

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 de l'ordre du jour

CX/CF 08/2/5 Add.1

Mars 2008

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

Deuxième session

La Haye, Pays-Bas, 31 mars –4 avril 2008

AVANT-PROJET DE RÉVISION DU PRÉAMBULE DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS (NGCTA)

Observations à l'étape 3 soumises par le Brésil, Cuba, la Communauté européenne, le Japon, le Maroc et les Pays-Bas

BRESIL

- Point 1.3.3 – Critères spécifiques

On se servira le cas échéant des critères ci-après (sans exclure l'utilisation d'autres critères pertinents) pour élaborer ...

Page 8 – Nous demandons de maintenir le paragraphe: « Pour chaque session du CCCF, un document de travail sera établi dans lequel la liste complète des normes générales pour les contaminants dans les aliments (qu'elles soient seulement proposées ou déjà adoptées) sera présentée sous forme de Tableau I ».

Ce document de travail est une source d'information très importante, notamment dans les pays en développement.

Page 12

- Établissement des niveaux maximaux – Pour ce qui est de la nécessité de « communiquer de manière transparente et accessible », nous proposons que, quand le Comité conclut qu'il n'est pas nécessaire d'établir un niveau maximal pour un contaminant dans une certaine catégorie d'aliments, cette information soit inscrite au tableau I, avec l'année de l'évaluation. Le niveau maximal devrait porter la mention « non nécessaire ».

- 8^e point: supprimer « toutefois » dans la dernière phrase.

Page 16: Appendice III – 4e point: Remplacer DJA et DJT par DJMTP

- Nous préférons maintenir l'appendice II dans la NGCTA

- Le Comité devrait choisir entre les termes taux d'ingestion sans danger/acceptable, valeur de référence toxicologique, indication toxicologique et utiliser la même terminologie dans l'ensemble du Manuel et du tableau I.

CUBA

Cuba est d'avis que le document tel qu'il a été préparé [*? Mot manquant en français*] et souscrit au fait qu'il contient des informations importantes dont il faudra discuter lors de la deuxième réunion du CCCF.

COMMUNAUTE EUROPEENNE

La Communauté européenne et ses États membres (CEEM) accueille favorablement l'avant-projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (NGCTA).

Concernant les points soulevés par le groupe de travail électronique pour examen à la session plénière du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, la CEEM est de l'avis suivant:

- Eu égard à la suppression des textes apparentés aux procédures internes du Codex contenus dans le préambule et leur intégration dans le Manuel de procédure:

La CEEM est d'avis qu'il convient de supprimer entièrement la section 1.4. « Procédure Codex pour l'élaboration des normes pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments » contenue dans le préambule du fait qu'elle renvoie à une procédure interne du Codex et qu'elle ne s'adresse pas aux pays membres du Codex. La CEEM propose également de supprimer du préambule l'appendice II apparentée « Procédure de prise de décisions en matière de gestion des risques ».

Comme les deux textes renvoient aux procédures internes du Codex, leur inclusion dans le Manuel de procédure devrait être envisagée. Il est cependant nécessaire de procéder à un examen prudent avant de les inclure afin d'assurer l'homogénéité et d'éviter les chevauchements avec d'autres textes existants plus récents dans le Manuel de procédure (notamment les « Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires » et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments » et la « Politique du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou les groupes d'aliments »).

- Eu égard à la meilleure intégration des aspects concernant les aliments de consommation animale dans le préambule de la NGCTA:

La CEEM est d'avis qu'il convient de modifier le préambule tel qu'il est actuellement proposé pour une meilleure intégration des aspects concernant les aliments de consommation animale en matière de protection de la santé publique, compte tenu du fait que celle-ci pourrait être affectée par le transfert possible des contaminants présents dans les aliments de consommation animale dans les aliments d'origine animale. La CEEM est d'avis que la meilleure approche dans ce domaine est de proposer au Comité d'élargir le mandat du groupe de travail électronique pour inclure cet aspect.

- Eu égard aux niveaux maximaux établis dans le tableau I de la NGCTA pour les produits de consommation à la fois humaine et animale:

La CEEM est d'avis qu'il convient de préciser si tous les niveaux maximaux et les niveaux indicatifs existants dans le tableau I renvoient aux produits destinés à la consommation humaine.

Pour finir, la CEEM propose de remplacer le texte actuel de l'appendice I, point 1.2.2. 5) « Résidus d'auxiliaires technologiques » par « Résidus des auxiliaires technologiques qui relèvent du mandat du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) ». Par ailleurs, proposition est faite de maintenir la définition des auxiliaires technologique par souci de complétude.

JAPON

Le Japon apprécie les efforts de la Communauté européenne à diriger la préparation de la révision.

