

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
Février 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)

(À l'étape 3 de la procédure d'élaboration)

Les gouvernements et les organisations internationales sont invités à soumettre leurs observations sur le présent document au plus tard le 24 mars 2008, de préférence par courrier électronique, à l'attention de Mme Tanja Åkesson, Secrétariat néerlandais auprès du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, télécopie: +31 70 3786141 ;courriel: info@codexalimentarius.nl et d'en adresser une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie (télécopie: + 39 06 5705 4593; courriel: Codex@fao.org).

1. Le présent document contient le rapport du groupe de travail électronique (dirigé par la Communauté 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 (NGCTA) (pièce jointe I), comme convenu à la première session¹ du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF). L'Australie, la Belgique, le Brésil, la France, le Japon, la Malaisie, les Pays-Bas, les Philippines, la FAO, CIAA, IADSA, ICBA, ICD et IDF ont participé au groupe de travail électronique. La liste des participants se trouve en pièce jointe II du présent document.

2. Le mandat du groupe de travail électronique² est de:

- retirer les dispositions procédurales du préambule de la NGCTA pour les inclure dans le Manuel de procédure;
- réviser le « système complémentaire de classement des aliments pour la NGCTA »;
- actualiser les dispositions dans le Manuel de procédure concernant les contaminants; et
- aligner les termes employés dans le préambule sur ceux contenus dans le Manuel de procédure.

3. Faute de temps, le groupe de travail électronique n'a pas encore terminé les travaux sur le deuxième point précité (révision du système complémentaire de classement des aliments pour la NGCTA). Par conséquent, il convient de signaler que l'actuelle APPENDICE IV-A (SYSTÈME COMPLÉMENTAIRE DE CLASSEMENT DES ALIMENTS POUR LA NGTCA) telle qu'elle figure dans l'avant-projet de révision sera remplacée par un document joint en tant qu'addendum dès qu'il sera disponible.

¹ ALINORM 07/30/41 par. 43

² ALINORM 06/29/12 par.119 (3e point) et annexe XIX

Pièce jointe I

Rapport du groupe de travail électronique 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 (NGCTA)**HISTORIQUE**

1. À sa trente-huitième session tenue en avril 2006, le Comité du Codex pour les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) est convenu de soumettre à la Commission du Codex Alimentarius (CCA) un descriptif de projet pour de nouveaux travaux portant sur la révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (NGCTA,) afin de retirer les dispositions procédurales du préambule de la NGCTA ; de les inclure dans le Manuel de procédure; d'actualiser les dispositions dans le Manuel de procédure concernant les contaminants; d'aligner les termes employés dans le préambule sur ceux contenus dans le Manuel de procédure; et d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par la Communauté européenne, chargé d'entreprendre ces travaux, sous réserve de l'approbation de la Commission.³

2. À sa première session tenue en avril 2007, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) a examiné dans le détail les modifications proposées⁴. Le Comité a cependant signalé qu'il y a un certain nombre de changements proposés dans le préambule de la NGCTA qui n'ont pas encore été totalement examinés par le Comité, la période de réflexion ayant été trop brève en raison de la distribution tardive du document de travail. Il a par conséquent été convenu que l'avant-projet de révision serait renvoyé à l'étape 2 pour reformulation par le groupe de travail électronique, dirigé par la délégation de la Communauté européenne, à la lumière des observations formulées à la première session, en vue de distribuer la proposition révisée pour observations à l'étape 3 et examen à l'étape 4 à la deuxième session du Comité⁵.

RÉVISION DU PRÉAMBULE DE LA NGCTA

Le groupe de travail électronique a cité ci-après plusieurs documents adoptés par la Commission qui ont servi de base au processus suivi pour réviser le préambule de la NGCTA.

3. Le préambule de la NGCTA avait été élaboré par le CCFAC et adopté par la Commission (juillet 2006), préalablement à l'inclusion des « *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius* » dans la section III du Manuel de procédure (Manuel de procédure – 17e édition en français – pages 121 – 129) et à l'établissement des « *Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements* » adoptés par la Commission en 2007 (ALINORM 07/30/REP – par.56-60) tels que transmis par le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) (ALINORM 07/30/33 par. 89 et annexe VIII).

4. D'autres documents pertinents, fondés sur les *Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius* ont été préparés par le CCFAC pour expliquer sa relation avec le JECFA et établir sa politique d'évaluation des risques et ont été inclus dans la section III du Manuel de procédure, à savoir:

- « *Principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) et le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)* » (Manuel de procédure – 17^e édition en français – pages 130 - 136;
- « *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* » (Manuel de procédure – 17^e édition en français – pages 137 - 141).

5. Par ailleurs, la Commission a adopté une version révisée des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* (Manuel de procédure – 17e édition en français – pages 73-74) et a établi le processus de base concernant la décision d'entreprendre de nouveaux travaux (Manuel de procédure – 17e édition en français – pages 21 – 23: *Procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, partie 2, examen critique*)

³ ALINORM 06/29/12 par. 119, 3^e point et annexe XIX

⁴ ALINORM 07/30/41 par. 38 -42

⁵ ALINORM 07/30/41 par. 43

Le groupe de travail électronique est convenu des points suivants:

6. La révision du préambule de la NGCTA devrait être effectuée sur les bases suivantes:

- (a) La logique d'insérer les textes/dispositions dans le Manuel de procédure est que les textes/dispositions ne sont pertinents que pour la Commission et ses organes subsidiaires et que les textes/dispositions concernant avant tout les membres du Codex sont publiés dans le cadre du Codex Alimentarius, à savoir dans le cas des contaminants, dans la NGCTA.
- (b) Certaines parties du préambule actuel ont été remplacées par des dispositions générales dans les textes adoptés plus récemment par la Commission pour servir d'orientation au CCFAC d'alors et publiés dans le Manuel de procédure (voir les paragraphes 2 et 3 ci-dessus). Afin d'éviter les répétitions et améliorer la cohérence de la politique générale de la Commission en matière d'évaluation des risques, toutes les parties du préambule d'ordre général qui reprennent le contenu de ces textes devraient être supprimées; seuls les paragraphes expliquant comment le processus est appliqué dans le cas des contaminants présents dans les denrées alimentaires seraient maintenus.
- (c) Seules les parties qui constituent des recommandations à l'intention des membres du Codex devraient être maintenues dans le préambule vu que ces parties servent d'orientation au CCCF. Par ailleurs, comme les « Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements » ont été adopté par la Commission (juillet 2007), il sera probablement nécessaire d'examiner ces parties prochainement.

7. Compte tenu de la récente séparation du CCFAC en CCFA et CCCF, plusieurs modifications de texte dans le préambule de la NGCTA devraient être apportées en conséquence.

Le groupe de travail électronique a réalisé les travaux mentionnés ci-dessus et est convenu de soumettre les deux documents suivants pour examen par le CCCF:

- L'avant-projet de révision du préambule de la NGTCA (tel que présenté en ANNEXE I). Noter que le groupe de travail électronique poursuit la révision du système complémentaire de classement des aliments pour la NGCTA (voir APPENDICE IV-A);
- 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* » (Manuel de procédure – 17e édition en français – pages 130 – 136), qui contient les parties du préambule à transférer dans le Manuel de procédure, est en ANNEXE II du présent rapport.

Par ailleurs, le groupe de travail électronique recommande au Comité de porter son attention sur les points suivants:

8. Les avis ont été très partagés concernant la suppression possible dans le préambule de la NGCTA de textes qui devraient être inclus dans le Manuel de procédure. Certains membres du groupe électronique sont en faveur de la suppression de ces textes, alors que d'autres membres soutiennent leur maintien dans le préambule ainsi que leur intégration dans le Manuel de procédure. Compte tenu de ces divergences, le groupe de travail électronique est convenu de conserver les textes proposés pour un transfert dans le Manuel de procédure ou de les maintenir dans la NGCTA accompagné d'une observation et d'attendre la décision finale du CCCF à sa session plénière concernant la suppression possible.

