à une demande de clarification, le CCCF indique que la ML pour les herbes culinaires fraîches pouvait être dérivée de la LM pour les herbes culinaires séchées, en tenant compte de la teneur moyenne en humidité des herbes fraîches et des herbes sèches.
59. Il est souligné que la note «Les LM pour les herbes culinaires fraîches peuvent être dérivées en tenant compte de la teneur en humidité des herbes fraîches et sèches» doit être supprimée sur la base de la décision du CCCF14 de ne pas soutenir l'utilisation de facteurs de concentration pour dériver une LM pour les herbes culinaires fraîches.
60. Un membre propose de reporter l'interruption des travaux jusqu'à ce que la LM pour les herbes culinaires séchées soit adoptée, étant donné que la décision relative à une LM pour les herbes culinaires fraîches dépend de l'existence d'une LM pour les herbes culinaires séchées et qu'il n'est pas certain qu'une LM soit établie pour cette catégorie.
61. Le Secrétariat du Codex explique que le fait de transmettre la LM pour les herbes culinaires séchées à l'étape 5 indiquait qu'une LM pour cette catégorie d'herbes culinaires sera établie par le CCCF.

Conclusion

62. Le CCCF décide d'interrompre les travaux sur le plomb dans les herbes culinaires fraîches, compte tenu de la poursuite de l'élaboration d'une LM pour les herbes culinaires séchées, et d'examiner si la note sur l'utilisation de la teneur en humidité dans la LM pour les herbes culinaires fraîches est justifiée ou non.

Conclusion générale

63. Le CCCF convient:
 - a) de transmettre à la CAC47 ce qui suit (Appendice II):
 - (i) Une LM de 0,9 mg/kg pour Épices, arille séché pour adoption à l'étape 5/8, notant la réserve de l'Inde pour les raisons expliquées au paragraphe XX;
 - (ii) Une LM de 0,9 mg/kg pour les graines séchées, à l'exclusion des graines de céleri pour adoption à l'étape 5/8, notant les réserves de l'Inde pour les raisons expliquées au paragraphe XX;
 - (iii) Une LM de 1,5 mg/kg pour les graines de céleri séchées pour adoption à l'étape 5/8, notant les réserves de l'Union européenne et de l'Inde pour les raisons expliquées aux paragraphes XX et XX;
 - (iv) Une LM de 2,0 mg/kg pour les rhizomes et les racines séchés pour adoption à l'étape 5/8 en notant les réserves de l'Union européenne, de l'Indonésie, de l'Égypte et de l'Inde pour les raisons expliquées aux paragraphes XX et XX;
 - (v) Une LM de 2,5 mg/kg pour l'écorce séchée pour adoption à l'étape 5;
 - (vi) Une LM de 1,5 mg/kg pour les parties florales séchées pour adoption à l'étape 5/8, notant les réserves de l'Union européenne, de l'Égypte, de la Turquie et de l'Inde pour les raisons expliquées aux paragraphes XX et XX;
 - (vii) Une LM de 0,6 mg/kg pour les épices, les fruits séchés et les baies, à l'exclusion du poivre de Sichuan, de l'anis étoilé, du paprika et du sumac pour adoption à l'étape 5/8, notant la réserve de l'Inde pour les raisons expliquées au paragraphe XX;
 - (viii) Une LM de 0,8 mg/kg pour les épices, le paprika séché et le sumac pour adoption à l'étape 5/8;
 - (ix) Une LM de 3,0 mg/kg pour le poivre de Sichuan et l'anis étoilé pour adoption à l'étape 5/8, notant les réserves de l'Union européenne pour les raisons expliquées au paragraphe X; et
 - (x) Une LM de 2,5 mg/kg pour les herbes culinaires séchées pour adoption à l'étape 5.
 - b) D'interrompre les travaux sur les LM pour les épices et fleurs séchées et pour les herbes culinaires fraîches et en informer la CAC47 en conséquence;
 - c) De créer un GTE présidé par le Brésil, travaillant uniquement en anglais, pour travailler sur les LM pour le plomb dans l'écorce séchée et les herbes culinaires séchées, pour examiner la pertinence de la note sur la teneur en humidité pour la LM pour les herbes culinaires fraîches, pour examen par la CCCF18;
 - d) De demander au JECFA de lancer un appel de données pour le plomb dans les épices, écorce séchée, y compris une note indiquant de ne pas soumettre de données qui pourraient être liées à des activités frauduleuses et pour les herbes culinaires séchées, et d'effectuer une analyse des données disponibles pour les mélanges d'épices pour examen par le CCCF18; et

- e) De demander au Secrétariat de publier une lettre circulaire sollicitant des observations sur l'application des LM aux produits à ingrédients multiples.

PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LE MÉTHYLMERCURE DANS LE POISSON (À L'ÉTAPE 4) (Point 6 de l'ordre du jour)¹⁰

64. La Nouvelle-Zélande, en tant que Présidente du GTE et du GTV, s'exprimant également au nom de son Coprésident, le Canada, présente le point, fournit des informations sur le contexte des travaux, les décisions des sessions précédentes du Comité (à savoir ne pas inclure de valeur monétaire et poursuivre les travaux pour confirmer le caractère pratique des plans d'échantillonnage). Elle explique que des informations relatives aux plans d'échantillonnage nationaux pour le méthylmercure ou d'autres contaminants présents dans le poisson, ainsi que des données sur la distribution du méthylmercure dans le poisson, ont été demandées afin d'éclairer les travaux du GTE.
65. Se référant au document CRD03, elle explique les principales décisions du GTV et indique que les modifications apportées ont été approuvées, mais que la définition de la règle de décision a été ajoutée à la demande du GTV et devra être examinée plus en détail par la 17^e session du CCCF. Elle propose que la 17^e session du CCCF envisage de faire passer le plan d'échantillonnage à l'étape 5/8, en notant que:
- les modifications apportées au plan d'échantillonnage tiennent compte de toutes les observations écrites soumises et des discussions qui ont eu lieu au sein du GTE et du GTV;
 - Les LM pour le méthylmercure dans le poisson devraient être accompagnés de plans d'échantillonnage;
 - Les données relatives à la distribution tissulaire du méthylmercure n'ont été soumises que pour le thon, et il semblerait que pour le requin, le béryx, le marlin, l'hoplostète orange et l'abadèche rose, il soit peu probable qu'elles soient disponibles dans un avenir proche; et
 - Le caractère pratique du plan d'échantillonnage ne sera confirmé qu'une fois l'échantillonnage mis en place.

Discussion

66. La 17^e session du CCCF examine le plan d'échantillonnage tel que présenté dans le document CRD03 et, outre des corrections rédactionnelles, approuve la définition de la règle de décision.
67. Notant que toutes les questions ont été traitées, le CCCF considère que le plan d'échantillonnage est prêt à avancer dans la procédure par étapes.
68. Une délégation propose de faire passer le plan d'échantillonnage à l'étape 5 dans le seul but de poursuivre les travaux sur la distribution du méthylmercure dans le poisson. Le Président du GT précise qu'il n'existe actuellement aucune donnée à ce sujet, sauf pour le thon, et qu'aucune nouvelle donnée ne sera disponible dans un avenir proche; le plan d'échantillonnage devrait donc avancer dans la procédure en vue de son adoption finale.
69. Il est demandé de clarifier d'autres points, à savoir:
- l'échantillon représentatif fait-il référence à la taille d'un échantillon, à la fréquence de l'échantillon ou à l'échantillon qui est mélangé avant l'analyse? Il est précisé que l'échantillon représentatif correspond au prélèvement d'une quantité adéquate d'échantillons de chaque taille ou classe/catégorie de poids dans les lots ou sous-lots appropriés.
 - le plan d'échantillonnage devrait-il porter uniquement sur le thon compte tenu des données utilisées? Il est précisé que le plan d'échantillonnage a été élaboré sur la base des plans d'échantillonnage nationaux disponibles ou des lignes directrices nationales de l'industrie des produits de la mer pour le méthylmercure dans le poisson en général et qu'il est donc applicable à tous les poissons.
70. Le CCCF prend note d'une observation selon laquelle il est important d'acquérir de l'expérience dans l'utilisation du plan d'échantillonnage et suggérant qu'à l'avenir, le CCCF pourrait proposer de nouveau une révision ou un amendement si nécessaire.

Conclusion

71. Le CCCF convient:
- (i) de transmettre le plan d'échantillonnage (Appendice III) à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8; et

¹⁰ CL 2024/3-CF; CX/CF 24/17/6; CX/CF 24/17/6-Add.1 (Observations du Brésil, du Canada, de l'Égypte, des États-Unis d'Amérique, de l'Iraq, du Japon, du Pérou, du Suriname, de l'Union européenne et du Venezuela (République bolivarienne du))

- (ii) d'envoyer le plan d'échantillonnage au CCMAS43 pour approbation.