Nous sommes d'avis que, pendant le processus de révision, il est essentiel de rester proche des objectifs de la NGCTA et des textes dans le Manuel de procédure. De ce point de vue là, nous soutenons en théorie l'avant-projet de révision du préambule de la NGCTA et de l'avant-projet de l'annexe aux « Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments ». Par ailleurs, nous souhaitons proposer les modifications suivantes:

1. Nous confirmons notre soutien aux principes de la révision énoncés au paragraphe 6(a). Les textes/dispositions qui concernent seulement la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires devraient être inclus dans le Manuel de procédure et ceux qui concernent avant tout les

membres du Codex devraient être publiés dans le cadre du Codex Alimentarius, concernant les contaminants, dans la NGCTA.

2. Le Japon est d'avis que la section 1.4 « Procédure Codex pour l'élaboration des normes pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments » et l'appendice II devraient être supprimés du préambule. Les textes qu'ils contiennent ne concernent que le CCCF et non les membres du Codex et, par conséquent, devraient être inscrits uniquement dans le Manuel de procédure et non dans le préambule de la NGCTA. Ils ont déjà été inclus dans les paragraphes 2, 5, 6 et 7 de l'avant-projet d'annexe aux « Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments » qui sera incluse au Manuel de procédure après son adoption. L'appendice II devrait également être transférée dans le Manuel de procédure, si son contenu est utile au CCCF.
3. Le Japon est d'avis que la section sur les « informations sur les réglementations nationales » dans les « Considérations liées au commerce équitable » (en appendice I) concerne davantage le CCCF que les membres du Codex et devrait de préférence être supprimée. Par contre, si elle est supposée être en relation avec les obligations et les droits stipulés dans l'accord SPS, nous ne nous opposons pas à son maintien.
4. L'examen et la révision du tableau I dans la section 1.6 relève de la procédure Codex/CCCF. Un texte identique figure dans l'avant-projet d'annexe aux « Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments » (par. 23); la section 1.6 devrait par conséquent être supprimée.
5. Nous approuvons l'insertion du paragraphe 24 dans l'annexe aux « Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments ». En revanche, afin de refléter correctement la situation actuelle, le texte devrait être modifié comme suit:

« Pour chaque session du CCCF, aux fins de faciliter l'examen par le CCCF, un document de travail sera préparé dans lequel la liste complète des niveaux maximaux/niveaux indicatifs et des codes d'usages pour les contaminants dans les aliments de consommation humaine et animale, déjà adoptés par la Commission ou en cours d'élaboration à des étapes diverses de la procédure Codex, est présenté sous la forme du tableau I. Par ailleurs, l'information suivante devrait être incluse dans le document de travail:

- En tant que Partie 2, les niveaux maximaux pour les facteurs de qualité;
- Conclusions de l'évaluation du JECFA;
- Conclusions pertinentes de la Commission; et
- Conclusions pertinentes du CCCF. »

MAROC

Le Maroc apprécie les efforts du groupe de travail électronique dirigé par l'Union européenne chargé de préparer l'avant-projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments et se réjouit de communiquer les observations et les propositions suivantes.

1. Système complémentaire de classement des aliments pour la NGAA

Sur ce point, le Maroc propose une nouvelle approche pour combler les lacunes des approches actuelles et réaliser les objectifs du système du Codex

Nous identifions plusieurs lacunes dans la codification actuelle des aliments:

- L'approche du CCPR concernant les pesticides, que le CCCF essaie d'appliquer, couvre un éventail de produits restreint (principalement les légumes, les fruits et les céréales) alors que les contaminants concernent une large variété de produits (légumes, fruits, céréales, viande, poisson, produits laitiers, œufs, matières grasses et huiles, sucreries, chocolat, boissons, eau, aliments transformés, etc.)

- L'emploi de l'alphabet latin pose des difficultés aux personnes d'origine chinoise, arabe ou russe qui utilisent cette codification
- L'utilisation du vocabulaire anglais pose des difficultés aux personnes qui ne parlent pas l'anglais, comme les français, les espagnols ou les turcs pour la bonne compréhension de cette codification
- Ces lacunes augmentent le risque de manquer de transparence
- Ces lacunes augmentent le risque de créer des obstacles au commerce.

Ainsi, la proposition marocaine est d'utiliser un système de codification qui puisse combler ces lacunes. Ce système devrait:

- Utiliser uniquement des chiffres pour éviter les problèmes dus à l'alphabet et à la langue
- Englober tous les produits alimentaires de consommation humaine et animale faisant l'objet d'un commerce international
- Etre connu dans tous les pays qui participent au commerce international
- Avoir déjà montré son impact en matière de transparence meilleure
- Avoir été utilisé avec succès pour faciliter la communication dans le commerce international

Ce système de codification est essentiellement le Système harmonisé avec de légères adaptations pour satisfaire les besoins du Codex; et le Maroc est prêt à présenter une proposition plus détaillée.

