

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 2 de l'ordre du jour

CX/CF 08/2/2
Mars 2008

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

Deuxième session

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

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU D'AUTRES COMITÉS ET GROUPES SPÉCIAUX DU CODEX

A. QUESTIONS DECOULANT DE LA 30^{ÈME} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DU COMITE EXECUTIF

Objets de la demande

Proposition d'amendements relatives au "Relations entre les Comités s'occupant de produits alimentaires et les Comités s'occupant de questions générales" dans le Manuel de procédure¹

1. La Commission lors de sa 30^{ème} session (juillet 2007) a rappelé que les changements proposés aux *Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions générales* s'appliquaient uniquement aux additifs et qu'en cas d'adoption, les dispositions en vigueur applicables aux contaminants seraient éliminées et a noté que le Comité exécutif avait recommandé de différer l'adoption de l'amendement proposé, étant entendu que le Secrétariat étudierait les dispositions actuelles et préparerait un projet d'amendement révisé tenant compte à la fois des additifs et des contaminants.
2. Certaines délégations ont exprimé l'opinion qu'il serait préférable d'adopter le texte à la présente session car il était nécessaire de préciser les relations entre les Comités s'occupant de produits et le Comité sur les additifs alimentaires, même s'il avait pour résultat immédiat de supprimer les dispositions applicables aux contaminants. Il a toutefois été reconnu que des dispositions analogues relatives aux contaminants devaient être élaborées pour insertion dans les Relations entre les comités s'occupant de produits et les comités s'occupant de questions. La Commission a donc adopté les dispositions applicables aux additifs telles que proposées et a recommandé que le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF) élabore les dispositions nécessaires pour les contaminants, sur la base d'un projet que le Secrétariat devra préparer.
3. Le secrétariat du Codex, suivant la recommandation formulée ci-dessus par la commission a préparé un avant-projet de textes relatif aux dispositions pour les contaminants dans les "Relations entre les comités de produits et les comités généraux", ainsi que présenté dans l'ANNEXE I à ce document.
4. Le CCCC est invité à examiner la proposition.

¹ ALINORM 07/30/REP paragraphes 36-37

Plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius² (voir ALINORM 07/30/REP paras 131-138 et Annexe IX)

5. La Commission a adopté le plan stratégique 2008-2013 de la Commission du Codex Alimentarius. Eu égard à ce fait, le CCCF devrait prêter attention aux activités suivantes répertoriées dans la partie 2 et aux indicateurs de sortie/quantifiables répertoriés dans la partie 3 du plan stratégique étant donné que le comité a été identifié comme étant une des parties responsables pour l'implantation de ces activités.
- Objectif 1: Activité 1.1: Remanier et compléter les normes et textes apparentés du Codex relatifs à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires
 - Objectif 2: Activités 2.2: Examiner les principes de l'analyse des risques élaborés par les Comités du Codex compétents ; 2.3 Renforcer la communication entre les organes subsidiaires compétents du Codex et les organes d'experts scientifiques FAO/OMS; 2.5: Encourager les pays à transmettre leurs demandes d'avis scientifiques à la FAO/à l'OMS par l'intermédiaire de la Commission du Codex Alimentarius
 - Objectif 3: Activité 3.3: Élaborer des critères de prise de décisions et de fixation des priorités par comité
 - Objectif 4: Activité 4.1: Suivre les activités d'autres organes normatifs internationaux
 - Objectif 5: Activité 5.5: Renforcer la participation des organisations non gouvernementales aux niveaux international, régional et national; et 5.6: Améliorer la communication d'informations sur les travaux du Codex aux niveaux international et national.

Examen de la structure du Codex par comités et des mandats des comités et des groupes spéciaux du Codex³

6. La Commission a examiné les 11 propositions contenues dans la lettre circulaire CL 2006/29-CAC. Faute de temps, la Commission a uniquement pris des décisions sur la proposition 1 (nombre de réunions), proposition 2 (nombre d'organes subsidiaires), proposition 3 (intervalle entre les sessions), proposition 4 (durée des réunions) et proposition 8 (conversion des normes régionales en normes mondiales) et est convenu de demander à la 60^{ème} session du Comité exécutif un examen plus approfondi des six propositions restantes⁴.
7. Le CCCF devrait prêter attention à la proposition 3 (intervalle entre les sessions) et à la proposition 4 (durée des réunions). En ce qui concerne la proposition 3, ainsi qu'il en a été convenu par la commission, le CCCF est invité à envisager d'adopter un intervalle plus long entre les sessions, étant entendu qu'un mécanisme de travail intersessions structuré et efficace sera mis en place conformément aux directives pour les groupes de travail traditionnels et pour les groupes de travail électroniques.
8. Afin de respecter la proposition 4 (durée des sessions), le CCCF devrait noter que la durée d'une session du Codex continuerait de ne pas dépasser sept jours, y compris les réunions des groupes de travail avant les sessions, éventuellement, afin de garder ses travaux bien ciblés, assurer la transparence et faciliter la participation effective des membres, étant entendu qu'une certaine marge de souplesse était admise, compte tenu de la charge de travail des organes subsidiaires.