DÉFINITION DES ARACHIDES PRÊTES À CONSOMMER EN VUE DE L'ÉTABLISSEMENT D'UNE LIMITE MAXIMALE POUR LES AFLATOXINES TOTALES DANS CE PRODUIT (Point 7 de l'ordre du jour¹¹)

72. L'Inde, en tant que Présidente du GTE, présente le point, rappelle la décision du CCCF16 de travailler sur 2 ans pour développer d'abord une définition des arachides prêtes à consommer, suivie d'une compilation et d'une analyse des données pour le développement d'une LM pour cette catégorie d'arachides. Elle résume la discussion au sein du GTE et explique que la définition proposée par le GTE inclut de larges variantes d'arachides considérées comme prêtes à consommer. La définition proposée est communiquée à l'administrateur de GEMS/Aliments qui conclut, sur la base de son analyse, qu'il n'est pas possible de comparer les concentrations d'aflatoxines totales entre les arachides prêtes à consommer et celles destinées à une transformation ultérieure.
73. Le président du GTE recommande que le CCCF examine la définition proposée et demande de lancer un appel de données d'occurrence pour les arachides prêtes à consommer après avoir assuré la mise en œuvre du Code d'usages en accord avec les définitions des producteurs et des pays importateurs.

Discussion

74. Le représentant de l'OMS informe le CCCF que les données de GEMS/Aliments soutiennent les travaux de l'établissement d'une LM dans le CCCF. Il présente les interactions entre l'administrateur de GEMS/Aliments et le GTE depuis 2022, ainsi que les résultats de l'analyse des données disponibles. L'analyse montre qu'il est difficile de faire la distinction entre les arachides prêtes à consommer et les arachides destinées à une transformation ultérieure. Plus de 80 % des données fournies ne peuvent pas être classées (Inconnu). Cela souligne l'importance d'une description de haute qualité des arachides échantillonnées. L'administrateur de GEMS/Aliments suggère d'adopter la définition du Codex pour les fruits à coque prêts à consommer figurant dans CXS 193-1995. Son application à la classification des échantillons en tant que prêts à consommer ou non prêts à consommer sera considérablement facilitée à l'avenir par la mention du fait que les fruits à coque crus sont destinés à être consommés avec ou sans transformation ultérieure.
75. Sur la question des exemples dans les définitions du Codex, le Secrétariat du Codex a expliqué que les définitions doivent être claires, concises et faciles à utiliser, et que les exemples ne sont normalement pas inclus dans les définitions utilisées par le CCCF ou le Codex en général.
76. Des préoccupations sont exprimées quant à l'aspect «étiqueté comme étant prêt à consommer», car les produits prêts à consommer sont généralement facilement identifiables et, dans le cas des arachides crues (décortiquées ou en coque), elles sont rarement étiquetées et ne sont identifiables comme prêtes à consommer qu'au niveau de la vente au détail. Cette exigence doit donc être supprimée de la définition. Une délégation note qu'une telle exigence doit être maintenue dans la définition et limitée aux arachides crues, les autres arachides prêtes à consommer étant facilement identifiables.
77. En ce qui concerne les exemples, les délégations estiment qu'ils peuvent être supprimés de la définition, car ils sont plus pertinents pour la soumission de données et pourraient donc servir de guide dans les appels de données. En outre, des préoccupations sont exprimées quant à l'inclusion du beurre d'arachide comme exemple d'arachides prêtes à consommer, le beurre d'arachide n'étant pas considéré comme une arachide prête à consommer, mais comme un produit dérivé de l'arachide qui pourrait contenir d'autres ingrédients.
78. Une délégation note que la définition en elle-même ne résout pas le problème du tri des données soumises à la base de données GEMS/Aliments, car la définition ne fournirait pas de clarté sur la manière dont les données devraient être soumises et qu'il y avait toujours un manque de clarté dans la base de données GEMS/Aliments, en particulier en ce qui concerne les arachides brutes, qu'il s'agisse d'arachides prêtes à consommer ou destinées à une transformation ultérieure.
79. La Présidente du CCCF note que le problème ne réside pas tant dans la définition que dans les orientations données sur la manière dont les données sont soumises, en particulier en ce qui concerne les arachides brutes et qu'il est préférable de les considérer comme deux questions distinctes.
80. La Présidente du CCCF propose donc d'utiliser la définition existante des arachides prêtes à consommer pour les fruits à coque prêts à consommer dans CXS 193-1995. Elle note que les questions relatives au tri des données devront alors être abordées. L'ensemble des données actuelles est présenté, ainsi qu'une proposition visant à lancer un nouvel appel de données. Pour le nouvel appel de données, l'appel inclut des indications selon lesquelles, pour les arachides brutes (décortiquées ou en coque), il convient de préciser si les arachides brutes sont destinées à une transformation ultérieure ou prêtes à consommer, et l'appel devrait indiquer clairement dans quel ensemble de données GEMS/Aliments cette information doit être consignée afin de garantir la cohérence de la déclaration et que l'appel demanderait des données

¹¹ CL 2024/4-CF; CX/CF 24/17/7

à partir de 2014.

81. Pour l'ensemble de données actuel, la Présidente du CCCF propose de demander à l'administrateur de GEMS/Aliments de revenir vers les personnes ayant soumis les données afin de préciser si les produits échantillonnés et actuellement identifiés comme inconnus sont prêts à consommer ou s'ils doivent faire l'objet d'un traitement ultérieur. Cela s'explique par un calendrier serré pour que les données soient disponibles d'ici septembre 2024. Si des précisions sur certaines données ne peuvent être fournies dans ce délai, celles-ci ne seront pas utilisées pour l'établissement de la LM; en outre, le beurre d'arachide ne sera pas considéré comme une arachide prête à consommer. Une proposition supplémentaire a été faite pour comparer les données avant et après 2018. Le président du GTE a précisé que l'analyse porterait sur les aflatoxines totales et non sur les composants individuels de l'aflatoxine.

Conclusion

82. Le CCCF convient:
- (i) appliquer aux arachides prêtes à consommer la définition existante pour les fruits à coque prêts à consommer dans la NGCTAHA;
 - (ii) de mettre en place un GTE, présidé par l'Inde et coprésidé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais, pour travailler à l'élaboration d'une LM pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer et le plan d'échantillonnage associé pour observations pour examen par la 18^e session du CCCF;
 - a. d'inclure dans l'analyse des données les éléments décrits au paragraphe XX;
 - b. le GTE doit travailler en étroite collaboration avec le GT sur l'analyse des données, prendre en compte les points soulevés dans REP22/CF15, paragraphes 170 - 177, et procéder à deux cycles d'observations.
 - (iii) demander au secrétariat du JECFA de lancer un appel de données, avec des directives pour spécifier les arachides brutes comme prêtes à consommer ou destinées à une transformation ultérieure; et
 - (iv) demander à l'administrateur GEMS/Aliments de clarifier avec les personnes soumettant des données si les données actuellement identifiées comme inconnues sont prêtes à consommer ou doivent être traitées ultérieurement.

PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES TOTALES ET L'OCHRATOXINE A DANS CERTAINES ÉPICES (À L'ÉTAPE 4) (Point 8 de l'ordre du jour)¹²

83. L'Inde, en tant que présidente du GTE, présente le sujet et fournit le contexte des travaux, un résumé des points essentiels des discussions qui ont eu lieu au sein du GTE et des recommandations pour examen par le CCCF.
84. L'Inde, se référant au CRD30rev, souligne les points de discussion:
- Définition des petites et grandes tailles de particules;
 - Nombre d'échantillons élémentaires pour épices aux particules de grande taille (Tableau 1) et nombre d'échantillons élémentaires à prélever en fonction du poids du lot et du nombre de subdivisions de l'échantillon global (Tableau 2);
 - Définition de la règle de décision; et
 - Critères de performance numérique pour les méthodes d'analyse.
85. Le président du GTE propose que le CCCF fournisse des orientations sur les questions en suspens afin d'aider le GTE à poursuivre l'élaboration du plan d'échantillonnage qui sera examiné et finalisé par la 18^e session du CCCF.

Discussion

Questions de nature générale

86. Le CCCF note que le plan d'échantillonnage porte sur les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans la noix de muscade, le piment et le paprika séchés, des épices pour lesquelles des LM ont été établies.

Définition de la taille des particules (grandes, petites et en poudre)

87. Le CCCF échange sur les propositions du CRD30rev et note les observations/questions suivantes:
- Des préoccupations sont exprimées quant à la classification des particules de petite taille et l'on se demande s'il est nécessaire de définir la taille des petites particules étant donné que les normes correspondantes pour les épices en question, élaborées par la classification CCSC, définissent déjà les types d'épices, c'est-à-dire

¹² CL 2024/5-CF; CX/CF 24/17/8

que les petites particules peuvent être broyées, brisées, concassées et réduites en flocons.

- Comment définir la forme en poudre des épices. Il est précisé qu'elle est normalement basée sur la taille du tamis et que l'on peut envisager d'utiliser la définition ISO pour cette forme d'épices.

Conclusion

88. Le CCCF convient:

- à propos d'une définition pour les épices dont la taille des particules est importante, comme la noix de muscade entière, le piment et le paprika séchés,
- de définir les particules de petite taille comme étant broyées, brisées, concassées et réduites en flocons, conformément aux définitions des normes élaborées par le CCSC, et
- de définir les épices en poudre comme des épices obtenues par broyage.