Le Système harmonisé a été conçu et élaboré par l'organisation mondiale des douanes avec la collaboration des pays membres (consulter <http://www.wcoomd.org>)

Par exemple, le Système harmonisé est organisé de la façon suivante avec plusieurs niveaux de détail:

PREMIER NIVEAU DE DÉTAIL: TOUS LES PRODUITS CONCERNÉS SONT RÉPARTIS EN 23 CHAPITRES

Section I

Animaux vivants; produits du règne animal

- 1 Animaux vivants
- 2 Viande et abats comestibles
- 3 Poissons et crustacés, mollusques et autres invertébrés aquatiques
- 4 Produits laitiers; œufs d'oiseaux; miel naturel; produits comestibles d'origine animale, non dénommés et compris ailleurs
- 5 Produits d'origine animale, non dénommés et compris ailleurs

Section II

Produits du règne végétal

- 6 Arbres et autres plantes vivants; bulbes, racines et autres du même genre; fleurs coupées et ornementales
- 7 Légumes et certaines racines et tubercules alimentaires
- 8 Fruits et fruits à coque comestibles; écorces d'agrumes ou de melons
- 9 Café, thé, maté et épices
- 10 Céréales
- 11 Produits de la minoterie; malt; amidons; inuline; gluten de blé
- 12 Graines et fruits oléagineux; graines, semences et fruits divers; plantes industrielles ou médicinales; paille et fourrage
- 13 Laque; gommes, résines et autres sucs et extraits végétaux
- 14 Matières à tresser d'origine végétale; produits d'origine végétale non dénommés ni compris ailleurs

Section III

Graisses et huiles animales ou végétales et produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale

- 15 Graisses et huiles animales ou végétales et produits de leur dissociation; graisses alimentaires élaborées; cires d'origine animale ou végétale

Section IV

Produits alimentaires élaborés; boissons, spiritueux et vinaigres;

- 16 Préparations de viande, de poissons ou de crustacés, de mollusques ou d'autres invertébrés aquatiques
- 17 Sucres et sucreries
- 18 Cacao et préparations à base de cacao
- 19 Préparations à base de céréales, de farines, d'amidon, ou de lait; pâtisserie
- 20 Préparations à base de légumes, de fruits, de fruits à coque et d'autres parties de plantes
- 21 Préparations alimentaires diverses
- 22 Boissons, spiritueux et vinaigres
- 23 Résidus et déchets des industries alimentaires; fourrages préparés pour animaux

DEUXIÈME NIVEAU DE DÉTAIL: LES GROUPES DE PRODUITS SONT RÉUNIS DANS UN CHAPITRE (exemple des légumes)

- 0701 Pommes de terre, à l'état frais ou réfrigéré
- 0702 Tomates, à l'état frais ou réfrigéré
- 0703 Oignons, échalotes, ails (ails), poireaux et autres légumes alliacés, à l'état frais ou réfrigéré
- 0704 Choux, choux-fleurs, choux frisés, choux-raves et produits comestibles similaires du genre *Brassica*, à l'état frais ou réfrigéré
- 0705 Laitues (*Lactuca sativa*) et chicorées (*Cichorium spp.*), à l'état frais ou réfrigéré
- 0706 Carottes, navets, betteraves à salade, salsifis, céleris-raves, radis et racines comestibles similaires, à l'état frais ou réfrigéré
- 0707 Concombres et cornichons, à l'état frais ou réfrigéré
- 0708 Légumes à cosse, écosés ou non, à l'état frais ou réfrigéré
- 0709 Autres légumes, à l'état frais ou réfrigéré
- 0710 Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés
- 0711 Légumes conservés provisoirement (au moyen de gaz sulfureux ou dans de l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation, par exemple), mais impropres à l'alimentation en l'état
- 0712 Légumes secs, entiers, coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés
- 0713 Légumes à cosse secs, écosés, même décortiqués ou cassés
- 0714 Racines de manioc, d'arrow-root ou de salep, topinambours, patates douces et racines et tubercules similaires à haute teneur en fécule ou en inuline, frais, réfrigérés, congelés ou séchés, même débités en morceaux ou agglomérés sous forme de pellets; moelle de sagoutier