Avant-projet de norme pour le manioc amer⁵

9. La Commission a souscrit à la recommandation de la 59^{ème} session du Comité exécutif⁶ d'adopter l'avant-projet de norme pour le manioc amer, ainsi qu'il a été élaboré par le Comité sur les fruits et les légumes frais⁷, à l'étape 5 et de charger le Comité sur les contaminants dans les aliments d'examiner, comme question distincte, les niveaux de cyanure d'hydrogène sûrs proposés dans la Norme, en vue d'une réévaluation des glucosides cyanogéniques par le JECFA.

² ALINORM 07/30/REP paragraphes 131-138 et Annexe IX

³ ALINORM 07/30/REP paragraphes 146-161

⁴ ALINORM 07/30/REP paragraphes 146-161.

⁵ ALINORM 07/30/ REP para.92

⁶ ALINORM 07/30/3 para.30

⁷ ALINORM 07/30/35 paragraphes 73-82 et Annexe VI

10. Les niveaux proposés de cyanure d'hydrogène sont indiqués dans la note de bas de page 2 du projet de norme pour le manioc amer, qui est reproduit comme suit *en italique*:

[Les variétés amères de manioc sont celles qui contiennent plus de 50 mg/kg mais moins de 200 mg/kg de cyanure d'hydrogène (base poids humide). Dans tous les cas, le manioc doit être pelé et cuit complètement avant d'être consommé.]

11. les niveaux de cyanure d'hydrogène ont été fixés pour définir le manioc amer par rapport au manioc doux, pour définir que le niveau maximum n'était pas considéré comme un niveau de contaminant, et que les questions rattachées à la fiabilité du manioc, qui auront peut-être besoin d'être examinées par le JECFA, devraient être examinées séparément.

Demande d'information

Amendements au manuel de procédure

12. La commission a adopté les trois amendements proposés et une définition et de les inclure dans le Manuel de procédure ⁸:

- Amendements proposés au mandat de consultation du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments⁹;
- Amendements proposés aux "principes d'analyse des risques soumis par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants"¹⁰;
- Amendements proposés à la "politique du CCFAC pour l'évaluation de l'exposition des contaminants et des toxines dans les catégories d'aliments ou les catégories d'aliments pour les animaux"¹¹; et
- Définition pour "le niveau maximal Codex pour un contaminant dans l'alimentation humaine ou dans l'alimentation pour les animaux" pour introduction dans la section I dans le Manuel de procédure¹².

Approbation d'une nouvelle activité pour l'élaboration de nouvelles normes et textes apparentés¹³

13. La commission a approuvé le démarrage d'une nouvelle activité afin de développer un "Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines dans les figes sèches".

Adoption des projets de normes et des textes apparentés à l'étape 8 ou à l'étape 5/8¹⁴

14. La commission a adopté les niveaux maximaux suivants et les autres textes à l'étape 8 ou à l'étape 5/8:

- Projet de niveaux maximaux pour l'étain dans les aliments en boîte (autres que les boissons) et dans les boissons en boîte à l'étape 8 et est convenu de les inclure dans le tableau I de la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments (GSCTF); et
- Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine A (N05-2006) à l'étape 5/8.

Adoption du projet des normes et des textes apparentés à l'étape 5¹⁵

15. La commission a adopté les textes suivants à l'étape 5 et les a avancés à l'étape 6:

⁸ ALINORM 07/30/REP para. 35 et Annexe III

⁹ ALINORM 07/30/41 para. 15 et Annexe II

¹⁰ ALINORM 07/30/41 para. 18 et Annexe III

¹¹ ALINORM 07/30/41 para. 18 et Annexe IV

¹² ALINORM 07/30/41 para. 38 et Annexe V

¹³ ALINORM 07/30/REP para. 96 et Annexe VII. ALINORM 07/30/41 paragraphes 120 – 121 et Annexe XIII

¹⁴ ALINORM 07/30/REP paragraphes 41-43 et Annexe IV, ALINORM 07/30/41 para. 82 et Annexe IX, ALINORM 07/30/41 para.77 et Annexe VIII

¹⁵ ALINORM 07/30/REP para. 80 et Annexe V, ALINORM 07/30/41 para. 88 et Annexe X, ALINORM 07/30/41 para.93 et Annexe XI

- Avant-projet de concentrations maximales pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturellement) (N08-2004); et.
- Avant-projet de code d'usages pour la diminution des teneurs en 3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce types de protéines (N09-2005)

Adoption de l'amendement proposé au tableau I des normes générales pour les contaminants et les toxines dans les aliments¹⁶

16. La commission a adopté les amendements suivants au tableau I: i) retrait des références 'CS 248-2005' et leur remplacement par adoption de l'année '2005'; ii) réorganisation des contaminants dans les quatre catégories suivantes: métaux, mycotoxines, autres produits chimiques et radionuclides, ainsi que proposé par le comité.