Tailles d'échantillon élémentaire - Tableau 1

89. Le CCCF prend acte du soutien général en faveur de l'augmentation de la taille de l'échantillon à 10 kg. Une organisation observatrice, soutenue par un pays membre, estime que l'hétérogénéité de la contamination par les aflatoxines (et l'ochratoxine A) dans les lots d'épices de grande taille est similaire à l'hétérogénéité de la contamination par les aflatoxines dans les arachides et les fruits à coque. La règle de décision proposée est conforme à la règle de décision pour les fruits à coque prêts à consommer prévue dans les plans d'échantillonnage du Codex pour la contamination des fruits à coque prêts à consommer et des fruits à coque destinés à une transformation ultérieure par les aflatoxines dans CXS 193. Dans ces plans d'échantillonnage, l'échantillon élémentaire est de 20 kg divisé en deux échantillons de 10 kg. Toutefois, compte tenu de la valeur élevée des épices, une taille d'échantillon de 10 kg pourrait être envisagée.
90. Le CCCF accepte une taille d'échantillon élémentaire de 10 kg et, compte tenu de cette décision, les textes pertinents ultérieurs et le Tableau 2 sont modifiés en conséquence.

Règle de décision

91. Le CCCF convient d'aligner la définition de la règle de décision sur la définition convenue pour le plan d'échantillonnage pour le méthylmercure dans le poisson (Point 6 de l'ordre du jour), et de demander au GTE de réfléchir au meilleur endroit pour la règle de décision, c'est-à-dire sous chaque rubrique du plan d'échantillonnage, le cas échéant, ou d'avoir une déclaration générale indiquant qu'elle s'applique à toutes les formes d'épices.

Points en suspens

92. Le CCCF note que les points suivants doivent être pris en considération afin de finaliser le plan d'échantillonnage:
- Élaboration de critères de performance numériques et que la proposition présentée dans le document CRD34 serve de base à un examen plus approfondi; et
 - une modification éventuelle de la méthode d'échantillonnage pour les épices en poudre. L'UE, se référant à son commentaire écrit (CRD08 Rev), note que la proposition actuelle est basée sur le plan d'échantillonnage de l'UE et que les résultats d'une recherche récente sur l'applicabilité des plans d'échantillonnage pour les épices en poudre indiquent que le plan d'échantillonnage actuel ne garantit pas l'obtention d'un échantillon représentatif du lot échantillonné.
93. Le CCCF prend acte de l'offre de l'UE de fournir les résultats de la recherche susmentionnée au GTE afin d'aider ce dernier à examiner dans quelle mesure la méthode d'échantillonnage pour les épices en poudre du plan d'échantillonnage pourrait être modifiée. Dans l'intervalle, le CCCF accepte, sur la base des informations préliminaires fournies, d'inclure entre crochets des propositions alternatives concernant la taille de l'échantillon et les échantillons globaux pour les épices en poudre (rubrique c du plan d'échantillonnage) en vue d'un examen plus approfondi par le GTE.

Conclusion

94. Le CCCF convient:

- (i) de transmettre le plan d'échantillonnage à la CAC47 pour adoption à l'étape 5 (Appendice IV);
- (ii) de rétablir le GTE, présidé par l'Inde, travaillant en anglais, afin d'examiner les questions en suspens dans le but de finaliser le plan d'échantillonnage lors de la 18^e session du CCCF. Le plan d'échantillonnage révisé sera diffusé pour observations et examen par la 18^e session du CCCF; et
- (iii) de demander à la CCEXEC86 de prolonger le délai d'achèvement des travaux jusqu'en 2025.

CODE D'USAGES/LIGNES DIRECTRICES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE L'INTOXICATION PAR LA CIGUATERA (À L'ÉTAPE 4) (Point 9 de l'ordre du jour)¹³

95. Les États-Unis d'Amérique, président du GTE et du GTP, s'exprimant également au nom des coprésidents, la France, le Panama et l'Espagne, présentent ce point et rappellent le contexte des discussions au sein du GTE et du GTP. Se référant au CRD29, ils expliquent les principaux changements apportés par le GTP et précisent que, sur la base des commentaires soumis après le GTP, des définitions ont été incluses et que le terme «prévalence» a été remplacé par «incidence». Ils notent que le GTP n'a pas identifié de questions en suspens à traiter et proposent que le CCCF envisage d'avancer le Code d'usages à l'étape 5/8.

Discussion

96. Le CCCF prend acte du soutien général en faveur de la transmission du Code d'usages à l'étape 5/8 et, outre quelques corrections d'ordre rédactionnel, note les observations/clarifications suivantes:

- Clarification de la signification de l'exposition subchronique. Il est expliqué qu'il s'agit d'un terme standard utilisé dans l'évaluation des risques, indiquant une durée d'exposition intermédiaire entre l'exposition aiguë (moins d'un jour) et l'exposition chronique (à long terme/à vie).
- En réponse à la question de savoir si la liste des espèces figurant à l'Appendice I est un exemple de poisson interdit mentionné au paragraphe 21 du Code d'usages, il est expliqué que la liste des espèces figurant à l'Appendice I est celle des espèces connues ou associées à des CTX sur la base de la réunion d'experts FAO/OMS sur l'intoxication par la ciguatera.
- Des inquiétudes sont exprimées quant à la valeur des approches du paragraphe 21, en particulier l'approche visant à interdire les espèces de poissons, et quant au fait que toutes les mesures ne doivent pas être incluses, car certaines ne sont pas pratiques et la mise en œuvre du Code d'usages contenant ces mesures pourrait entraîner des problèmes commerciaux. Il est précisé que le paragraphe 21 ne signifie pas que la communauté internationale approuve ces approches, mais qu'il s'agit simplement d'un inventaire des approches utilisées pour la gestion de l'intoxication par la ciguatera.

Appendice 2

97. Le Secrétariat du Codex propose de retirer l'Appendice 2 du Code d'usages et de le publier en tant que document d'information sur le site web du Codex. Il précise qu'il n'est pas approprié de publier des références aux autorités nationales/régionales dans un texte du Codex. Reconnaisant l'importance et l'utilité de l'information, la publication en tant que document d'information met toujours l'information à la disposition de l'utilisateur et permet une mise à jour plus facile de l'information sans devoir passer par le processus du Codex. Avec la migration vers un nouveau site web du Codex, il y aura une fonction pour indiquer aux utilisateurs des textes du Codex tous les documents associés tels que les documents d'information et l'année de publication, facilitant ainsi l'utilisation de ces documents d'information.

98. Le CCCF approuve la proposition de retirer l'Appendice 2 du Code d'usages et de publier les informations de l'Appendice 2 en tant que document d'information sur le site web du Codex et accepte donc de modifier les paragraphes 16 et 39 en supprimant la référence à l'Appendice.

Conclusion

99. Le CCCF convient:

- (i) de transmettre le Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication par la ciguatera (Appendice V) à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8 et
- (ii) de demander au Secrétariat du Codex de publier les informations sur les ressources (exemples de programmes de surveillance et de ressources de formation et d'orientation) en tant que document d'information (Appendice VI).

ALCALOÏDES PYRROLIZIDINIQUES (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁴

100. L'Union européenne, en tant que présidente du GTE, présente ce point et fournit un résumé des principaux points de discussion et des recommandations.

101. Le Président du GTE déclare que les participants se sont largement accordés sur le lancement de nouveaux travaux

¹³ CL 2024/6-CF; CX/CF 24/17/9; CX/CF 24/17/9-Add.1 (Observations de l'Australie, du Canada, du Chili, de Cuba, de l'Équateur, de l'Égypte, de l'Union européenne, de l'Iraq, du Japon, de la Nouvelle-Zélande, du Panama, des Philippines, des États-Unis d'Amérique et du Venezuela (République bolivarienne du))

¹⁴ CX/CF 24/17/10

visant à mettre à jour le *Code d'usages pour la lutte contre les mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination des aliments destinés à la consommation humaine et animale par les alcaloïdes pyrrolizidiniques* (CXC 74-2014), et que différents points de vue ont été exprimés au sein du GTE sur la nécessité d'un Code d'usages séparé pour la prévention et la réduction de la présence d'alcaloïdes pyrrolizidiniques (AP) dans le miel, et sur la nécessité d'un document d'orientation pour l'échantillonnage des exigences analytiques minimales pour les données d'occurrence à soumettre à la base de données GEMS/Aliments.