TROISIÈME NIVEAU DE DÉTAIL: UN PRODUIT UNIQUE PAR CHAPITRE**7 LÉGUMES ET CERTAINES RACINES ET TUBERCULES ALIMENTAIRES****0701 Pommes de terre, à l'état frais ou réfrigéré:****0701 10 00 – Semences****0701 90 – Autres:****0701 90 10 – – Pour la fabrication de l'amidon****– – Autres:****0701 90 50 – – – Nouvelles, du 1^{er} janvier au 30 juin****0701 90 90 – – – Autres****0702 00 00 Tomates, à l'état frais ou réfrigéré****0703 Oignons, échalotes, ails, poireaux et autres légumes alliacés, à l'état frais ou réfrigéré:****0703 10 – Oignons et échalotes:****– – Oignons:****0703 10 11 – – – De repiquage****0703 10 19 – – – Autres****0703 10 90 – – Echalotes****0703 20 00 – Ails**

0703 90 00 – Poireaux et autres légumes alliés

0704 Choux, choux-fleurs, choux frisés, choux-raves et produits comestibles similaires du genre *Brassica*, à l'état frais ou réfrigéré:

0704 10 00 – Choux-fleurs et choux-fleurs brocolis

0704 20 00 – Choux de Bruxelles

0704 90 – Autres:

0704 90 10 – – Choux blancs et choux rouges

0704 90 90 – – Autres

0705 Laitues (*Lactuca sativa*) et chicorées (*Cichorium spp.*), à l'état frais ou réfrigéré:

– Laitues:

0705 11 00 – – Laitues pommées

0705 19 00 – –

– Chicorées:

0705 21 00 – – Witloof (*Cichorium intybus* var. *foliosum*)

0705 29 00 – –

0706 Carottes, navets, betteraves à salade, salsifis, céleris-raves, radis et racines comestibles similaires, à l'état frais ou réfrigéré:

0706 10 00 – Carottes et navets

0706 90 – Autres:

0706 90 10 – – Céleris-raves (céleris-racines ou céleris allemands)

0706 90 30 – – Raifort (*Cochlearia armoracia*)

0706 90 90 – – Autres

0707 00 Concombres et cornichons, à l'état frais ou réfrigéré:

0707 00 05 – Concombres

0707 00 90 – Cornichons

0708 Légumes à cosse, écosés ou non, à l'état frais ou réfrigéré:

0708 10 00 – Pois (*Pisum sativum*)

0708 20 00 – Haricots (*Vigna spp.*, *Phaseolus spp.*)

0708 90 00 – Autres légumes à cosse

0709 Autres légumes, à l'état frais ou réfrigéré:

0709 20 00 – Asperges

0709 30 00 – Aubergines

0709 40 00 – Céleris autres que les céleris-raves

– Champignons et truffes:

0709 51 00 – – Champignons du genre *Agaricus* .

0709 59 – – Autres:

0709 59 10 – – – Chanterelles

0709 59 30 – – – Cèpes

0709 59 50 – – –

0709 59 90 – – – Autres

0709 60 – Piments du genre *Capsicum* ou du genre *Pimenta*:

0709 60 10 – – Poivrons

– – Autres:

0709 60 91 – – – Du genre *Capsicum*, pour la fabrication de la capsaïcine ou des teintures d'oléorésine de capsicum

0709 60 95 – – – Pour la fabrication industrielle des huiles essentielles ou des résinoïdes

0709 60 99 – – – Autres

0709 70 00 – Épinards, tétragones (épinards de Nouvelle-Zélande) et arroches (épinards de jardin)

0709 90 – Autres:

0709 90 10 – – Légumes pour salades, autres que les laitues (*Lactuca sativa*) et les chicorées (*Cichorium* spp.)

0709 90 20 – – Cardes (ou betteraves blanches) et cardons

– – Olives:

0709 90 31 – – – Pour utilisations autres que la production d'huile

0709 90 39 – – – Autres

0709 90 40 – – Câpres

0709 90 50 – – Fenouil

0709 90 60 – – Maïs doux

0709 90 70 – – Courgettes

0709 90 80 – – Artichauds

0709 90 90 – – Autres

0710 Légumes, non cuits ou cuits à l'eau ou à la vapeur, congelés:

0710 10 00 – Pommes de terre

– Légumes à cosse, écosés ou non:

0710 21 00 – – Pois (*Pisum sativum*)

0710 22 00 – – Haricots (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.)