9. La discussion a été animée concernant les aliments destinés aux animaux et comment mieux intégrer les aspects liés aux aliments destinés aux animaux dans la NGTCA actuelle ou éventuellement explorer la possibilité d'élaborer une NGCTA spéciale pour les aliments destinés aux animaux. S'il est vrai que le champ d'application de la NGCTA couvre clairement les contaminants et les toxines dans les aliments de consommation humaine et animale, le groupe de travail électronique cité au paragraphe 2 ci-dessus signale que les dispositions et l'information contenues dans le présent préambule traitent principalement des aliments de consommation humaine et que les aliments destinés aux animaux ne sont pas toujours suffisamment pris en compte. Comme les questions relatives aux aliments destinés aux animaux ne relèvent pas du mandat du mandat du groupe de travail électronique, il a été convenu de ne proposer aucune modification sur la question des aliments destinés aux animaux. À sa deuxième session, le CCCF pourra décider de la manière appropriée d'aborder cette question.

10. Par ailleurs, quand les niveaux maximaux sont établis pour les produits destinés à la fois à la consommation humaine et animale, il y aurait lieu de préciser à quel usage correspond le niveau maximal. Dans certains cas, il conviendrait de spécifier l'usage prévu pour les produits dont le niveau maximal ou le niveau indicatif a déjà été établi dans le Tableau I.

ANNEXE I

NORME GÉNÉRALE CODEX POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS
DANS LES ALIMENTS*NORME CODEX STAN 193-1995 (Rev.3-2007)*

Les modifications proposées sont indiquées en couleur et les observations relatives aux modifications sont en italiques sur fond jaune

1. PRÉAMBULE**1.1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme énonce les grands principes ~~et procédures utilisés~~ et recommandés par le Codex Alimentarius qui régissent les contaminants et les toxines présents dans les aliments de consommation humaine et animale et indique les niveaux maximaux des contaminants et des toxines naturelles recommandés par la Commission du Codex Alimentarius pour application aux produits faisant l'objet d'un commerce international.

1.2 DEFINITION DES TERMES**1.2.1 Généralités**

Les définitions aux fins du Codex Alimentarius, telles que citées dans le Manuel de procédure, s'appliquent à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (NGCTA). Par conséquent, seules les plus importantes sont reproduites ici. Quelques nouvelles définitions ont été introduites lorsqu'on l'a jugé nécessaire pour éviter toute ambiguïté. Par aliments, on entend aussi, le cas échéant, les aliments pour animaux.

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 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 ayant une incidence uniquement sur la qualité alimentaire des aliments, et non sur la santé publique;
- 2) Des résidus de pesticides, tels qu'ils sont définis par le Codex, qui relèvent de la compétence du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR). ~~Les résidus de pesticides résultant de l'utilisation de pesticides non liés à la production alimentaire pourront être inclus dans la NGCTA s'ils ne relèvent pas du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR);~~

Observations: ALINORM 07/30/41 § 39

- 3) Des résidus de médicaments vétérinaires, tels qu'ils sont définis par le Codex, qui relèvent de la compétence du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF).
- 4) - Des toxines microbiennes, comme la toxine botulinum et l'entérotoxine staphylocoque, et des microorganismes qui relèvent de la compétence du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).

5) des résidus d'auxiliaires technologiques (les auxiliaires technologique sont toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit fini (qui, par définition, sont ajoutés intentionnellement aux aliments).

Observations: *Les termes employés pour exclure les auxiliaires technologiques du champ d'application de la NGCTA devraient être réexaminés (ALINORM 07/30/41 §39)*

1.2.3 Toxines naturelles relevant de la présente norme

La définition du Codex pour les contaminants inclut implicitement les toxines naturelles y compris telles que les métabolites toxiques de certains micro-champignons dont la présence dans les aliments n'est pas intentionnelle (mycotoxines).

Les toxines microbiennes produites par les algues qui s'accumulent dans les organismes aquatiques comestibles comme les coquillages et les crustacés (phycotoxines) relèvent également de la présente norme. Les mycotoxines et les phycotoxines sont deux sous-catégories de contaminants.

Les toxines naturelles, comme par exemple, la solanine qui sont des éléments constitutifs intrinsèques des aliments résultant d'un genre, d'une espèce ou d'une souche produisant habituellement des métabolites toxiques en quantité nocive, comme les phycotoxines, ne sont généralement pas considérées comme relevant de la présente norme. Elles relèvent toutefois de la compétence du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) et seront traitées au cas par cas.

1.2.4 Niveau maximal et termes apparentés

Le niveau maximal Codex (NM) pour un contaminant présent dans un produit de consommation humaine ou animale est la concentration maximale de cette substance recommandée par la Commission du Codex Alimentarius comme étant légalement autorisée pour ce produit.

Observation: *cette définition est contenue dans la 17^e édition du Manuel de procédure (ALINORM 07/30/rep, § 35 ET Annexe III p.93)*

Pour les contaminants comme le méthylmercure, les radionucléides, l'acrylonitrile et le vinylchlorure monomère, un niveau indicatif Codex (NI)⁶ a été établi

~~*Par limite indicative Codex (LI), on entend la concentration maximale d'une substance dans un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale recommandée par la Commission du Codex Alimentarius pour les produits faisant l'objet d'un commerce international. Lorsque la limite indicative est dépassée, les gouvernements doivent décider s'il convient de distribuer le produit sur leur territoire ou dans leur juridiction et dans quelles conditions*~~⁷.

Observation: *À la première session du CCCF, il a été convenu de maintenir la définition du niveau indicatif Codex en note de bas de page (ALINORM 07/30/41, § 40).*

⁶ *Par niveau indicatif Codex (NI), on entend la concentration maximale d'une substance dans un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale recommandée par la Commission du Codex Alimentarius pour les produits faisant l'objet d'un commerce international. Lorsque la limite indicative est dépassée, les gouvernements doivent décider s'il convient de distribuer le produit sur leur territoire ou dans leur juridiction et dans quelles conditions.*

Compte tenu que la Commission a décidé que la présentation choisie pour une norme Codex relative à un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale est un niveau maximal, les niveaux indicatifs existants ou proposés devront être révisés pour leur conversion possible en niveau maximal.

⁷ ~~*Compte tenu que la Commission a décidé que la présentation choisie pour une norme Codex relative à un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale est un niveau maximal, les niveaux indicatifs existants ou proposés devront être révisés pour leur conversion possible en niveau maximal*~~

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. La contamination nuit en général à la qualité du produit et peut comporter un risque pour la santé humaine ou animale.

Les teneurs en contaminants des aliments devront 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;
- utiliser [la \(les\) mesure\(s\) de contrôles](#) techniques appropriée(s) pour la production, la manutention, le stockage, le traitement et l'emballage des aliments;
- appliquer des mesures visant à décontaminer les produits contaminés et à prévenir la commercialisation des aliments contaminés, qu'ils soient destinés à l'alimentation humaine ou animale.

Afin de garantir que des mesures appropriées sont prises pour réduire la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, on établira un Code d'usages comprenant des mesures prises à la source, ainsi que des bonnes pratiques de fabrication et des bonnes pratiques agricoles axées sur le problème de contamination à résoudre.

Le degré de contamination des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale et l'efficacité des mesures prises pour réduire cette contamination seront évalués grâce à un suivi, des enquêtes et des programmes de recherche plus spécialisés, le cas échéant.