Discussion

102. En réponse à une demande de clarification sur la question de savoir si la recommandation contenue dans le document prévoyait l'établissement de différents GTE, le présidente du GTE précise que les modalités de travail sont soumises à la décision du CCCF, par exemple en ce qui concerne l'établissement d'un Code d'usages distinct pour le miel, et que dans ce cas, les travaux seraient pris en charge par un GTE distinct, étant donné qu'il s'agirait d'un Code d'usages différent.
103. En ce qui concerne la nécessité d'un Code d'usages distinct pour le miel, le président du GTE précise que les mesures de lutte contre les mauvaises herbes mentionnées dans CXC 74-2014 pourraient ne pas être toutes appropriées pour la prévention et la réduction de la présence d'AP dans le miel en raison de l'aire de butinage limitée des abeilles. Le président du GTE déclare également que la transformation du miel pourrait avoir une plus grande influence sur la présence d'AP que pour d'autres aliments touchés par la contamination par les AP. Cependant, selon lui, les pratiques de prévention et de réduction des AP dans le miel pourraient également être abordées dans le cadre d'une annexe au Code d'usages existant.
104. En réponse à une question concernant l'objectif du document d'orientation, le président du GTE explique que l'objectif est de rédiger un document d'appui à utiliser pour un appel de données, qui fournira des informations sur l'échantillonnage et les critères de performance analytique pour la collecte de données. La collecte de données pourra contribuer à évaluer l'effet de la mise en œuvre du Code d'usages, pourra donner des indications supplémentaires sur les denrées alimentaires à contrôler et sera également nécessaire dans le cas de l'établissement futur des LM, mais les exigences en matière de collecte de données sont différentes pour ces objectifs. L'objectif d'un appel de données doit être clairement défini, en notant qu'un tel appel de données sera lancé après la 18^e session du CCCF.
105. Un membre demande des éclaircissements sur les mesures qui doivent être incluses dans le Code d'usages, en plus de celles qui sont déjà contenues dans le texte. Le président du GTE précise que si les mesures de lutte contre les mauvaises herbes contenues dans le document CXC 74-2014 sont largement applicables, il pourrait être utile d'inclure des mesures spécifiques pour les produits identifiés par le JECFA comme préoccupants pour la santé publique, c'est-à-dire les infusions, le thé, les compléments alimentaires et les épices.

Conclusion

106. Le CCCF convient:
- (i) de poursuivre l'élaboration du document de travail sur la révision du *Code d'usages visant à prévenir et à réduire la contamination des aliments destinés à la consommation humaine et animale par les alcaloïdes pyrrolizidiniques* (CXC 74-2014) qui traiterait également des méthodes applicables au miel à inclure dans le Code d'usages révisé; de fournir une proposition pour le Code d'usages révisé, ainsi qu'un document de projet;
 - (ii) d'élaborer un document d'orientation sur l'échantillonnage et les exigences analytiques minimales pour la collecte de données à soumettre à la base de données GEMS/Aliments relative aux contaminants; et
 - (iii) d'établir un GTE présidé par la Turquie, coprésidé par le Royaume-Uni et les Pays-Bas, travaillant en anglais, pour élaborer le document d'orientation.

ALCALOÏDES TROPANIQUES (Point 11 de l'ordre du jour)¹⁵

107. La Chine, en tant que présidente du GTE, s'exprimant également au nom de l'Arabie saoudite, co-présidente, présente le point et souligne que l'objectif du document de travail est de présenter des informations générales sur la toxicologie, l'analyse, les données, les risques pour la santé et la gestion liés à la présence d'alcaloïdes tropaniques (AT) dans les aliments, afin de déterminer les actions de suivi pour le Comité. Le président du GTE a expliqué qu'il existait des mesures de gestion des risques axées soit sur la limitation des graines nocives dans les céréales, soit sur les LM ou les limites d'intervention pour les AT dans les denrées alimentaires.
108. Le président du GTE a présenté un résumé de la discussion au sein du GTE en soulignant qu'il y avait un soutien général au sein du GTE pour commencer les travaux sur un Code d'usages, en notant qu'un Code d'usages incluant toutes les

¹⁵ CX/CF 24/17/11

étapes des pratiques agricoles et de la transformation serait plus utile pour diminuer les AT dans l'alimentation que d'établir des LM à ce moment-là. Le GTE recommande également d'envisager de lancer un appel de données et de demander au JECFA de procéder à une évaluation complète des risques afin de déterminer s'il est nécessaire d'élaborer des LM à l'avenir.

Discussion

109. Le CCCF prend note du soutien général en faveur de l'élaboration d'un Code d'usages visant à prévenir et à réduire la présence d'alcaloïdes tropaniques dans les denrées alimentaires. Les points suivants sont également notés:
- Le document de discussion actuel portait sur les AT dans les denrées alimentaires, mais un document de discussion révisé devra également se pencher sur la gestion des AT dans les aliments pour animaux, car il existe des preuves du transfert d'AT dans le lait qui peuvent être pertinentes pour la santé publique.
 - Davantage de données d'occurrence sur les AT, relatives aux cultures récoltées aux stades post-récolte et pré-traitement, peuvent contribuer à une meilleure compréhension de l'atténuation et de l'application des BPA;
 - Un appel de données est donc utile et approprié, mais il est prématuré de demander une évaluation complète du JECFA; et
 - Il est important, dans un appel de données ou lors de la soumission de données, de mentionner le stade auquel l'échantillon a été prélevé car, par exemple, les processus de nettoyage et de triage peuvent éliminer les graines contenant des AT.
110. En réponse à la demande d'un appel de données pour les alcaloïdes tropaniques, et les denrées alimentaires et aliments pour animaux, le secrétariat du JECFA de la FAO a confirmé sa disponibilité pour préparer un tel appel.

Conclusion

111. Le CCCF convient:
- (i) de rétablir le GTE présidé par la Chine et coprésidé par l'Arabie saoudite, travaillant en anglais, afin de préparer un document de discussion révisé comprenant une proposition d'un nouveau Code d'usages et un document de projet à soumettre à l'examen de la 18^e session du CCCF; et
 - (ii) de demander au secrétariat du JECFA d'émettre un appel de données sur la contamination des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, par les alcaloïdes tropaniques, en indiquant le stade de l'échantillonnage.

L'ACRYLAMIDE DANS LES ALIMENTS (Point 12 de l'ordre du jour)¹⁶

112. L'Inde, en tant que Présidente du GTE, s'exprimant également au nom de l'Arabie saoudite, qui assure la coprésidence, introduit ce point en présentant un résumé du document de travail, qui comprend une analyse de la formation d'acrylamide dans les aliments, des informations sur la toxicologie et l'épidémiologie, des méthodes analytiques et d'autres données pertinentes. La Présidente présente ensuite la recommandation du GTE, incluant la révision du *Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments* (CXC 67-2009), et envisage le lancement d'un appel de données.

Discussion

113. Le CCCF prend note du soutien général en faveur de la révision du document CXC 67-2009, mais que des travaux supplémentaires sont nécessaires pour mettre en évidence ce qui était nécessaire dans le Code d'usages, et pour évaluer la disponibilité de mesures d'atténuation supplémentaires ou nouvelles qui pourraient être incluses dans un document de travail révisé à soumettre à l'examen de la 18^e session du CCCF.
114. Le CCCF estime qu'il est prématuré de demander des données, notamment sur l'occurrence, et que cela pourrait être envisagé à l'avenir, mais qu'une lettre circulaire pour recueillir des informations sur les mesures et pratiques d'atténuation serait plus appropriée pour aider le GTE à élaborer le document de travail et la proposition de révision du Code d'usages.

Conclusion

115. Le CCCF convient:

¹⁶

CX/CF 24/17/12

- (i) de rétablir un groupe de travail électronique, présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite, travaillant en anglais, afin d'élaborer un document de travail et une proposition d'avant-projet de code d'usages révisé, ainsi qu'un document de projet;
- (ii) d'émettre une lettre circulaire afin de recueillir des informations sur les nouvelles mesures de gestion des risques pour la réduction de l'acrylamide.

LE CADMIUM ET LE PLOMB DANS LE QUINOA (Point 13 de l'ordre du jour)¹⁷

116. Le représentant de l'OMS introduit ce point au nom du Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA et rappelle la demande formulée par la 16^e session du CCCF. Il explique qu'un appel de données a été lancé, que les points de données obtenus pour le plomb et le cadmium dans le quinoa par le biais de la base de données GEMS/Aliments, l'analyse entreprise et les conclusions selon lesquelles une LM de 0,1 ou 0,2 mg/kg pour le cadmium et le plomb dans le quinoa aurait peu d'impact sur, respectivement, l'exposition alimentaire au cadmium et au plomb. Il recommande que le CCCF examine les recommandations proposées dans le document.
117. La Présidente du CCCF rappelle que le CAC40 (2017) a demandé au CCCF d'examiner les LM pour le plomb et le cadmium dans le quinoa (extension des LM existantes pour le plomb et le quinoa dans les céréales) et propose que le Comité examine les recommandations formulées par le Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA.