0710 29 00 – –

0710 30 00 – Épinards, épinards de Nouvelle-Zélande et épinards de jardin

0710 40 00 – Maïs doux

0710 80 – Autres légumes:

0710 80 10 – – Olives

– – Fruits du genre *Capsicum* ou du genre *Pimenta*:

0710 80 51 – – – Poivrons

0710 80 59 – – – Autres

– – Champignons:

0710 80 61 – – – Du genre *Agaricus*

0710 80 69 – – – Autres

0710 80 70 – – Tomates

0710 80 80 – – Artichauds

0710 80 85 – – Asperges

0710 80 95 – – Autres

0710 90 00 – Mélanges de légumes

0711 Légumes conservés provisoirement (au moyen de gaz sulfureux ou dans de l'eau salée, soufrée ou additionnée d'autres substances servant à assurer provisoirement leur conservation, par exemple), mais impropres à l'alimentation en l'état:

0711 20 – Olives:

0711 20 10 – – Pour utilisations autres que la production d'huile (3)

0711 20 90 – – Autres

0711 40 00 – Concombres et cornichons

– Champignons et truffes:

0711 51 00 – – Champignons du genre *Agaricus*

0711 59 00 – – Autres

0711 90 – Autres légumes; mélanges de légumes:

– – Légumes:

0711 90 10 – – – Fruits du genre *Capsicum* ou du genre *Pimenta*, à l'exception des poivrons

0711 90 30 – – – Maïs doux

0711 90 50 – – – Oignons

0711 90 70 – – – Câpres

0711 90 80 – – – Autres

0711 90 90 – – Mélanges de légumes

0712 Légumes secs, entiers, coupés en morceaux ou en tranches ou bien broyés ou pulvérisés, mais non autrement préparés:**0712 20 00 – Oignons**– Champignons, oreilles-de-Judas (*Auricularia* spp.), trémelles (*Tremella* spp.) et truffes:**0712 31 00 – – Champignons du genre *Agaricus*****0712 32 00 – – Oreilles-de-Judas (*Auricularia* spp.)****0712 33 00 – – Trémelles (*Tremella* spp)****0712 39 00 – – Autres****0712 90 – Autres légumes; mélanges de légumes:****0712 90 05 – – Pommes de terre, même coupées en morceaux ou en tranches mais non autrement préparées**– – Maïs doux (*Zea mays* var. *saccharata*):**0712 90 11 – – – Hybrides à semer (3)****0712 90 19 – – – Autres****0712 90 30 – – Tomates****0712 90 50 – – Carottes****0712 90 90 – – Autres****0713 Légumes à cosse secs, écosés, même décortiqués ou cassés:****0713 10 – Pois (*Pisum sativum*):****0713 10 10 – – À semer****0713 10 90 – – Autres****0713 20 00 – Pois chiches (garbanzos)**– Haricots (*Vigna* spp., *Phaseolus* spp.):**0713 31 00 – – Haricots de l'espèce *Vigna mungo* (L.) Hepper ou *Vigna radiata* (L.) Wilczek****0713 32 00 – – Haricots « petits rouges » (Adzuki) (*Phaseolus* ou *Vigna angularis*)****0713 33 – – Haricots communs, y compris les haricots blancs (*Phaseolus vulgaris*):****0713 33 10 – – – À semer****0713 33 90 – – – Autres****0713 39 00 – – Autres****0713 40 00 – Lentilles****0713 50 00 – Fèves (*Vicia faba* var. *major*) et féveroles (*Vicia faba* var. *equina*, *Vicia faba* var. *minor*)****0713 90 00 – Autres****0714 Racines de manioc, d'arrow-root ou de salep, topinambours, patates douces et racines et tubercules similaires à haute teneur en fécule ou en inuline, frais, réfrigérés, congelés ou séchés, même débités en morceaux ou agglomérés sous forme de pellets; moelle de sagoutier:****0714 10 – Manioc (cassava):****0714 10 91 – – Du type utilisé pour la consommation humaine, en paquets d'un poids n'excédant pas 28 kg, soit à l'état frais et entier, ou pelé et congelé, même en tranches sliced****0714 10 98 – – Autres****0714 20 – Patates douces:****0714 20 10 – – À l'état frais, entières, destinées à la consommation humaine (2****0714 20 90 – – Autres****0714 90 – Autres:**

– – Arrowroot, salep et racines et tubercules similaires à teneur en amidon élevée:

0714 90 11 – – – Du type utilisé pour la consommation humaine, en paquets d'un poids n'excédant pas 28 kg, soit à l'état frais et entier, ou pelé et congelé, même en tranches**0714 90 19 – – – Autres****0714 90 90 – – Autres**

2. Observations concernant les autres parties du préambule

Les propositions d'ajouts sont soulignées et les suppressions sont ~~barrées~~.