Lorsque l'on soupçonne que la consommation d'aliments contaminés comporte des risques pour la santé, il est nécessaire de procéder à une évaluation des risques. Lorsque les risques pour la santé sont confirmés, il est nécessaire d'appliquer une [mesure politique](#) de gestion des risques fondée sur une évaluation complète de la situation. Selon les résultats de l'évaluation des problèmes et les solutions envisageables, il peut s'avérer nécessaire de fixer des niveaux maximaux ou de prendre d'autres mesures concernant la contamination des aliments. Dans certains cas, il faudra aussi envisager de formuler des [conseils particuliers supplémentaires concernant les recommandations concernant le régime alimentaire](#) lorsque d'autres mesures ne permettent pas d'exclure l'éventualité d'un risque pour la santé.

Les mesures nationales concernant la contamination des aliments devraient éviter d'opposer des obstacles inutiles au commerce international des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale. La NGCTA a pour objet d'indiquer [les une](#) approches possibles [visant à éliminer le du](#) problème de la contamination et [à de](#) promouvoir l'harmonisation internationale grâce à des recommandations qui peuvent, [à leur tour](#), contribuer à [prévenir les éviter la création d'obstacles et les conflits commerciaux au commerce](#).

Pour les contaminants qui peuvent être présents dans plusieurs aliments, on adoptera une approche générale, en tenant compte de toutes les informations pertinentes disponibles, afin d'évaluer les risques et de formuler des recommandations et des mesures, dont l'établissement des niveaux maximaux.

1.3.2 Principes régissant l'établissement des niveaux maximaux pour les aliments destinés à l'alimentation humaine ou animale

On ne fixera de niveaux maximaux que pour les aliments dans lesquelles le contaminant considéré risque d'être présent dans des proportions suffisantes pour constituer un risque, compte tenu de l'exposition totale du consommateur, [en prenant en considération la politique du CCCF en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments- \(section III du Manuel de procédure\)](#)

Ces niveaux seront fixés de manière à ce que le consommateur soit correctement protégé. On tiendra compte [en même temps des autres facteurs légitimes également des possibilités technologiques permettant de respecter ces niveaux maximaux](#). Cela sera réalisé 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

prenant en considération 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 3 du Manuel de procédure), notamment paragraphes 12 et 20.

On appliquera les principes de bonnes pratiques de fabrication, de bonnes pratiques vétérinaires et de bonnes pratiques agricoles telles qu'elles sont définies par le Codex. Les niveaux maximaux seront fondés sur des principes scientifiques établis, valables dans le monde entier de sorte qu'il n'y ait aucun obstacle injustifié au et facilitant le commerce international ~~de ces aliments~~. Le statut et l'utilisation envisagée des niveaux maximaux seront clairement définis.

1.3.3 Critères spéciaux

On peut se servir des critères ci-après (sans exclure l'utilisation d'autres critères pertinents) pour élaborer des niveaux maximaux et/ou d'autres mesures recommandations et prendre des décisions concernant la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments NGCTA: (On trouvera à l'Appendice I des informations supplémentaires sur ces critères).

Information toxicologique

- identification de la ou des substances toxiques;
- le cas échéant, métabolisme selon qu'il s'agit d'êtres humains ou d'animaux;
- toxicocinétique et toxicodynamique y compris l'information sur le transfert possible de la substance toxique de l'aliment de consommation animale dans les tissus/produits comestibles d'origine animale;
- information sur la toxicité aiguë et à long terme et d'autres données d'évaluations toxicologiques pertinentes; et
- conseils intégrés d'un expert toxicologue concernant l'acceptabilité et l'innocuité des doses d'ingestion des contaminants, y compris l'information sur tous les groupes de populations particulièrement vulnérables.

Données analytiques

- données qualitatives et quantitatives validées sur des échantillons représentatifs; et
- procédures d'échantillonnage appropriées.

Données sur l'ingestion

- présence dans les principaux aliments responsables de l'ingestion;
- présence dans les aliments de grande consommation;
- données sur l'ingestion pour des groupes de consommateurs moyennement et très exposés/de consommation élevée;
- résultats d'études de l'alimentation totale;
- données calculées sur l'ingestion des contaminants obtenues à partir de modèles de consommation; et
- données sur l'ingestion par les groupes vulnérables.

Considérations liées au commerce équitable

- problèmes actuels ou potentiels dans le domaine du commerce international;
- produits faisant l'objet d'un commerce international; et
- information sur les réglementations nationales, notamment sur les données et les considérations sur lesquelles ces réglementations s'appuient.

Considérations technologiques

- informations sur les processus de contamination, les possibilités technologiques, la production et les pratiques de fabrication, ainsi que sur les aspects économiques liés à la gestion et au contrôle de la teneur en contaminants.

Considérations relatives à 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» \(section III du Manuel de procédure\)](#))

- évaluation des risques;
- options et considérations en matière de gestion 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 DES NORMES POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES ALIMENTS

Observation: Cette section pourrait éventuellement être remplacée par un texte plus récent dans le Manuel de procédure «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» (Manuel de procédure, 17^e édition), et par conséquent, être supprimée du préambule. Toutefois, lors des débats de la 1^{ère} session du CCCF, plusieurs délégations ont été d'avis que les textes contenus dans les sections 1.4.2. et 1.4.3 devraient être maintenus dans le préambule (ALINORM 07/30/41, § 41). Par conséquent, le texte est pour l'instant maintenu mais la suppression est une option à envisager.

Cette section renvoie 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» (Manuel de procédure, 17^e édition, p. [130](#))

1.4.1 Généralités

On appliquera la procédure d'élaboration des normes Codex telle qu'elle figure dans le Manuel de procédure. On trouvera ci-après des précisions quant à la procédure à suivre et aux critères sur lesquels repose la prise de décisions, afin de clarifier et de faciliter le processus d'élaboration des normes Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments.

1.4.2 Procédure concernant l'examen préliminaire ~~des contaminants~~ par le ~~CCCF~~ [Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants](#)

Les ~~membres du Codex délégués~~ ou le Secrétariat ~~du Codex~~ peuvent formuler des suggestions concernant de nouveaux contaminants ou de nouvelles combinaisons contaminant/produit 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, sur ~~demande écrite~~ ~~la base d'une note en~~ [présentant des informations pertinentes et complètes aux membres du Codex avant la prochaine session](#). Pour que l'examen préliminaire se déroule de manière satisfaisante, il convient de présenter les informations ci-après:

- 1) Identification du contaminant et historique succinct du problème.
- 2) Indications sur la disponibilité d'informations toxicologiques, de données analytiques et sur l'ingestion, accompagnées de références.
- 3) Indications sur les problèmes sanitaires (potentiels).
- 4) Indications sur les obstacles au commerce international existants ou prévus.
- 5) Renseignements sur les possibilités technologiques et les aspects économiques liés à la gestion du problème des contaminants dans les aliments.
- 6) Si possible, proposition d'action par le CCCF

Lorsqu'un membre du Codex e-délégation souhaite que le Comité étudie une demande d'action concernant un contaminant spécifique, ce membre du Codex te-délégation doit dans la mesure du possible fournir les informations énumérées ci-dessus qui serviront de base à un examen préliminaire, et demander au Secrétariat du Codex d'inscrire la question à l'ordre du jour de la prochaine session du Comité

1.4.3 Procédure de prise de décisions par le CCCF concernant la gestion des risques ~~liés aux contaminants~~

L'évaluation par le JECFA des aspects toxicologiques et autres d'un contaminant (concernant la manière de conduire l'évaluation des risques appropriée), suivie de recommandations ~~concernant les niveaux d'ingestion acceptables et les limites maximales dans les aliments~~, constitue normalement un préalable indispensable à la prise de décisions par le CCCF. En l'absence de recommandations de la part du JECFA, le CCCF pourra prendre des décisions s'il dispose d'informations suffisantes provenant d'autres sources et si la question est jugée urgente.