Discussion

118. Le CCCF prend note du soutien général en faveur de l'établissement de LM pour le cadmium et le plomb dans le quinoa pour les raisons suivantes:
 - Les LM pour le cadmium devraient être fixés à des niveaux conformes au principe ALARA, car les céréales en tant que groupe contribuent fortement à l'exposition au cadmium et, dans leur région, la DHT a été dépassée pour de nombreux consommateurs. Si le groupe de denrées alimentaires (céréales) est divisé en plus petits sous-groupes ou en denrées individuelles, ces denrées auront une contribution limitée à l'exposition. Toutefois, les céréales en tant que catégorie contribuent de manière importante à l'exposition au cadmium et au plomb. L'établissement de LM pour l'ensemble du groupe de céréales, y compris le quinoa, est donc soutenu.
 - Il existe suffisamment de données pour établir des LM pour le cadmium et le plomb dans le quinoa, néanmoins il convient d'établir des LM distinctes, car le quinoa n'est pas une céréale, mais une pseudo-céréale. Des LM de 0,15 mg/kg pour le cadmium et de 0,2 mg/kg pour le plomb sont proposés, car ces LM généreraient les taux de rejet les plus bas au monde.
 - Il existe suffisamment de preuves pour étendre au quinoa les LM établies pour les céréales, à savoir 0,1 mg/kg pour le cadmium et 0,2 mg/kg pour le plomb.
 - Sur la base des preuves présentées, il n'est pas nécessaire d'établir des LM pour le cadmium ou le plomb dans le quinoa; toutefois, si d'autres membres sont d'avis que des LM doivent être élaborées, une LM de 0,15 mg/kg tant pour le cadmium que pour le plomb pourrait recevoir un soutien.
119. Prenant note du soutien général en faveur de l'établissement de LM pour le cadmium et le plomb séparément des grains de céréales, le Président propose que le CCCF envisage une LM de 0,15 mg/kg pour le cadmium et de 0,2 mg/kg pour le plomb.
120. Le CCCF approuve les propositions et, en conséquence de cette décision, convient qu'il est nécessaire d'amender les LM pour le cadmium et le plomb, c'est-à-dire de supprimer le quinoa de la colonne des notes/remarques.

¹⁷ CL 2024/28-CF; CX/CF 24/17/13; CX/CF 24/17/13-Add.1 (Observations de la Bolivie (État plurinational de (l')), du Canada, du Chili, des Émirats arabes unis, de l'Équateur, des États-Unis d'Amérique, de l'Égypte, de l'Iraq, du Japon, du Panama et du Pérou)

Conclusion

121. Le CCCF convient de transmettre:

- (i) la LM pour le cadmium et le plomb dans le quinoa (Appendice VII, partie 1).
- (ii) l'amendement consécutif des LM pour le cadmium et le plomb dans les céréales (appendice xxx, partie B) à la CAC47 pour adoption.

RÉVISION DU CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ARACHIDES PAR LES FLATOXINE (CXC 55-2004) (Point 14 de l'ordre du jour)¹⁸

122. Le Brésil, en tant que président du GTE, présente le point, le contexte des travaux, un résumé des discussions au sein du GTE et ses recommandations. Il souligne que de nouvelles mesures/pratiques ont été identifiées pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines, qui soutiennent la révision du CXC 55-2004, et que le GTE prépare une proposition pour une telle révision afin de soutenir ces nouveaux travaux.

Discussion

123. Le CCCF prend acte du soutien général au lancement de nouveaux travaux sur la révision du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines* (CXC 55-2004) et apporte de légères modifications au document de projet afin d'indiquer que ces nouveaux travaux viseraient à soutenir la mise en œuvre des LM pour les Aflatoxines totales dans les arachides.

124. En réponse à une observation sur la prise en compte des aliments pour animaux du CXC 55 2004 et la fusion de ces travaux avec la révision du *Code d'usages pour la réduction de l'aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier* (CXC 45-1997) (Point 15 de l'ordre du jour).

125. Le CCCF note:

- que le champ d'application du CXC 55-2004 est limité aux arachides destinées à la consommation humaine, mais que le GTE peut envisager une éventuelle extension du champ d'application à l'alimentation animale; et
- que la fusion du Code d'usages avec la proposition de révision du *Code d'usages pour la réduction de l'aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier* peut être examinée au titre du Point 15 de l'ordre du jour.

Conclusion

126. Le CCCF convient:

- (i) de lancer de nouveaux travaux sur la révision du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines* (CXC 55-2004)
- (ii) de transmettre le document de projet (Appendice VIII) à la CAC47 pour approbation; et
- (iii) d'établir un GTE, présidé par les États-Unis d'Amérique et coprésidé par l'Inde, travaillant en anglais, en vue de préparer une proposition de Code d'usages pour observations et examen par la 18^e session du CCCF.

RÉVISION DU CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE L'AFLATOXINE B1 DANS LES MATIÈRES PREMIÈRES ET LES ALIMENTS D'APPOINT DESTINÉS AU BÉTAIL LAITIÈRE (CXC 45-1997) (Point 15 de l'ordre du jour)¹⁹

127. Le Canada, en tant que président du GTE, s'exprimant également au nom des coprésidents, le Japon et les États-Unis, présente ce point, rappelle l'historique des travaux et résume les principaux points de discussion et les recommandations adressées au CCCF. Le président du GTE explique que l'élaboration du présent document de discussion était le résultat des travaux du groupe de travail sur la révision des normes Codex pour les contaminants (Point 18 de l'ordre du jour), et que ce Code d'usages avait été identifié comme une priorité pour la révision.

128. Le Président du GTE souligne notamment certaines des mesures nouvelles/complémentaires identifiées dans CX 24/17/15 pour limiter l'AFB1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier, ainsi que d'autres révisions possibles du Code d'usages qui pourraient s'avérer nécessaires. Elle note que la révision du document CXC 45-1997 s'appuiera sur des informations issues d'autres codes d'usages relatifs à l'alimentation animale, à savoir le *Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines* (CXC 51-2003), le *Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines* (CXC 59-2008) et le *Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des*

¹⁸ CX/CF 24/17/14

¹⁹ CX/CF 24/17/15

arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004), et attire l'attention sur les éventuels chevauchements avec ces codes d'usages et suggère que l'on réfléchisse à la manière de tirer parti des informations de ces codes d'usages. Elle propose que le GTE soit rétabli afin de poursuivre l'élaboration du document de travail et d'inclure une proposition de révision du code d'usages à soumettre pour examen à la 18^e session du CCCF.

Discussion

129. Le CCCF reconnaît de manière générale que les informations disponibles sont suffisantes pour la révision du Code d'usages et convient de poursuivre l'élaboration du document de travail. Le CCCF prend également note des observations suivantes:
- Des inquiétudes ont été exprimées quant à l'utilisation de certains produits chimiques en tant que mesures d'atténuation et à leur impact possible sur la qualité des aliments pour animaux;
 - D'autres Codes d'usages pertinents doivent être pris en compte lors de la révision du document CXC 45-1997. Le document CXC 51-2003 est le plus pertinent et doit être pris en compte pour l'alignement, et les documents CXC 59-2008 et CXC 55-2004 sont moins pertinents et pourraient être pris en compte lors de la révision du *Code d'usages pour une bonne alimentation animale* (CXG 54-2004), mais sont moins prioritaires pour l'alignement futur; et
 - Le terme «d'origine animale» devrait être supprimé, car l'utilisation du terme «lait et produit laitier d'origine animale» semble impliquer la possibilité d'utiliser du lait et des produits laitiers qui ne sont pas d'origine animale, ce qui serait en contradiction avec la définition Codex du lait figurant dans la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CXS 206-1999).
130. Sur la question de l'alignement ou de la fusion des textes Codex apparentés afin d'éviter les doublons, les incohérences et les chevauchements, le Secrétariat du Codex souligne que bien qu'il soit important d'assurer l'alignement, cela pourrait être considéré comme un travail distinct à l'avenir, et il propose que lors de la révision du document CXC54-2004, les questions d'incohérence par rapport à d'autres textes apparentés soient signalées en vue d'une action éventuelle du Comité, à savoir la proposition d'amendements consécutifs.

Conclusion

131. Le CCCF convient:
- (i) de rétablir le GTE présidé par le Canada et coprésidé par l'Arabie saoudite, travaillant en anglais, afin de réviser le document de travail, comprenant une proposition de nouveau Code d'usages révisé et un document de projet pour de nouveaux travaux; et
 - (ii) d'examiner à l'avenir comment les différents codes d'usages pourraient être intégrés ou fusionnés afin d'éviter les chevauchements, les incohérences et les redondances.
132. La Présidente du CCCF conclut ce point en notant la décision de poursuivre l'élaboration du document de travail au sein du GTE sur l'environnement afin de disposer d'une année supplémentaire de discussion, de permettre l'inclusion d'un projet de Code d'usages et de disposer d'une meilleure base de décision pour entamer de nouveaux travaux. Elle note que, comme cette pratique a déjà été appliquée à plusieurs reprises au sein de la CCCF, il pourrait s'agir d'une méthode de travail commune pour le Comité, à savoir élaborer d'abord un document de discussion contenant une proposition de Code d'usages nouvelle ou révisée, ainsi que le document de projet. Cette approche permettra au CCCF de déterminer s'il est possible de finaliser les travaux en temps voulu.