Page 4

ANNEXE I

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS

CODEX STAN 193-1995 (Rev.3-2007)

1. PRÉAMBULE

1.1 CHAMP D'APPLICATION

La présente norme énonce les principes **et procédures utilisés** et recommandés par le Codex Alimentarius pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments et les aliments pour animaux (« aliments pour animaux » devrait soit être mentionné dans l'ensemble du document, soit être supprimé, mais pas utilisé de temps en temps), et indique les niveaux maximaux de contaminants et de toxines naturelles recommandés par la Commission de Codex Alimentarius pour les produits alimentaires et les aliments pour animaux faisant l'objet d'un commerce international.

1.2 DÉFINITION DES TERMES

1.2.2 Contaminant

Le Codex Alimentarius définit un contaminant comme suit:

«Toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à l'aliment, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport **et de la distribution** (transport, entreposage, manutention,...) ~~ou du stockage~~ dudit aliment, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux **corps étrangers comme les** débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères». La présente norme vise toutes les substances qui répondent à la définition ci-dessus, y compris les contaminants présents dans les aliments destinés au bétail laitier et au bétail de boucherie, à l'exception:

1) des contaminants n'ayant **aucune** ~~une~~ incidence ~~non pas~~ sur la santé publique. ~~mais uniquement sur la qualité alimentaire du produit~~

Page 5

1.3 PRINCIPES GÉNÉRAUX CONCERNANT LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

1.3.1 Généralités

Les produits destinés à l'alimentation humaine ou animale peuvent être contaminés par diverses sources ou processus. D'une façon générale, la contamination présente un risque pour la santé humaine ou animale et peut nuire nuit en général à la qualité et à l'innocuité du produit. ~~peut comporter un risque pour la santé humaine ou animale~~. Les teneurs en contaminants des aliments doivent être aussi basses qu'il est raisonnablement possible. Les mesures ci-après peuvent servir à prévenir ou à réduire la contamination des aliments destinés à l'alimentation humaine ou animale:

– prévenir la contamination des aliments à la source, par exemple en réduisant la pollution due à l'environnement.

Page 7

Considérations relatives à l'analyse l'évaluation et à la gestion des risques (voir les « Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements » et les « Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments » (Section III du Manuel de procédure)

- évaluation des risques;
- options et considérations en matière de gestion des risques;
- communication des risques
- examen d'éventuels niveaux maximaux fondés sur les critères ci-dessus; **et**
- examen de solutions alternatives.

1.4 PROCÉDURE CODEX POUR L'ÉLABORATION DE NORMES POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS

1.4.2 Procédure concernant l'examen préliminaire **des contaminants** par le CCCF

Les **membres du Codex délégués ou le Secrétariat** (le rôle du Secrétariat est de traiter l'information et non de demander de nouveaux travaux) peuvent formuler des suggestions concernant de nouveaux contaminants ou de nouvelles combinaisons contaminants/produits qui pourraient être examinés par le CCCF et être inclus dans la NGCTA. Un débat initial peut avoir lieu à partir d'exposés oraux ou, de préférence, **d'une demande écrite** présentant des informations pertinentes et complètes **qui seront soumises aux membres du CCCF avant la prochaine session.**

1.5 PRÉSENTATION DE LA NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Pour chaque session du CCCF, un document de travail sera préparé, dans lequel la liste complète des normes Codex pour les contaminants dans les aliments (normes proposées ou déjà adoptées) sera présentée sous la forme du tableau I. La liste des normes Codex pour les contaminants par aliment individuel ou par catégorie d'aliments sera présentée conformément à un système convenu de classification des aliments **en exprimant les niveaux maximaux** (Voir appendice IV). **Les descripteurs des catégories d'aliments ne sont pas censés être les appellations légales des produits, mais leur utilisation devrait être facile afin d'assurer une meilleure transparence.**

Page 10

Les données sur l'ingestion pour des groupes de consommateurs moyennement exposés, très exposés (*gros consommateurs*) et vulnérables sont souhaitables pour évaluer l'absorption (potentielle) de contaminants. Toutefois, cette question doit être abordée différemment à l'échelon national et international. C'est pourquoi il est important d'avoir des informations sur des modèles de consommation tant moyenne que forte portant sur une vaste gamme des aliments, de manière à pouvoir identifier, pour chaque contaminant, les groupes de consommateurs les plus exposés. On devrait aussi disposer de renseignements détaillés sur les modèles de forte consommation, tenant compte à la fois des critères d'identification des groupes (par exemple les différences d'âge ou de sexe, les coutumes régionales ou végétariennes en matière de régime alimentaire, etc.) et des aspects statistiques de la question.

Informations sur les règlements nationaux: Il est souhaitable que les pays (plus spécialement les principaux exportateurs et importateurs) fournissent des informations détaillées sur les règlements nationaux s'appliquant au contaminant en cause, en particulier sur les données et les considérations qui justifient cette réglementation. Pour bien évaluer le problème, il est essentiel que soient claires non seulement la base de données mais aussi ~~l'analyse la politique d'évaluation et de gestion~~ des risques, adoptée pour la prise de décisions en matière de niveaux maximaux dans les aliments.