Le processus de prise de décisions par le CCCF en matière de gestion des risques est décrit plus en détail dans l'Appendice II.

1.5 PRÉSENTATION DE LA NGCTA

La NGCTA comporte deux tableaux: le Tableau I, dans lequel les normes sont énumérées par contaminant dans les diverses catégories de produits alimentaires et le Tableau II (à développer dans une phase ultérieure), dans lequel les normes sont présentées par aliments (catégorie).

Cette présentation est conforme aux dispositions qui figurent dans le Manuel de procédure, dans la mesure où elles sont applicables. Des notes explicatives seront ajoutées, le cas échéant, pour faciliter la compréhension. Cette présentation fournit tous les éléments nécessaires à une bonne compréhension du sens, de l'historique, de l'application et du champ des normes et contient des références aux documents et rapports pertinents qui ont servi à son élaboration.

On trouvera à l'Appendice III une description détaillée de la présentation de la NGCTA.

~~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.~~

~~La liste des normes Codex pour les contaminants par produit ou catégorie d'aliments sera établie en fonction d'un système convenu de classification des aliments permettant d'exprimer les niveaux maximaux (NM) figure en (voir Appendice IV). Les descripteurs des catégories d'aliments ne sont pas destinés à être des désignations légales du produit.~~

1.6 EXAMEN ET RÉVISION DE LA NGCTA

Les dispositions relatives aux contaminants dans le Tableau I de la présente norme feront l'objet d'un examen régulier par le CCCF et seront révisées au besoin, en tenant compte tenu des avis du modifications apportées par le JECFA les plus récents, à ses conseils toxicologiques ou de l'évolution concernant la gestion des risques, des possibilités en matière de prévention et de réduction de la contamination, des possibilités en matière d'atténuation, gestion des résidus, des connaissances scientifiques ou d'autres nouveaux aspects pertinents importants.

Une attention particulière sera accordée à l'examen des niveaux maximaux ainsi que de la conversion possible des niveaux indicatifs en niveaux maximaux.teneurs maximales et des teneurs indicatives existantes et à leur transformation éventuelle en limites maximales.

APPENDICE I

CRITÈRES D'ÉTABLISSEMENT DES NIVEAUX MAXIMAUX DANS LES ALIMENTS

Introduction

Cet appendice contient les critères relatifs à l'information jugée nécessaire à l'évaluation des problèmes posés par les contaminants dans les aliments et à l'établissement des niveaux maximaux. Il est donc important de tenir compte de ces critères lorsqu'on communique des informations au JECFA et/ou au CCCF.

Les critères mentionnés ici sont formulés de façon plus détaillée dans la section 1.3.3 du préambule. Seuls sont mentionnés les aspects qui nécessitent davantage de précisions, mais les critères ou aspects qui ne sont pas mentionnés ici ne devraient pas être exclus du processus d'évaluation.

Information toxicologique

Les *conseils intégrés d'un expert toxicologue sur la dose d'ingestion sans risque ou acceptable* d'un contaminant sont essentiels dans la prise de décisions sur les niveaux maximaux dans les aliments. Une recommandation du JECFA au sujet de la dose maximale admissible ou tolérable, fondée sur une évaluation complète d'une base adéquate de données toxicologiques, ~~devra~~^{doit} soutenir les décisions ~~des membres du Codex~~^{des membres du CCCF}. En cas d'urgence, la décision peut s'appuyer sur des évaluations moins poussées du JECFA ou sur les conseils d'experts toxicologues appartenant à d'autres organisations internationales ou nationales.

Lorsque l'information toxicologique présentée est liée à des niveaux maximaux proposés pour des contaminants dans les aliments, il est souhaitable de disposer des données suivantes:

- identification de la ou des substances toxiques;
- métabolisme chez les êtres humains ou les animaux, selon le cas;
- toxicocinétique et toxicodynamique y compris l'information sur le transfert possible de la substance toxique contenue dans les aliments de consommation animale dans les tissus/produits comestibles d'origine animale;
- information sur la toxicité aiguë et à long terme chez les êtres humains et les animaux, y compris les données épidémiologiques chez les êtres humains et d'autres évaluations toxicologiques pertinentes;
- conclusions et conseils d'un ou plusieurs experts (ou de groupes d'experts) toxicologues, accompagnés des références, y compris les informations sur les groupes de populations particulièrement vulnérables ou les animaux.

Données analytiques

Des données analytiques qualitatives et quantitatives validées sur des échantillons représentatifs sont nécessaires. Des renseignements sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage appliquées et sur la validation des résultats sont souhaitables. A cela, il faut ajouter une déclaration sur la représentativité des échantillons pour déterminer la contamination du produit en général (par exemple à l'échelon national). La portion de produit qui a été analysée et à laquelle se rapporte la teneur en contaminant doit être clairement indiquée et, de préférence, être conforme à la définition du produit établie dans ce but ou à la réglementation correspondante en vigueur pour le ~~contaminant~~^{résidu}.

L'information sur les méthodes d'échantillonnage adéquates est nécessaire. Une attention toute spéciale est requise dans ce domaine, quand il s'agit de contaminants qui peuvent être répartis dans le produit de manière inégale (par exemple les mycotoxines dans certains produits).

Données sur l'ingestion

Il est souhaitable de disposer d'informations sur les concentrations de contaminants dans les aliments ou les groupes d'aliments qui (ensemble) sont responsables d'au moins la moitié ou, de préférence, de 80 pour cent ou plus, de l'ingestion par voie alimentaire du contaminant concerné, cela tant pour le consommateur de consommation moyenne que celui de consommation élevée. ~~moyen que pour le consommateur particulièrement exposé.~~

Des renseignements sur la présence de *contaminant dans les aliments de grande consommation* (produits de base), sont souhaitables parce qu'ils permettent une évaluation satisfaisante de l'ingestion du contaminant et des risques associés au commerce des aliments.

Les données sur l'ingestion des aliments pour des groupes de consommateurs moyennement exposés, très exposés (gros consommateurs) et vulnérables sont souhaitables pour évaluer l'ingestion (potentielle) des 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 de denrées alimentaires, 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 habitudes alimentaires régionales ou végétariennes, etc.) et des aspects statistiques de la question.

L'ingestion des contaminants par voie alimentaire: Les auteurs renvoient aux Directives pour l'étude de l'ingestion de contaminants chimiques par voie alimentaire (OMS). Il est important de communiquer tous les détails pertinents, tels que le type d'étude envisagé (étude double du régime alimentaire, étude de l'alimentation totale ou du panier de la ménagère, étude sélective) et les données d'ordre statistique. Les calculs de l'ingestion des contaminants obtenus à partir des modèles de consommation peuvent aussi se révéler utiles. Lorsqu'on dispose de données sur des groupes d'aliments ou sur les effets de la préparation et de la cuisson des aliments etc., il serait également bon de les fournir.

Considérations liées au commerce équitable

Problèmes existants, probables ou potentiels dans le commerce international: Pour juger de l'urgence d'une question ~~devant faire l'objet de débats au sein du CCCF~~, il est important de disposer d'informations sur l'ampleur des problèmes existants ou probables, concernant à la fois la quantité et la source des aliments de consommation humaine ou animale en cause et les parties et les aspects économiques concernés. Les problèmes potentiels doivent aussi être signalés.

Aliments concernés faisant l'objet d'un commerce international: Il faut identifier les principaux pays exportateurs et importateurs des produits concernés par la question et il est essentiel de disposer d'informations sur les concentrations des contaminants dans les aliments provenant des principaux pays exportateurs.