ÉLABORATION D'UN CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LE CADMIUM (Point 16 de l'ordre du jour)²⁰

133. Les États-Unis d'Amérique présentent ce point en rappelant que l'élaboration du document de travail faisait suite aux observations du groupe de travail sur l'examen des normes Codex pour les contaminants (Point 18) selon lesquels un Code d'usages doit être envisagé avant l'examen ou la révision des LM pour le cadmium. Ils expliquent que l'objectif du document de discussion est de présenter les pratiques de gestion des risques afin de soutenir le développement d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium. Ils expliquent également que les travaux antérieurs du Codex sur le cadmium, et plus récemment le *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium* (CXC 81-2022) a servi de base au Code d'usages proposé.
134. Les États-Unis d'Amérique soulignent que, sur la base des pratiques de gestion des risques identifiées à partir de

²⁰ CX/CF 24/17/16

l'analyse documentaire et des informations fournies par des membres du Codex, suffisamment de données sont disponibles pour appuyer l'élaboration d'un Code d'usages. Ils notent en outre que, s'il est nécessaire que les membres fournissent des informations supplémentaires afin de poursuivre l'élaboration du Code d'usages, des avis sont également requis pour déterminer s'il y a lieu d'élaborer des annexes qui pourraient contenir des recommandations spécifiques à certaines denrées alimentaires.

Discussion

135. Le CCCF prend note du soutien général à l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium, ainsi que des points suivants:
- il y a suffisamment d'informations pour entamer les travaux sur le Code d'usages;
 - compte tenu des divers facteurs qui influent sur les teneurs en cadmium dans les produits de la mer, des mesures d'atténuation spécifiques à une région ou à un pays, telles que des conseils aux consommateurs ou des normes régionales, pourraient s'avérer les plus appropriées et donc être également envisagées;
 - l'élaboration d'annexes qui pourraient contenir des recommandations spécifiques à une denrée alimentaire dépendrait des informations fournies au GTE, à savoir si elles sont suffisamment détaillées ou spécifiques pour justifier des annexes spécifiques à une denrée alimentaire;
 - Si des annexes spécifiques aux denrées alimentaires sont élaborées, les aliments qui contribuent de manière significative à l'exposition au cadmium, tels que le riz, les céréales et les produits à base de céréales, les légumes, le poisson et les fruits de mer devraient être considérés comme une priorité.

Conclusion

136. Le CCCF convient:

- (i) d'entamer de nouveaux travaux sur un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium;
- (ii) de transmettre le document de projet à la CAC47 en vue de son approbation (Appendice IX); et
- (iii) d'établir un GTE présidé par les États-Unis d'Amérique, travaillant en anglais, afin d'élaborer un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium, qui sera diffusé pour recueillir des observations et pour examen par la 18^e session du CCCF; et de déterminer s'il est nécessaire d'élaborer des annexes contenant des recommandations spécifiques à certaines denrées alimentaires.

LIGNES DIRECTRICES POUR L'ANALYSE DES DONNÉES EN VUE DE L'ÉTABLISSEMENT DE LIMITES MAXIMALES ET POUR L'AMÉLIORATION DE LA COLLECTE DES DONNÉES (Point 17 de l'ordre du jour)²¹

137. L'Union européenne, en sa qualité de présidente du GT, également au nom des coprésidents, le Japon, les Pays-Bas (Royaume des) et les États-Unis d'Amérique, présente le sujet et résume la discussion qui a eu lieu lors de la réunion du GT, qui s'est tenue en présentiel avant la session.
138. La présidente du GT rappelle que la 16^e session du CCCF est convenue des changements à apporter au gabarit de la base de données GEMS/Aliments, qui seront proposés afin d'améliorer la collecte des données²². L'administrateur de la base de données GEMS/Aliments fournit un retour d'information préliminaire. Ce retour d'information est préliminaire étant donné la demande tardive et le temps nécessaire pour discuter de certains changements proposés avec les développeurs du gabarit de la base de données GEMS/Aliments.
139. La présidente du GT souligne également que le GT a discuté et convenu du retour d'information à fournir à l'administrateur de la base de données GEMS/Aliments à partir des commentaires préliminaires sur les changements proposés par la 16^e session du CCCF sur le gabarit de la base de données GEMS/Aliments (voir paragraphe 15 du CRD07). La plénière ne fait aucun commentaire sur le retour d'information qui a été convenu au sein du GT.
140. En raison de contraintes de temps, le GT n'a pas abordé les points suivants:

²¹ CX/CF 24/17/17

²² REP23/CF16, par. 98 (i)

- les sujets des rubriques «sélection/nettoyage des données» et «analyse des données statistiques», notamment la question relative à la fusion/combinaison de certains sujets de la rubrique «analyse des données statistiques» avec des sujets de la rubrique «sélection/nettoyage des données».
- les sujets pour lesquels il était nécessaire de mener des discussions plus approfondies et dont l'exhaustivité devait être vérifiée;
- la confirmation de l'intégration correcte des résultats des discussions de la 16^e session du CCCF dans les rubriques «sélection/nettoyage des données» et «analyse des données statistiques».

141. Des détails supplémentaires sur ces questions ont été fournis pour information, respectivement, dans les annexes II, III et IV du document CRD07.

Nouvelle procédure de travail

142. Étant donné que les travaux sur l'avant-projet de lignes directrices pour l'analyse des données en vue de l'établissement de limites maximales (LM) et de l'amélioration de la collecte des données n'ont pas progressé comme prévu à l'origine, en raison de l'inactivité du Président du GTE, une autre procédure de travail est présentée pour discussion à la 17^e session du CCCF.

143. Le Président du GTE propose que, comme les lignes directrices pour l'analyse des données sont élaborées aux fins du processus de travail interne du CCCF, ces travaux soient confiés à un groupe de travail pré-session (qui pourrait fonctionner en mode présentiel ou virtuel) ou à un groupe de travail intersession (dénommé ci-après «le GT») à l'instar du format adopté pour gérer les travaux sur le suivi des résultats des évaluations du JECFA et des consultations d'experts FAO/OMS, et la révision des normes du Codex pour les contaminants. Il est envisagé de convoquer des réunions virtuelles des groupes de travail (GTV) pour parler des travaux sur certaines rubriques du document d'orientation et les faire avancer. Les résultats des GTV seront diffusés pour observations par lettre circulaire, et ces observations seront examinées par un GT pré-session (virtuel ou physique) ou un GT intersession. La plate-forme du GTE du Codex sera également utilisée pour faciliter ces travaux.

144. Le Président du GTE propose en outre que la structure de la présidence soit maintenue, à savoir l'Union européenne à la présidence et le Japon, les Pays-Bas (Royaume des) et les États-Unis d'Amérique à la coprésidence.

Travaux pour l'année à venir

145. La Présidente du GTE propose que les travaux qui seront entrepris durant l'année à venir se concentrent sur les points suivants:

- la finalisation des modifications apportées au gabarit de la base de données GEMS/Aliments et aux lignes directrices correspondantes. Il est prévu d'organiser une réunion du GTV pour parler de la collecte et de la soumission des données, ainsi que de leur extraction;
- la discussion sur la structure et le contenu du document principal avec une décision sur les questions les plus complexes qui seront traitées à l'avenir dans une ou plusieurs annexes distinctes du document principal. Il est prévu d'organiser un autre GTV pour parler de cette question.

146. Après les discussions au sein du GTV, on pourrait examiner s'il serait judicieux de procéder à un cycle de commentaires au sein du GTE avant que le document principal sur ces questions ne soit finalisé pour être diffusé sous forme de CL en vue de recueillir des observations.

Discussion

147. Un membre rappelle qu'au titre du point 5 de l'ordre du jour, des LM pour le plomb ont été établies pour diverses épices, même lorsque les données étaient basées sur un petit nombre d'échantillons prélevés. Ce membre demande qu'un seuil soit fixé pour le nombre d'échantillons à inclure dans le document, afin de garantir que les LM sont appliquées aux catégories d'aliments selon une approche scientifique. La présidente du GTE précise que lors de l'établissement des LM pour le plomb, les lignes directrices ont déjà été convenablement suivies. Comme il y a déjà eu 3 ou 4 appels de données pour l'élaboration des LM pour le plomb, il en va de la responsabilité du CCCF d'établir une LM pour protéger la santé publique, même si ces multiples demandes et opportunités n'ont pas permis d'obtenir une grande quantité de données.

148. La 17^e session du CCCF convient à l'intention d'élaborer un avant-projet de document qui fournirait des conseils pratiques au GTE chargé de l'analyse des données en vue de l'élaboration de LM, pour examen par la 18^e session du CCCF. La 17^e session du CCCF convient également qu'à l'avenir, les questions plus complexes identifiées seront traitées dans des annexes distinctes qui seront élaborées et débattues après la 18^e session du CCCF, une fois que les principales lignes directrices auront été élaborées, ainsi que les questions identifiées en vue d'une discussion future (voir l'appendice II du

document CX/CF 24/17/17 et l'annexe III du CRD07).

Conclusion

149. Le CCCF convient:

- (i) du retour d'information à fournir à l'administrateur de la base de données GEMS/Aliments à partir des commentaires préliminaires sur les changements proposés par la 16^e session du CCCF sur le gabarit de la base de données GEMS/Aliments, comme indiqué au paragraphe 15 du CRD07;
- (ii) de la nouvelle procédure de travail proposée pour la finalisation des lignes directrices pour l'analyse des données en vue de l'établissement de limites maximales (LM) et de l'amélioration de la collecte des données, comme indiqué aux paragraphes XX à XX.