Révocation des normes et des textes apparentés¹⁷

17. La commission a approuvé la révocation de CODEX STAN 248-2005 concernant les niveaux maximaux pour le cadmium dans les légumes Brassica; les légumes à bulbes; les légumes à fruits, cucurbitacines; légumes à fruits, autres que les cucurbitacines; les légumes feuilles; les pommes de terre; les légumes à tubercules et les légumes racines ; les légumes à pédoncule et à tige; et le blé.

Teneurs indicatives pour le méthylmercure dans le poisson¹⁸

18. La Commission a rappelé qu'elle avait demandé, à sa vingt-neuvième session¹⁹, à la FAO et à l'OMS de fournir des avis scientifiques sur les risques pour la santé liés à la présence de méthylmercure, de dioxines et de PCB de type dioxine dans le poisson ainsi que sur les avantages pour la santé de la consommation de la consommation de poisson. Le représentant de la FAO, parlant au nom de la FAO et de l'OMS, a informé la Commission qu'un processus préparatoire graduel avait lieu, compte tenu de la nature complexe de la question et de la nécessité de recourir à des principes et des méthodologies novateurs. Le représentant a indiqué que dans un premier temps, la FAO et l'OMS pourraient envisager de procéder à une évaluation qualitative des risques et avantages de la consommation de poisson, en étudiant spécifiquement les questions liées aux effets de l'exposition au méthylmercure chez les femmes pubères et que les deux organisations pourraient par la suite procéder à une évaluation quantitative, en étudiant notamment l'ingestion de dioxine et de PCB de type dioxine, en tenant compte de la consommation de poisson gras, considéré comme une source importante d'acides gras bénéfiques.

Elaboration de nouvelles normes et textes apparentés

19. La commission a noté que les projets documents soumis à la 59^{ème} session du comité exécutif contenaient des informations qui, alors que l'on respecte la structure globale ainsi qu'elle est exposée dans le manuel de procédure, variaient de façon importante en termes de quantité et de qualité et par conséquent a adopté la recommandation du Comité exécutif d'encourager les comités du Codex, les groupes de travail et les membres du Codex afin de préparer de futurs projets de documents conformément à la structure exposée dans la révision actuelle du Manuel de procédure et procure des informations pertinentes suffisamment détaillées en rapport avec l'évaluation basée sur des preuves contre chacun de tous les critères pour l'établissement des priorités de travail²⁰.

¹⁶ ALINORM 07/30/REP para. 191, ALINORM 07/30/41 para. 46

¹⁷ ALINORM 07/30/REP para. 95 et Annexe VI, ALINORM 07/30/41 para.46

¹⁸ ALINORM 07/30/REP para. 192

¹⁹ ALINORM 06/29/41 para.195

²⁰ ALINORM 07/30/3, para. 46

B. QUESTIONS DECOULANT D'AUTRES COMITES DU CODEX ET FORCES DE TRAVAIL**Objets de la demande****Amendement proposé à la norme Codex pour les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108-1981) (rapporté par la 8^{ème} session du comité sur les eaux minérales naturelles)²¹**

20. Le comité sur les eaux minérales naturelles, lors de sa huitième session, est convenu de renvoyer l'avant-projet des amendements à la norme Codex pour les eaux minérales naturelles pour adoption finale par la commission aux étapes 5/8 tout en demandant au CCCF de les adopter.

21. Le CCCF est invité à examiner et à adopter les avant-projets d'amendements, ainsi qu'il se doit, qui sont reproduits dans l'ANNEXE II de ce document.

Projet de norme pour les mollusques bivalves vivants et crus (élaboré lors de la 29^{ème} session du Comité du Codex sur le poisson et produits dérivés)²²

22. Le comité sur le poisson et produits dérivés, lors de sa 29^{ème} session, est convenu de renvoyer le projet de norme pour les mollusques bivalves vivants et crus pour adoption finale par la Commission à l'étape 8.

23. Le CCCF est invité à examiner et à adopter la section sur les contaminants du projet de norme, qui est reproduit dans l'ANNEXE III de ce document.