Informations sur les réglementations nationales: Il est souhaitable que les pays (plus spécialement les principaux exportateurs et importateurs) fournissent des informations détaillées sur les réglementations nationales 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 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 voulue d'un produit. Si possible, il faut *proposer des mesures applicables à la source*. Il faut aussi formuler *de bonnes pratiques de fabrication (BPF)* et/ou *de bonnes pratiques agricoles (BPA)* pour maîtriser un problème de contamination. Le cas échéant, les niveaux maximaux peuvent se fonder sur des considérations relevant des BPF ou des BPA, ce qui permet de les établir à un niveau aussi faible que possible. Quand un premier modèle d'évaluation des risques (dose journalière maximale théorique (DJMT)) indique une possibilité d'ingestion ~~dépassant supérieure à la valeur de la référence toxicologique~~ ~~les limites maximales recommandées par les toxicologues~~, il faut tenir compte des possibilités technologiques offertes à la solution d'un problème de contamination (le nettoyage, par exemple). Dans un tel cas, il faut examiner avec toute l'attention utile les possibilités de réduire les niveaux de contamination. Une étude détaillée portant sur tous les aspects du problème est alors nécessaire pour que les décisions sur les niveaux maximaux puissent se fonder sur une évaluation minutieuse, tant des arguments en matière de santé publique que des possibilités de respect de la norme proposée et des problèmes qu'elle pose.

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

L'évaluation 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 travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius » (section III du Manuel de procédure), des « 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) et la « Politique du CCCF en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou les groupes d'aliments » (section III du Manuel de procédure).

Dans l'élaboration d'une politique logique face aux risques que présentent pour la santé publique les contaminants dans les produits alimentaires, il est recommandé d'adopter une approche par étapes, incluant les méthodes d'évaluation et de gestion des risques.

~~L'évaluation des risques se définit comme l'évaluation scientifique des probabilités d'effets nocifs pour la santé humaine, connus ou potentiels, résultant de l'exposition aux dangers d'origine alimentaire. Il s'agit d'un processus dont les étapes sont les suivantes: **identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation de l'exposition et caractérisation des risques.** (La définition comprend une évaluation quantitative des risques, qui met au premier plan des expressions numériques, mais aussi des expressions qualitatives des risques, de même qu'une indication des incertitudes les concernant).~~

Les premières étapes sont ~~l'identification des dangers et la caractérisation des dangers. L'identification des dangers est l'identification des effets connus ou potentiels sur la santé humaine, provoqués par un contaminant pouvant être présent dans un aliment ou un groupe d'aliments. La caractérisation des dangers est l'évaluation qualitative et, si possible, quantitative de la nature des effets nocifs associés au contaminant alimentaire, comprenant une mesure des relations entre la dose et la réaction et, si possible, l'établissement d'une norme de sécurité (DJA, DJT ou recommandation comparable sur le plan toxicologique) pour l'absorption du contaminant. L'évaluation de l'exposition est l'évaluation qualitative et, si possible, quantitative de la probabilité d'ingestion du contaminant par voie alimentaire, et, le cas échéant, par d'autres sources. A l'étape de la caractérisation des risques, on estime la gravité et la probabilité d'effets connus ou potentiels sur la santé d'une population donnée, y compris les incertitudes qui les accompagnent, en associant l'identification des dangers, la caractérisation des dangers et l'évaluation de l'exposition.~~

On peut considérer qu'il existe des risques potentiels pour la santé publique quand il est prouvé que l'ingestion de contaminants par les consommateurs (ou par des groupes de consommateurs) peut dépasser (à long terme pour des recommandations à long terme) la limite recommandée par les toxicologues comme dose maximale acceptable ou tolérable. Une estimation et une description plus spécifiques des risques seront nécessaires dans les cas où l'absorption excède effectivement la norme toxicologique et où il est difficile de la réduire. Cette remarque s'applique aussi dans le cas où il n'est pas possible de déterminer une teneur en contaminant n'offrant aucun danger.

~~La gestion des risques consiste à apprécier, compte tenu de l'évaluation des risques, les politiques alternatives et, si nécessaire, à sélectionner et à mettre en place les mesures de lutte appropriées, comprenant la fixation et l'application de limites maximales de contaminants dans les aliments. Elle se fonde sur une évaluation adéquate des risques et sur les informations touchant les options quant à la politique à suivre et les stratégies à adopter pour faire face aux problèmes de contamination, et elle implique **une communication des risques.**~~

~~La communication des risques est un échange interactif d'informations et d'opinions en matière de risques entre les personnes chargées d'évaluer les risques, celles chargées de les gérer et les autres parties intéressées. Une gestion responsable des risques s'appuie sur l'application logique d'une politique appropriée en matière de protection de la santé publique, mais tient compte aussi d'autres critères pertinents, tels que les données analytiques disponibles, les possibilités techniques de lutte contre la contamination des produits, les facteurs économiques et les critères de bonnes pratiques commerciales.~~

~~En bref, l'évaluation des risques établira combien de consommateurs sont éventuellement touchés par le dépassement de la norme toxicologique, depuis combien de temps et dans quelle mesure ils sont affectés, et ce que cela implique comme risques réels pour la santé. La gestion des risques consiste à décider, de manière consistante, de ce qui est acceptable dans ce domaine et de ce qui ne l'est pas, de l'importance qui peut être donnée à d'autres facteurs, et des actions à entreprendre pour assurer une protection suffisante de la santé publique et limiter la contamination.~~

~~Les décisions de gestion des risques peuvent conduire à l'établissement de limites maximales dans les aliments. Dans le processus menant à une telle décision, il faut présenter et évaluer les conséquences, les coûts et les avantages par rapport aux autres options en matière de politique à suivre.~~

Établissement des niveaux maximaux ~~pour les contaminants~~

Si, compte tenu du résultat de l'évaluation des risques, l'établissement d'un niveau maximal n'est pas jugé nécessaire à la protection de la santé publique du fait que le niveau de danger/risque ne pose pas de problème en matière de santé publique, il faudra communiquer cette décision de manière accessible et transparente.

L'établissement des niveaux maximaux pour les contaminants dans les aliments tient compte de plusieurs principes, dont quelques-uns ont déjà été mentionnés dans le présent préambule. Les critères suivants, exposés brièvement, contribueront à l'application d'une politique homogène dans ce domaine:

Observation: *Vu que cette section fait partie du préambule, elle contient des avis destinés aussi aux membres du Codex. Par conséquent, il convient d'utiliser le conditionnel plutôt que le futur.*