Considérations d'ordre technologique

Les informations sur la provenance du contaminant et le mode de contamination des aliments (et lorsqu'elles existent, sur la contamination présente dans certaines parties du produit seulement) sont essentielles pour évaluer les possibilités de lutte contre le processus de contamination et pour garantir la qualité **et l'innocuité** d'un produit.

Page 11

Considérations relatives à ~~l'analyse évaluation et à la gestion~~ des risques

L'évaluation des risques et la gestion des risques sont effectuées conformément aux « Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements » en tenant compte des « Principes de travaux pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius » (section III du Manuel de procédure), et les « principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments ».

Page 13 (les trois derniers points du paragraphe sur l'établissement des niveaux maximaux)

- Le produit, tel qu'il sera analysé et auquel s'applique le niveau maximal, doit être défini clairement. En règle générale, les niveaux maximaux sont établis pour des produits de base. Elles devraient généralement être exprimées en tant que concentration du contaminant par rapport au produit tel qu'il se présente, sur la base du poids du produit frais. Toutefois, il peut y avoir dans certains cas des arguments valables en faveur de l'expression fondée sur le poids du produit sec. La définition devrait correspondre, de préférence, au produit tel qu'il se présente dans le commerce et devrait comprendre, le cas échéant, des dispositions portant sur l'élimination des parties non comestibles qui pourraient gêner la préparation de l'échantillon et l'analyse. Les définitions de produits employées par le CCPR et reprises dans la Classification des aliments et des aliments pour les animaux peuvent être utiles dans ce domaine; il ne serait possible de se servir d'autres définitions de produits qu'en en spécifiant les raisons, avec l'accord du CCCF. Toutefois, en matière de contaminants, l'analyse et, par conséquent, les niveaux maximaux seront devraient être fondés, de préférence, sur la partie comestible du produit.

Pour les contaminants liposolubles qui peuvent s'accumuler dans les produits d'origine animale, des dispositions doivent être prises touchant l'application des niveaux maximaux aux produits ayant des teneurs en graisse variées (comparables aux dispositions prises pour les pesticides liposolubles).

- Pour l'application éventuelle des niveaux maximaux établis pour les produits bruts aux produits traités et aux produits renfermant divers ingrédients, des directives sont souhaitables. Lorsqu'il s'agit de produits concentrés, séchés ou dilués, l'emploi du facteur de concentration ou de dilution permet en général d'obtenir une première estimation des teneurs en contaminants de ces produits traités. De même, la concentration maximale de contaminants dans un aliment contenant divers ingrédients peut se calculer à partir de la composition de cette denrée. Pour pouvoir donner des directives plus appropriées ici, il est souhaitable, cependant, de disposer d'informations sur le comportement du contaminant au cours du traitement (par exemple: lavage, épluchage, extraction, cuisson, séchage, etc.). Lorsque les concentrations de contaminants dans les produits traités diffèrent uniformément des concentrations constatées dans les produits bruts dont ils sont dérivés, et que l'on dispose d'informations suffisantes sur le modèle de contamination, il peut être opportun d'établir des niveaux maximaux séparés pour ces produits traités. Cela s'applique aussi pour les produits pouvant être contaminés pendant le traitement, mais il est préférable d'établir des niveaux maximaux pour les produits agricoles de base, teneurs qui peuvent s'appliquer en utilisant des facteurs appropriés aux aliments traités dérivés et renfermant différents ingrédients. Une fois ces facteurs suffisamment connus, il faut les incorporer dans la base de données sur le contaminant en indiquant leur relation avec le niveau maximal établi pour un produit.

- Les niveaux maximaux devraientdeivent, de préférence, ne pas dépasser le niveau acceptable dans une première approche (absorption maximale théorique et estimation des risques) de leur admissibilité du point de vue de la santé publique. Si cela pose des problèmes en relation avec les autres critères utilisés pour l'établissement des niveaux maximaux, il sera nécessaire de procéder à de nouvelles évaluations visant à déterminer les possibilités de réduction des concentrations de contaminants, par exemple en améliorant la situation dans le domaine des BPA et/ou des BPF. Si cela n'aboutit pas à une solution satisfaisante, il faudra effectuer de nouvelles analyses estimations et évaluations de la gestion des risques présentés par les contaminants, d'un caractère plus approfondi, pour tenter d'arriver à un accord sur un niveau maximal acceptable.