RÉVISION DES NORMES DU CODEX POUR LES CONTAMINANTS (Point 18 de l'ordre du jour)²³

150. Le Canada, en sa qualité de président du GTV, présente le sujet, résume les principaux points soulevés lors de la réunion du GTV qui s'est tenue préalablement à la session, et souligne les sept recommandations formulées par le GTV, comme indiqué au paragraphe 23 du document CRD04 Rev, y compris les recommandations concernant les modifications apportées à l'OHPL, les ajouts et les suppressions des listes A et B, et les volontaires des pays membres pour la prise en charge de nouveaux travaux.
151. Il note que le GTV estime que les critères d'évaluation qualitatifs et les indicateurs de performance fournissent suffisamment d'informations pour évaluer le cadre de mise en place, et qu'il n'est pas nécessaire de procéder à une évaluation quantitative.
152. Le président souligne également que le GTV est convenu de maintenir l'ordre de priorité des normes Codex existantes à réviser pour les contaminants en tant que point annuel de l'ordre du jour du CCCF, en se fondant sur une approche flexible qui n'alourdirait pas la charge administrative, permettant de justifier de façon claire la mise à jour des normes. Le président conclut l'intervention en recommandant de solliciter chaque année des informations pertinentes par l'intermédiaire de lettres circulaires, de présenter les recommandations qui en découlent aux groupes de travail de pré-session et à la plénière, le cas échéant, et, tout en notant que cet exercice a déjà permis d'entreprendre de nouveaux travaux, il encourage les membres à reprendre d'autres nouveaux travaux de l'OHPL, car il est important que les normes existantes reflètent les données scientifiques actuelles.

Discussion

153. Le Secrétariat du Codex rappelle au CCCF qu'au titre du point 2 de l'ordre du jour, le Comité a examiné la demande du CCMAS42 d'évaluer les plans d'échantillonnage figurant dans la norme CXS 193 – 1995, afin de déterminer si ces plans sont toujours conformes à la version révisée des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004).
154. En réponse à cette intervention, le Président du GT note qu'une telle demande ne s'inscrit pas dans le cadre existant, qu'il faut plus de temps pour réfléchir aux options envisageables et qu'un examen plus approfondi de la manière de procéder pourrait être demandé aux membres du Codex et aux observateurs par le biais d'une lettre circulaire.
155. Rappelant que 2024 marquait la fin de la période d'essai établie par la 14^e session du CCCF, le CCCF félicite le GTE pour son travail, notant que la révision des normes Codex deviendrait un point permanent de son ordre du jour.

Conclusion

156. Le CCCF convient:

- (i) des modifications rédactionnelles apportées aux listes A, B et OHPL;
- (ii) de maintenir l'ordre de priorité des normes Codex existantes à réviser pour les contaminants en tant que point annuel de l'ordre du jour du CCCF;
- (iii) de solliciter chaque année des informations par le biais d'une lettre circulaire et de faire en sorte que le Canada présente des recommandations à la plénière;
- (iv) d'organiser des réunions du GT pré-session présidé par le Canada, selon les besoins.

TRAVAUX DE SUIVI DES RÉSULTATS DES ÉVALUATIONS DU JECFA ET DES CONSULTATIONS D'EXPERTS FAO/OMS (Point 19 de l'ordre du jour)²⁴

157. L'Union européenne, en sa qualité de présidente du GTV, présente le sujet et résume les principaux points des

²³ REP23/CF16, par. 105; CX/CF 24/17/18

²⁴ REP23/CF16 par. 113; CX/CF 24/17/3

discussions qui ont eu lieu au sein du GTV avant la session, tels que contenus dans le CRD05. La présidente du GTV présente les recommandations sur les actions de suivi éventuelles des résultats des évaluations du JECFA et des consultations d'experts FAO/OMS, qui concernaient les résultats de la consultation d'experts FAO/OMS sur les risques et les avantages de la consommation de poisson et une réitération du suivi des évaluations du JECFA sur les alcaloïdes de l'ergot et les toxines T-2 et HT-2, et le diacétoxyscirpénol (DAS).

158. La présidente du GTE souligne que la consultation d'experts FAO/OMS sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson s'est tenue en octobre 2023, et que le résumé et les conclusions²⁵ de la consultation ont été publiés. Le Comité est informé que le rapport complet serait disponible avant la 18^e session du CCCF. Au sein du GTV, les deux recommandations suivantes, issues du résumé et des conclusions, sont mises en exergue pour être suivies en attendant la publication du rapport complet:
- Recueillir des données standardisées sur les contaminants et les nutriments des poissons;
 - Développer, maintenir et améliorer les bases de données existantes sur les teneurs et les tendances au fil du temps de contaminants spécifiques, en particulier le MeHg, les dioxines et les dl-PCB, ainsi que sur la teneur en nutriments tels que le sélénium et les acides gras oméga-3 à longue chaîne (LC-PUFA n-3), pour les poissons consommés par région.
159. Aucune proposition concrète pour le suivi de ces recommandations n'a été formulée et examinée au sein du GTV, mais il est précisé que c'est en raison des discussions en cours sur Lignes directrices pour l'analyse des données en vue de l'établissement de limites maximales et pour l'amélioration de la collecte des données (point 17 de l'ordre du jour), notamment le passage concernant la collecte et la soumission des données.
160. Lors de la réunion du GTV, il est signalé aux membres que, bien que le GT ait convenu un an plus tôt du suivi de l'évaluation du JECFA relative aux alcaloïdes de l'ergot de seigle, aux toxines T-2 et HT, et au diacétoxyscirpénol, aucun pays membre ne s'est porté volontaire pour poursuivre ces travaux lors de la 16^e session du CCCF. Cette année, aucune objection n'est émise au sein du GT concernant la transmission de la recommandation, qui avait été approuvée par le GT l'année précédente avec de légères mises à jour, en vue de son examen par la 17^e session du CCCF:
- concernant les alcaloïdes de l'ergot, établir un GTE, travaillant en anglais, pour préparer un document de travail sur les alcaloïdes de l'ergot afin d'examiner la nécessité et la faisabilité d'éventuelles actions de suivi, pour examen par la 18^e session du CCCF. Dans ce document de travail, les caractéristiques de performance analytique en tant que directives pour la génération et la soumission de données à la base de données GEMS/Aliments devraient être prises en compte en vue de lancer un appel de données sur la présence d'alcaloïdes de l'ergot dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale.
 - concernant les toxines T-2 et HT-2, et le diacétoxyscirpénol (DAS), établir un GTE, travaillant en anglais, pour préparer un document de travail sur les toxines T-2 et HT-2 et le DAS afin d'examiner la nécessité et la faisabilité d'éventuelles actions de suivi, pour examen par la 18^e session du CCCF. Dans ce document de travail, les caractéristiques de performance analytique en tant que directives pour la génération et la soumission de données à la base de données GEMS/Aliments devraient être prises en compte en vue de lancer un appel de données sur la présence de T-2, de HT-2 et de diacétoxyscirpénol (DAS) dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale.
161. Il est également noté qu'aucun pays membre ne s'est porté volontaire lors de la réunion du GTV qui s'est tenue cette année, pour poursuivre la préparation d'un document de travail sur les alcaloïdes de l'ergot, ainsi que sur le T-2, le HT-2 et le diacétoxyscirpénol (DAS).
162. Le GTV demande au CCCF17 d'examiner si le GTE doit être reconvoqué pour le CCCF18 si aucune question restante n'est identifiée, étant donné qu'aucune évaluation du JECFA sur les contaminants/toxines n'est prévue avant le CCCF18. Suite à cette demande, la Présidente du CCCF propose de fusionner ce GT avec le GT sur la liste prioritaire des contaminants à évaluer par le JECFA. Les États-Unis, en tant que président de ce groupe de travail, acceptent de présider ce GT fusionné.
163. Lors de la réunion du GTV, il est suggéré de dresser la liste de toutes les évaluations précédentes du JECFA et des consultations d'experts FAO/OMS en indiquant la suite donnée par le CCCF, c'est-à-dire un document de travail et/ou un code d'usages et/ou l'établissement de LM. La présidente du GTV indique qu'une première ébauche d'inventaire a été fournie en annexe du rapport du GTV (CRD05). La présidente du GTV ajoute que la liste préliminaire contient toutes les évaluations du JECFA et les consultations d'experts FAO/OMS qui présentent un intérêt pour le CCCF. Certains

²⁵ <https://www.who.int/publications/m/item/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risks-and-benefits-of-fish-consumption>

contaminants ont été évalués plusieurs fois et le suivi a été fourni à la dernière évaluation complète du contaminant par le JECFA, même si certaines actions de suivi ont déjà été entreprises à la suite d'évaluations précédentes du JECFA ou ne sont pas directement liées à ces évaluations. La présidente du GTV invite la 17^e session du CCCF à examiner l'inventaire des évaluations antérieures du JECFA ou des consultations d'experts FAO/OMS qui n'ont pas fait l'objet d'un suivi intégral ou partiel.