- Des niveaux maximaux ~~devraient être~~ seront établis uniquement pour les contaminants qui présentent un risque sérieux pour la santé publique et qui posent ou peuvent poser un problème dans le domaine du commerce international.
- Des niveaux maximaux ~~devraient être~~ seront établis uniquement pour les aliments dans lesquels un contaminant peut être présent en quantité suffisamment importante pour affecter l'exposition totale du consommateur. Pour déterminer l'importance de certains aliments pour l'exposition totale aux contaminants, on utilisera les critères cités dans la Politique du ~~CCCF~~ Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments (voir par. 11 de la « Politique du ~~CCCF~~ Comité du Codex en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments » dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius).
- Les niveaux maximaux ~~devraient être~~ seront établis à un niveau aussi bas que raisonnablement réalisable. Dans une mesure acceptable sur le plan toxicologique, les niveaux maximaux ~~devraient être~~ seront établis à un niveau (légèrement) supérieur au champ normal de variation des concentrations dans les aliments dont la production a lieu conformément aux techniques adéquates courantes, cela afin d'éviter des perturbations indues dans la production et le commerce des produits alimentaires. Si possible, les niveaux maximaux ~~devraient~~ seront se fonder ~~ont~~ sur des considérations relevant des BPF et/ou des BPA dans lesquelles les préoccupations sanitaires ~~devraient être~~ seront intégrées en tant que principe directeur afin d'obtenir des niveaux maximaux aussi faibles que possible. Les aliments qui sont à l'évidence affectés par une contamination due à une situation locale ou à des conditions de traitement, contamination qui pourrait être évitée par l'application de mesures raisonnables, seront exclus de cette évaluation à moins qu'un niveau maximal plus élevé ne soit acceptable du point de vue de la santé publique et que des questions économiques importantes ne soient en jeu.
- Les propositions de niveaux maximaux pour un contaminant dans les produits alimentaires ~~devraient~~ seront se fonder ~~ont~~ sur des données provenant de divers pays et sources, y compris des zones et des processus principaux de production, dans la mesure où les produits concernés font l'objet d'un commerce international. Quand il apparaît que les modèles de contamination sont suffisamment bien compris et seront similaires à l'échelle mondiale, des données moins approfondies pourront éventuellement suffire.
- Des niveaux maximaux peuvent être établis pour des groupes de produits, quand on dispose d'informations suffisantes sur le modèle de contamination affectant l'ensemble du groupe, ou quand il existe d'autres arguments en faveur de l'extrapolation.
- Les valeurs numériques utilisées pour les niveaux maximaux ~~devraient~~ seront, de préférence, ~~être~~ seront des chiffres arrondis en progression géométrique (0,01; 0,02; 0,05; 0,1; 0,2; 0,5; 1; 5; etc.), à moins que cela ne crée des problèmes pour l'acceptabilité des niveaux maximaux.
- Les niveaux maximaux ~~devraient~~ seront s'appliquer ~~ont~~ aux échantillons représentatifs par lot. Si nécessaire, des méthodes appropriées d'échantillonnage ~~devraient être~~ seront spécifiées.

- Les niveaux maximaux ~~devraient~~doivent, de préférence, ne pas être inférieurs aux concentrations auxquelles peuvent s'appliquer les méthodes d'analyse mises en place et pratiquées aisément dans les laboratoires ~~ordinaires~~ de contrôle ~~des produits~~ alimentaires, à moins que des considérations de santé publique ne rendent nécessaire un ~~niveau maximal seuil de détection~~ inférieur qui suppose une méthode d'analyse plus complexe et plus sensible, basée sur un seuil de détection adéquat plus faible. Dans tous les cas, toutefois, il faudra disposer d'une méthode d'analyse validée pour pouvoir contrôler le niveau maximal.
- Le contaminant, tel qu'il ~~devrait être sera~~ analysé et auquel s'applique le niveau maximal, ~~devrait être~~ être défini clairement. La définition peut inclure d'importants métabolites, lorsque cela se justifie sur le plan analytique ou toxicologique. Elle peut aussi concerner des indicateurs (substances) choisis dans un groupe de contaminants apparentés.
- Le produit, tel qu'il ~~devrait être sera~~ analysé et auquel s'applique le niveau maximal, ~~devrait être~~ être défini clairement. En règle générale, les niveaux maximaux ~~devraient être sont~~ établis pour des produits de base et sont exprimés 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 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 de consommation humaine et animale peuvent être utiles dans ce domaine; d'autres définitions ne seraient employées que pour des raisons précises. Toutefois, en matière de contaminants, l'analyse et, par conséquent, les niveaux maximaux ~~devraient être seront~~ 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 ~~devraient~~doivent être établies concernant l'application des niveaux maximaux aux produits ayant des teneurs en graisse diverses (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 ce produit. 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, épiluchage, 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 distincts 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 primaires, 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 ~~devraient~~doivent, 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 les conditions liées aux BPA et/ou aux BPF. Si cela n'aboutit pas à une solution satisfaisante, il faudra effectuer de nouvelles évaluations des risques et 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.

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 homogène et réaliste. La procédure comprend une évaluation de l'ingestion par voie alimentaire en fonction des niveaux maximaux proposés ou existants et de la valeur de la référence toxicologique. ~~dose maximale acceptable sur le plan toxicologique.~~

~~Pour les résidus de pesticides, il existe des Directives (publiées par l'OMS en 1989 et révisées en 1995) destinées à la prévision de l'absorption dans le régime alimentaire et comportant une approche en deux étapes aboutissant à des prévisions d'absorption de plus en plus réalistes. A l'étape d'estimation sommaire, des régimes alimentaires hypothétiques globaux et de caractère culturel sont utilisés pour calculer la dose journalière maximale théorique (DJMT) (fondée sur les LMR proposées ou existantes). L'estimation la plus pertinente de l'ingestion alimentaire tient compte du modèle national de régime alimentaire et des corrections correspondant dues aux changements de la concentration pertes de résidus pendant le transport, le stockage, la préparation des aliments, ainsi qu'aux concentrations connues de résidus dans les aliments tels que consommés, etc. La prudence est recommandée dans l'utilisation d'autres valeurs que les valeurs moyennes de consommation de produits alimentaires, même si l'on juge approprié l'emploi de données pertinentes de consommation moyenne des aliments pour des sous-groupes identifiables de la population. La procédure est utilisée pour évaluer l'acceptabilité des LMR proposées et pour promouvoir l'acceptation à l'échelle internationale des LMR Codex.~~

Pour les contaminants et les toxines naturelles dans les aliments, il est recommandé d'utiliser essentiellement la ~~même~~ procédure précitée. Les modèles de consommation alimentaire menant à une plus forte ingestion d'aliments à risques peuvent être employés dans le calcul de l'ingestion, quand cela fait partie d'une politique nationale ou internationale acceptée de protection de la santé et de gestion des risques. Il est recommandé d'adopter une approche harmonisée utilisant un modèle d'estimation approprié d'ingestion aussi proche de la réalité que possible. Si possible, les données calculées doivent toujours être comparées aux données d'ingestion mesurées. Les propositions de niveaux maximaux ~~Codex~~ seront présentées avec les calculs d'ingestion et les conclusions tirées de l'évaluation des risques portant sur leur acceptabilité et leur emploi. Le calcul de l'ingestion doit suivre la méthodologie décrite dans la politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition et, le cas échéant, être accompagné de la génération des courbes de distribution pour la concentration dans des aliments ou groupes d'aliments spécifiques (voir par. 5 à 8 et 12 à 14 de la Politique du CCFAC en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius). Les déclarations des gouvernements sur l'acceptation ou non-acceptation des niveaux maximaux Codex (proposés) doivent faire référence aux calculs d'ingestion spécifiés et aux conclusions de l'évaluation des risques qui étayent leur position.

APPENDICE II

Observation: Concerne la suppression possible du texte du paragraphe 1.4 du préambule. Il est en outre largement remplacé par les textes pertinents dans le Manuel de procédure; par conséquent, la suppression de l'Appendice II du préambule est envisageable. Cependant, lors des débats de la 1ère session du CCCF, une délégation a proposé le maintien du schéma de décision en matière de gestion des risques car celui-ci ne figure pas dans la section sur les Principes en matière d'analyse des risques du Manuel de procédure. Il a été convenu de re-examiner ce point en tenant compte des mises à jour dudit schéma qui pourraient s'avérer nécessaires (ALINORM 07/30/41, § 42).

PROCÉDURE DE PRISE DE DÉCISIONS EN MATIÈRE DE GESTION DES RISQUES

Introduction

La procédure recommandée pour la prise des décisions du CCCF en matière de gestion des risques est présentée ici comme un simple schéma de décision, fondé sur les principaux critères qui sont indiqués dans le préambule, 1.4.2. Le critère (1), information de base sur le contaminant (problème), n'est pas mentionné à nouveau parce qu'il est considéré comme une condition préalable, indispensable à toute discussion judicieuse, ~~identification et la caractérisation des dangers~~. Le critère (5), aspects technologiques et économiques de la gestion, est un outil essentiel dans l'élaboration des recommandations sur la gestion du problème posé par les contaminants et dans l'établissement du niveau maximal et, lorsque les informations dans ce domaine ne sont pas adéquates, il faut demander des données plus détaillées. ~~Compte tenu de ce qui précède, il n'y a pas lieu d'en faire à nouveau mention dans le schéma de décision exposé ci après.~~ Les décisions peuvent se fonder sur les informations dont on dispose (- ou + ou ?) sur les critères suivants:

- (2a) Tox information toxicologique;
- (3) A/In données analytiques et d'ingestion;
- (2b) PPS problèmes potentiels pour la santé;
- (4) BC barrières commerciales internationales.