Page 13

Procédure d'évaluation des risques concernant les niveaux maximaux (proposés) pour les contaminants

Il est évident que les problèmes posés par les contaminants dans les aliments sont plus difficiles à résoudre que lorsqu'il s'agit d'additifs alimentaires ou de résidus de pesticides. Cette situation aura inévitablement une influence sur les niveaux maximaux proposés. Pour promouvoir l'acceptation de ces niveaux maximaux Codex, il est donc important que les évaluations de leur acceptabilité se fassent de manière consistante et réaliste. La procédure comprend une évaluation de l'absorption dans le régime alimentaire en fonction des niveaux maximaux proposés ou existants et de la valeur de référence toxicologique/de l'absorption maximale acceptable sur le plan toxicologique.

Page 14, deuxième paragraphe

Pour les contaminants et les toxines naturelles dans les aliments, il est recommandé d'utiliser essentiellement la même procédure **que celle précitée**. Les modèles de consommation de produits alimentaires menant à une plus forte ingestion d'aliments à risques peuvent être employés dans le calcul de l'absorption, quand cela fait partie d'une politique nationale ou internationale acceptée de protection de la santé et **de gestion d'analyse** des risques.

Page 24

APPENDICE II

PROCÉDURE CODEX POUR L'ÉTABLISSEMENT DES NORMES POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS

3. L'énoncé de la définition Codex d'un contaminant comprend les contaminants présents dans les aliments destinés au bétail laitier et aux animaux de boucherie, à l'exception:

- Des contaminants ayant une incidence non pas sur la santé publique, mais uniquement sur la qualité **organoleptique** du produit alimentaire.

Page 28

COMMUNICATION CONCERNANT LA NORME

25. Après chaque session de la Commission du Codex Alimentarius, la nouvelle version acceptée de la norme devrait être placée sur Internet et accessible pour consultation par des entrées multiples. Un disque compact devrait être mis à la disposition des participants à la prochaine session du CCCF.

PAYS-BAS

La délégation des Pays-Bas soutient l'avant-projet de révision du préambule de la NGCTA et souhaite soumettre une observation concernant le paragraphe 24 de l'avant-projet d'annexe aux "Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments" (Annexe 2): « Pour chaque session du CCCF, un document de travail sera établi dans lequel la liste complète des normes générales pour les contaminants dans les aliments (qu'elles soient seulement proposées ou déjà adoptées) sera présentée sous forme de Tableau I. ». Ce paragraphe ne respecte pas les décisions antérieures du CCFAC.

Le paragraphe renvoie au « document de travail pour information et utilisation dans les discussions concernant les contaminants et les toxines dans la NGCTA » (CF/2 INF/1). Au cours des sessions précédentes du CCFAC, il avait été décidé que ce document:

- contiendrait non seulement l'information relative aux contaminants et aux toxines pour lesquels des normes existent ou sont en cours d'élaboration, mais aussi celles pour lesquelles un complément d'information est nécessaire ou au sujet desquelles une décision a été prise, et l'information et les références correspondantes sont ajoutées à titre indicatif quand une action supplémentaire est nécessaire (ALINORM 04/27/12, par. 116 et ANNEXE XIII)
- contiendrait, dans la mesure des disponibilités, les références aux méthodes d'analyse validées ainsi que les références à l'information sur les avis toxicologiques (ALINORM 95/12A, par. 99).
- exclurait les références aux normes révoquées (ALINORM 04/27/12, par. 116).
- inclurait les niveaux maximaux des paramètres agissant sur la qualité, comme le cuivre, le zinc, le fer, etc. en référence à la gamme complète des contaminants dans le système du Codex (ALINORM 04/27/12, par. 120)
- serait préparé annuellement par les délégations néerlandaises et japonaises (ALINORM 06/29/12, par. 116).

Le document de travail préparé conformément à l'actuel paragraphe 24 ne contiendrait que les projets de normes proposés et déjà adoptés, et non l'information susmentionnée. Par ailleurs, l'expression « *sous forme de Tableau I* » pourrait amener à confondre le document de travail avec le tableau I, qui est la liste officielle des normes Codex pour les contaminants et les toxines.

Pour aligner l'information sur les décisions prises par le CCFAC, nous proposons donc de modifier ainsi le texte actuel du paragraphe: « *Pour chaque session du CCCF, un document de travail contenant la liste complète des normes Codex pour les contaminants dans les aliments de consommation humaine et animale (en cours d'examen, proposées et déjà adoptées), y compris les paramètres de qualité, est présenté sous la forme du tableau I. Il contiendra les références aux méthodes d'analyse validées, l'information sur les avis toxicologiques tirés des évaluations du JECFA, mais exclura les références aux normes Codex révoquées* »..