Discussion

164. Le Japon, notant son utilité, propose d'aider à mettre à jour la liste de toutes les évaluations précédentes du JECFA et des consultations d'experts FAO/OMS, ainsi que leur suivi (voir par. xx). Le président du GTV suggère qu'il serait utile de séparer les évaluations récentes des évaluations plus anciennes et d'inclure la liste des évaluations plus anciennes en annexe du document de travail pour information et utilisation dans les discussions sur les contaminants et les toxines au sein de la NGCTAHA (CF/INF1).
165. Les États-Unis d'Amérique font remarquer que même si ce document INF ne fait généralement pas l'objet de discussions lors des réunions du CCCF, c'est un outil utile pour connaître l'historique des normes Codex sur les contaminants. Remerciant le Japon et les Pays-Bas d'avoir préparé ce document, ils proposent d'inclure la liste plus courte d'évaluations plus récentes dans le rapport sur les conclusions du groupe de travail concernant la liste prioritaire/le suivi des évaluations du JECFA.
166. Le CCCF note que le Japon et les États-Unis coordonneront la séparation des évaluations récentes et anciennes, qui seront conservées dans des listes distinctes, comme indiqué au paragraphe xx.

Conclusion

167. Le CCCF convient:
- (i) de se pencher sur les recommandations «Collecter des données standardisées sur les contaminants présents dans le poisson» et «Développer, maintenir et améliorer les bases de données existantes sur les teneurs et les tendances au fil du temps de contaminants spécifiques, en particulier le MeHg, les dioxines et les dl-PCB» dans le cadre des discussions en cours sur Lignes directrices pour l'analyse des données en vue de l'établissement de limites maximales et pour l'amélioration de la collecte des données, notamment le passage concernant la collecte et la soumission des données (Point 17 de l'ordre du jour).
 - (ii) de réexaminer l'élaboration d'un document de travail sur la nécessité et la faisabilité d'éventuelles actions de suivi sur les alcaloïdes de l'ergot et les trichothécènes (T-2, HT-2 et DAS) lors de la 18^e session du CCCF en intégrant ces évaluations dans l'inventaire du suivi des évaluations antérieures du JECFA (paragraphe xx);
 - (iii) de fusionner ce GT avec le GT sur la liste prioritaire des contaminants à évaluer par le JECFA et que les États-Unis présideraient ce GT fusionné. Le président du GT sur la liste prioritaire des contaminants à évaluer par le JECFA (États-Unis d'Amérique) approuve cette fusion; et
 - (iv) de séparer l'inventaire du suivi des évaluations du JECFA et de l'expert FAO/OMS dans les évaluations récentes et plus anciennes; que la liste des évaluations plus récentes fera partie du rapport du GTE fusionné sur la liste des priorités/suivi des évaluations du JECFA et que la liste des évaluations plus anciennes sera incluse en tant qu'annexe au document INF), qui a été mis à jour chaque année par le Japon et les Pays-Bas.

LISTE PRIORITAIRE DES CONTAMINANTS À ÉVALUER PAR LE JECFA (Point 20 de l'ordre du jour)²⁶

168. Les États-Unis d'Amérique, en tant que Président du GTV, présentent le sujet et résumant les principaux points abordés lors de la discussion du GTV, qui s'est tenue avant la session. Le Président du GTV présente des recommandations relatives aux amendements à apporter à la liste prioritaire sur la base des observations formulées en réponse à la lettre circulaire CL 2023/95-CF et de celles reçues au cours du GTV, y compris des mises à jour sur la disponibilité des données pour les dioxines et les PCB de type dioxine, l'arsenic (inorganique et organique), le thallium et les PFAS.
169. En outre, le Président rappelle que lors de la 16^e session du CCCF, il a été proposé que l'ajout de l'oxyde d'éthylène (EO) et du 2-chloroéthanol (2-CE) à la liste prioritaire soit reporté à l'année suivante afin de demander l'avis du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). Le Président rappelle que, suite à la recommandation du CCPR (point 2 de l'ordre du jour), le GTV a recommandé d'ajouter l'EO et le 2-CE à la liste prioritaire. Le Président du GT conclut qu'en réponse à une demande de la 16^e session du CCCF, un tableau résumant les questions devant être traitées par le Secrétariat du JECFA a été préparé pour être inclus dans le rapport.

²⁶ REP23/CF16, Appendice VII; CX/CF 24/17/19

170. En réponse à une question, le représentant de la FAO précise qu'un appel de données pour l'EO et le 2-CE sera lancé une fois que le Secrétariat mixte FAO/OMS du JECFA aura déterminé à quel moment cette évaluation pourra être effectuée par le JECFA, en tenant compte également d'autres priorités de travail, des ressources, ainsi que de la confirmation de la disponibilité de données, et qu'il fournira de plus amples informations lors de la 18^e session du CCCF.

Conclusion

171. Le CCCF convient:

- (i) d'approuver la liste prioritaire telle que modifiée (appendice X);
- (ii) de continuer à demander des observations et/ou informations sur la liste prioritaire pour examen lors de la 18^e session du CCCF;
- (iii) de convoquer à nouveau le GT en session, présidé par les États-Unis d'Amérique, lors de la 18^e session du CCCF.

APERÇU DES QUESTIONS ÉMERGENTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE ET ANIMALE EN RAPPORT AVEC LES CONTAMINANTS (Point 21 de l'ordre du jour)²⁷

172. La Présidente du CCCF présente ce point en rappelant la manifestation parallèle sur la prospective organisée pendant la 17^e session du CCCF (2023) et la décision ultérieure du Comité d'inclure un point de l'ordre du jour pour l'échange d'informations sur les activités des membres dans le domaine des questions émergentes relatives aux travaux du Comité.

Discussion

173. Le CCCF prend note des informations fournies par les membres en réponse à la lettre circulaire CL 2024/7-CF, y compris:

- Le document sur les inhibiteurs environnementaux soumis par la Nouvelle-Zélande, qui informe également les délégués du CCCF de sa proposition d'organiser des ateliers informels sur les inhibiteurs environnementaux en marge des prochaines réunions du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) et du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF). La Nouvelle-Zélande indique en outre que ces ateliers contribueraient à faciliter la reconnaissance et la compréhension de l'importance des inhibiteurs environnementaux pour faire progresser les intérêts mondiaux en matière d'atténuation de l'impact du changement climatique, de transformation des systèmes alimentaires tout en faisant progresser les objectifs plus larges de sécurité alimentaire et de durabilité;
- Le document soumis par l'Union européenne à propos de ses activités en cours sur les questions émergentes en matière de sécurité des aliments destinés à la consommation humaine et animale en rapport avec les contaminants, comprenant, entre autres, des informations sur:
 - les hydrocarbures d'huile minérale (MOH), y compris leurs sous-catégories, les hydrocarbures saturés d'huile minérale (MOSH) et les hydrocarbures aromatiques d'huile minérale (MOAH);
 - les métaux lourds dans les algues;
 - les alcaloïdes de quinolizidine dans le lupin et les aliments dérivés du lupin.

174. Le représentant de la FAO fait part de son appréciation pour les informations fournies par les membres sur les questions émergentes. À cet égard, il rappelle au CCCF les résultats de la réunion d'experts FAO/OMS sur les algues marines (2021), tout en notant que les produits alimentaires d'origine végétale et les questions de sécurité sanitaire des aliments qui y sont associées étaient l'un des domaines d'intérêt de la réunion de prospective de la FAO qui s'est tenue récemment (2023).

Conclusion

175. Le CCCF:

- (i) remercie les membres pour les informations fournies;
- (ii) convient de supprimer la prospective en tant que point permanent de l'ordre du jour du Comité et d'organiser une manifestation parallèle lors de la 18^e session du CCCF afin de poursuivre les échanges à ce sujet;
- (iii) convient d'envoyer une lettre circulaire afin de recueillir davantage d'informations sur les questions émergentes en rapport avec les travaux du Comité.

²⁷ REP23/CF16, par. 135 et 138; CX/CF 14/17/20; CL 2024/7-CF

176. Le CCCF observe également que les modalités de discussion des MOH, MOSH et MOAH, des métaux lourds dans les algues et des alcaloïdes de quinolizidine dans le lupin et les aliments dérivés du lupin seront examinées plus avant au titre du point 22 de l'ordre du jour.

AUTRES QUESTIONS (Point 22 de l'ordre du jour)

Examen de l'ordre du jour proposé pour la 18^e session du CCCF

177. L'Assistant de la Présidente fait le point sur toutes les décisions prises lors de la session, afin de donner une vue d'ensemble de l'ordre du jour de la prochaine session. Le CCCF confirme les décisions prises au titre des points pertinents de l'ordre du jour, afin de les inclure dans l'ordre du jour de la 18^e session du CCCF.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 23 de l'ordre du jour)

178. Le CCCF est informé qu'il est prévu que la 18^e session du CCCF ait lieu du 23 au 27 juin 2025, les dispositions finales à cet égard devant faire l'objet d'une confirmation par les Secrétariats du pays hôte et du Codex.