²¹ ALINORM 08/31/20 para. 81 et Annexe II

²² ALINORM 08/31/18 paragraphes 77-81 et Annexe III

**Avant-projet de dispositions appliqués aux contaminants dans les
“Relations entre les comités s’occupant de produits alimentaires et les Comités s’occupant de
questions générales”
(Préparé par le secrétariat du Codex)**

Contaminants

Les comités s’occupant de produits alimentaires examineront la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments afin d’incorporer une référence à la norme générale.

Si le comité s’occupant de produits alimentaires estime que la référence générale ci-dessus à la Norme générale ne répond pas à son objectif, une proposition devrait être préparée et renvoyée au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments pour examen, révision et introduction des dispositions relatives aux contaminants concernés dans la norme générale. Lorsqu’il est agi ainsi, le comité s’occupant de produits alimentaires fournira une justification sur la raison pour laquelle une référence générale aux normes générales ne serait pas appropriée.

Cette proposition devrait être référée au comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, de préférence avant l’avancement du projet des normes de produit concerné à l’étape 5 de la procédure pour l’élaboration des normes du Codex, bien que la référence ne devrait pas être autorisée afin de retarder le progrès de la norme aux étapes subséquentes de la procédure.

Avant-projet d'amendement des sections 3.2 et 6.3.2 de la Norme Codex pour les eaux minérales naturelles (CODEX STAN 108 – 1981)

3.2 Limites en relation avec la santé pour certaines substances

Dans l'eau minérale naturelle conditionnée, la concentration des substances indiquées ci-dessous ne doit pas dépasser les chiffres ci-après:

3.2.1	Antimoine	0.005 mg/l
3.2.2	Arsenic	0.01 mg/l, exprimé en As total
3.2.3	Baryum	0.7 mg/l ²³
3.2.4	Borate	5 mg/l, exprimé en B
3.2.5	Cadmium	0.003 mg/l
3.2.6	Chrome	0.05 mg/l, exprimé en Cr
3.2.7	Cuivre	1 mg/l
3.2.8	Cyanure	0.07 mg/l
3.2.9	Fluorure	Voir section 6.3.2
3.2.10	Plomb	0.01 mg/l
3.2.11	Manganèse	0.4 mg/l
3.2.12	Mercure	0.001 mg/l
3.2.13	Nickel	0.02 mg/l
3.2.14	Nitrate	50 mg/l, exprimé en nitrates
3.2.15	Nitrite	0.1 mg/l en tant que nitrites
3.2.16	Sélénium	0.01 mg/l

Les substances ci-après doivent être présentes en quantité inférieure à la limite de quantification²⁴ lorsqu'elles sont analysées à l'aide des méthodes indiquées à la section 7:

- 3.2.17** *Agents tensioactifs*²⁵
- 3.2.18** *Pesticides et diphényles polychlorés (PCB)*²⁵
- 3.2.19** *Huile minérale*²⁵
- 3.2.20** *Hydrocarbures aromatiques polycycliques*²⁵

6.3 Mentions d'étiquetage supplémentaires

6.3.2

Lorsque le produit contient plus de 1 mg/l de fluorure, l'expression ci-après doit figurer sur l'étiquette où elle fera partie de la dénomination ou bien sera placée à proximité de celle-ci ou encore apparaîtra en un autre endroit visible: "*contient du fluorure*". La phrase suivante figurera en outre sur l'étiquette si le produit contient plus de 1.5 mg/l de fluorure: "*Ce produit ne convient pas aux nourrissons, ni aux enfants de moins de sept ans*".

²³ Dans l'attente d'un nouvel examen par un organisme scientifique approprié désigné par la FAO/ L'OMS.

²⁴ Comme indiqué dans les méthodes ISO applicables.

²⁵ Approuvés à titre provisoire en attendant l'élaboration de méthodes d'analyse appropriées.

PROJET DE NORME POUR LES MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS ET CRUS

I-5. CONTAMINANTS

I-5.1 Les produits couverts par cette norme respecteront les niveaux maximaux de la Norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments (CODEX/STAN 193-1995) et les niveaux maximaux de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires établis par le CAC.

I-5.2 Les dispositions suivantes s'appliquent aux parties comestibles des mollusques bivalves vivants (l'ensemble de la partie comestible ou toute partie comestible prise séparément)

Nom des groupes de biotoxines	Niveau maximal /kg de chair de mollusque
Groupe des saxitoxines (STX) groupe	≤0.8 milligrammes (2HCL) en équivalent de saxitoxines
Groupe des acides okadaïques (OA) groupe	≤0.16 milligrammes en équivalent d'okadaïques
Groupe des acides domoïques (DA)	≤20 milligrammes en acides domoïques
Groupe des brevetoxines (BTX) group	≤200 unités-souris ou quantité équivalente
Groupe des azaspiracides (AZP)	≤0.16 milligrammes