Le point d'interrogation ? est utilisé dans la colonne PPS pour indiquer que seuls les renseignements d'ordre toxicologique - ou seules les données sur l'ingestion - sont disponibles en nombre suffisant, de sorte que l'on ne dispose pas d'une base adéquate pour déterminer s'il existe ou non des problèmes potentiels pour la santé. Évidemment, dans la pratique on aura à faire face à nombre de situations qui ne seront pas aussi précises que ce que présente le schéma. Pour certains contaminants les informations seront jugées suffisantes, pour d'autres elles seront inadéquates. Les décisions devront être prises au cas par cas, en fonction des critères indiqués dans l'Annexe I. Une plus ample quantification des critères pour la base de données indispensables à la prise de décisions peut devenir inévitable, quand dans la pratique, de graves problèmes se posent dans ce domaine.

Schéma de décision sur la gestion des risques pour le CCCF

Cas	Critère				Action du CCCF
	(2a) Tox	(2b) A/In	(3) PPS	(4) BC	
1.	-	+	?	-	Demande de données Tox/évaluation par le JECFA
2.	-	+	?	+	Demande de données Tox/évaluation par le JECFA, estimation des risques à l'échelle nationale. En cas d'urgence, déclaration du CCCF
3.	+	-	?	-	Demande de données analytiques/d'ingestion
4.	+	+	-	-	Pas de mesures supplémentaires, <u>la justification de cette décision devant être largement communiquée</u>
5.	+	+	-	+	Demande d'évaluation des risques à l'échelle nationale. Après évaluation (en cas d'urgence, après une première estimation) déclaration du CCCF.
6.	+	+	+	-	Élaboration des niveaux maximaux par le CCCF
7.	+	+	+	+	Élaboration des niveaux maximaux par le CCCF, avec priorité (en cas d'urgence, si nécessaire, niveaux maximaux)

(-) renseignements disponibles en nombre insuffisant

(+) renseignements disponibles en nombre suffisant

(?) seuls les renseignements d'ordre toxicologique – ou seules les données sur l'ingestion – sont disponibles en nombre suffisant, de sorte que l'on ne dispose pas d'une base adéquate pour déterminer s'il existe ou non des problèmes potentiels pour la santé.

|

APPENDICE III**PRÉSENTATION DE LA NGCTA****Introduction****Le Tableau I comportera les éléments suivants:**

Observation: la présentation du Tableau I a été examinée à la 1ère session du CCCF au point 3 de l'ordre du jour. Plusieurs propositions de modifications ont été soumises mais aucune n'a été approuvée. Il a été convenu par le Comité que la question concernant la présentation du Tableau I serait examinée à la prochaine session du Comité (ALINORM 07/30/41, p.47-48).

- **Nom du contaminant:** Il sera fait mention aussi des symboles, des synonymes, des abréviations, des descriptions scientifiques ~~et des codes d'identification d'usage courant.~~

~~– Numéro Codex du contaminant: Numéro correspondant à la liste figurant dans le Tableau I~~

Observation: À sa 38^e session, le CCCF est convenu d'interrompre l'usage des numéros Codex pour les contaminants

- **Références des réunions du JECFA** (où le contaminant a fait l'objet de débats).
- **DJA, DJT, DHTP ou valeur de référence recommandation analogue d'ordre toxicologique en matière d'ingestion:** Lorsqu'il s'agit d'une situation complexe, une brève déclaration et des références complémentaires peuvent se révéler nécessaires ici.
- **Définition des contaminants résidus:** Définition en fonction de l'analyse du contaminant auquel s'applique le niveau maximal.
- Référence de la mesure prise à la source ou du code d'usages pour le contaminant, le cas échéant.
- ~~Liste des normes Codex pour les contaminants dans ce produit alimentaire/cette catégorie de produits.~~ Cette liste se composera des éléments suivants, disposés en colonnes:

~~– Nom du contaminant;~~

~~– Valeur numérique de la LM;~~

~~– Étape dans la procédure Codex (uniquement dans les documents de travail du CCCF);~~

- ~~– Références, remarques et notes.~~

• Référence à un code d'usages pour l'aliment, le cas échéant.

• Nom du produit alimentaire/de la catégorie de produits;

• Numéro de classement du produit alimentaire ou de la catégorie de produits.

Observation: Il est difficile de savoir quand les modifications précitées ont été approuvées pour inclusion dans la révision 3-2007 de la Norme Codex 193-2007, car il y a erreur. Il a probablement dû se produire un mélange entre les listes du Tableau I et du Tableau II. Le CCFAC à sa 38^e session était convenu d'interrompre l'usage des numéros Codex pour les contaminants. La proposition ci-après s'appuie essentiellement sur ce qui était envisagé dans la révision 2 – 2005 de la Norme 193-1995.

- Liste des niveaux maximaux pour un contaminant; cette liste se composera des éléments suivants, disposés en colonnes:
 - Numéro de classification du produit alimentaire ou de la catégorie de produits;
 - Nom du produit alimentaire/de la catégorie de produits;
 - Valeur numérique du niveau maximal;
 - Suffixe accompagnant le niveau maximal pour spécifier l'application du niveau maximal;

- Documents de référence ou année d'adoption
- Références des critères normaux appliqués aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage;
- Notes/observations.

Le Tableau II comportera les éléments suivants:

- *Nom du produit alimentaire/de la catégorie de produits;*
- *Numéro de classification du produit alimentaire ou de la catégorie de produits;*
- *Liste des niveaux maximaux des contaminants ~~of Codex~~ dans le produit alimentaire/la catégorie de produits; cette liste se composera des éléments suivants, disposés en colonnes:*
 - Nom du contaminant;
 - Valeur numérique du niveau maximal;
 - Étape dans la procédure Codex (uniquement dans les documents de travail du CCCF);
 - Documents de référence ou année d'adoption, observations et notes (plus courtes que dans le tableau I).
 - Référence du code d'usages pour l'aliment, le cas échéant.

Le cas échéant, au lieu d'un niveau maximal, il est possible d'insérer une déclaration (ou une note y renvoyant) concernant le contaminant présent dans le produit alimentaire ou la catégorie de produits mentionnés.

APPENDICE IV

SYSTÈME DE CLASSEMENT DES ALIMENTS (NGCTA)

Introduction

Le système de classement de la NGCTA est conçu pour remplir les fonctions suivantes:

Sa structure rationnelle permet une présentation claire et systématique des niveaux maximaux (proposés). Il contient les (références aux) définitions du produit et les définitions de la portion du produit qui est analysée et à laquelle s'applique le niveau maximal. Il indique également les codes des produits et catégories de produits alimentaires, ce qui permet de stocker et de retrouver facilement les données.

Pour que l'harmonisation soit aussi complète que possible, on utilise un système de classement convenu déjà existant.

Le système mis au point dans le cadre du CCPR est utilisé dans la NGCTA car il convient également aux contaminants. Il permet de classer les différents groupes d'aliments de consommation humaine et animale et les produits individuels. Ce système, élaboré spécialement pour les produits agricoles primaires, devra être étendu aux produits transformés. Le cas échéant, de nouveaux codes de (sous) groupes ou de produits ont été introduits selon la méthode décrite dans l'Appendice IV-A qui comprend également les descriptions des produits lorsqu'elles diffèrent de celles du système actuel formulées par le CCPR.

Les textes descriptifs accompagnant les catégories de produits donnent ou devraient également donner, le cas échéant, des indications sur le facteur de concentration ou de dilution du (des) produit(s) primaire(s) contenu(s) dans les produits transformés concernés, pour permettre une première estimation du transfert éventuel de contaminants des produits primaires dans les différents produits transformés. Il ne faut toutefois pas oublier que la répartition particulière d'un contaminant dans le produit primaire et son comportement au cours de la transformation peuvent accentuer la complexité du problème. Dans ce cas, des avis supplémentaires pourront être nécessaires. On se reportera également aux indications générales données dans l'Appendice I et aux informations spécifiques éventuelles mentionnées concernant le contaminant.

Description du système de classement des aliments de la NGCTA

La première partie contient le système de classement élaboré et tenu à jour par le CCPR. Il comprend cinq classes couvrant les produits alimentaires primaires d'origine végétale et animale, les produits primaires destinés à l'alimentation animale et les produits transformés d'origine végétale et animale. Les classes sont divisées en 19 types et 93 groupes, identifiés par un code numérique et un code littéral.

L'Appendice IV-A constitue la deuxième partie du système de classement des aliments de la NGCTA. Ce système est élaboré et tenu à jour par le CCCF, et il est complémentaire du système décrit dans la première partie. On lui donne donc le nom de « Système complémentaire de classement des aliments pour la NGCTA ». Il concerne principalement les aliments transformés, dérivés et multi-ingrédients et contient tous les types, groupes et descriptions de produits nécessaires pour attribuer des codes de classement des aliments aux niveaux maximaux Codex existants ~~ou projetées pour~~ concernant les contaminants ou à ceux en cours d'élaboration.

APPENDICE IV-A**SYSTÈME COMPLÉMENTAIRE DE CLASSEMENT DES ALIMENTS POUR LA NGCTA**

Observation: À la 1ère session du CCCF, la délégation japonaise, notant que la révision en cours de la classification Codex des aliments de consommation humaine et animale par le Comité sur les résidus de pesticides était axée sur l'inclusion des cultures spéciales, a proposé que le Comité prenne les devants en incluant à la liste complémentaire du système de classement des aliments certains produits qui relèvent de la NGCTA, comme le poisson et les produits de la pêche. Le Comité a noté que ces travaux étaient du ressort du groupe de travail électronique chargé de la révision du préambule de la NGCTA et a invité les membres intéressés à contribuer activement aux travaux du groupe de travail électronique concernant la révision possible du système de classement des aliments (ALINORM 07/30/41, § 136).

Il importe de signaler que l'APPENDICE IV-A actuelle telle qu'elle est présentée dans l'avant-projet de révision sera remplacée ultérieurement par un texte censé être joint comme addenda

Introduction

Les additions faites ici au système de classement des aliments décrit dans l'Appendice IV-A répondent à la nécessité d'attribuer un numéro de code alimentaire aux produits qui n'entrent pas dans le cadre de l'Appendice IV-A. Il s'agit essentiellement des aliments transformés, dérivés et multi-ingrédients.

Le système a été conçu comme une liste exhaustive (d'une façon générale), de façon à permettre l'intégration de nouveaux produits en fonction des besoins futurs.

A ce stade, il n'est pas donné de définition ni de code par produit. Il semble suffisant de ne pas dépasser le niveau du type ou du groupe pour juger de l'acceptabilité du système. Le classement pourra être affiné en fonction des besoins.

Le système de classement des aliments utilisé dans la Norme générale Codex pour les additifs alimentaires (NGAA) a été utilisé dans la mesure où il était compatible avec le système actuel de classement du Codex décrit dans l'Appendice IV-A.

On trouvera dans la liste ci-jointe les nouvelles catégories des aliments proposées. Pour une meilleure compréhension du système proposé, on a ajouté quelques explications et mentionné des catégories existantes apparentées.

Les descriptions des produits peuvent souvent dériver de normes Codex existantes.

Des informations sur les facteurs de concentration et de dilution, en ce qui concerne le transfert de contaminants présents dans les produits primaires, seront ajoutées le cas échéant.

Des définitions de la portion du produit qui doit être analysée et à laquelle s'applique le niveau maximal d'un contaminant pourront être également mentionnées dans cet Appendice, lorsqu'elles diffèrent des définitions de l'Appendice IV-A.

Classe	Type	Groupe	Code littéral	Description du groupe de produits
D				ALIMENTS TRANSFORMÉS D'ORIGINE VÉGÉTALE (<i>existants</i>)
D	01			Produits alimentaires secondaires d'origine végétale (<i>5 groupes existants</i>)
D	01	06	TF	Produits à base de fruits traités (pelés, coupés, congelés, etc.) (<i>Nouveau groupe proposé; les codes de produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les fruits</i>)

Classe	Type	Groupe	Code littéral	Description du groupe de produits
D	01	07	TV	Produits à base de légumes traités (nettoyés, coupés, congelés etc.) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les légumes)</i>
D	02			Produits dérivés d'origine végétale <i>(7 groupes existants)</i>
D	02	08	JV	Jus de légumes et purées <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les légumes)</i>
D	02	09	SH	Sucres, sirops et miel (s'agit-il ici d'un produit d'origine végétale?) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes de produits sont à créer)</i>
D	03			Aliments manufacturés d'origine végétale (multi-ingrédients) <i>(1 groupe existant)</i>
D	03	01	CP	Produits céréaliers multi-ingrédients manufacturés (ex., le pain et autres produits céréaliers cuits) <i>(groupe existant)</i>
D	03	02	CB	Boissons dérivées des céréales (ex., la bière) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
D	03	03	NF	Nectars de fruits <i>((Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les fruits)</i>
D	03	04	FF	Boissons à base de fruits fermentés (vin, cidre) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes pour les fruits concernés)</i>
D	03	05	DA	Boissons alcoolisées distillées <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
D	03	06	FJ	Confitures de fruits, gelées, marmelades etc. <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les fruits)</i>
D	03	07	SF	Chutneys de fruits et préparations similaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les fruits)</i>
D	03	08	SV	Chutneys de légumes et préparations similaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les légumes)</i>
D	03	09	PS	Préparations à base de fruits à coque, d'oléagineux et autres graines <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les produits concernés)</i>
D	03	10	PP	Autres produits manufacturés d'origine végétale <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés</i>

Classe	Type	Groupe	Code littéral	Description du groupe de produits
				<i>en fonction des besoins)</i>
E				ALIMENTS TRANSFORMÉS D'ORIGINE ANIMALE <i>(classe existante)</i>
E	01			Produits alimentaires secondaires d'origine animale <i>(2 groupes existants)</i>
E	01	03	MS	Produits carnés secondaires (ex., viande cuite) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les viandes)</i>
E	01	04	ES	Produits secondaires à base d'œufs (ex., poudre d'œuf) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les œufs)</i>
E	01	05	WS	Produits secondaires à base de poisson (ex., poisson fumé) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les poissons)</i>
E	02			Produits dérivés d'origine animale <i>(4 groupes existants)</i>
E	02	05	MC	Produits dérivés à base de viande (ex., extrait de viande) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les viandes)</i>
E	02	06	ED	Produits dérivés à base d'œufs (ex., blanc d'œuf, jaune d'œuf) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les œufs)</i>
E	02	07	WD	Produits dérivés à base de poisson <i>((Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les poissons)</i>
E	03			Aliment manufacturé (un seul ingrédient) d'origine animale <i>(1 groupe existant)</i>
E	03	01	LI	Produits laitiers manufacturés (un seul ingrédient) <i>(groupe existant)</i>
E	03	02	MT	Produits manufactures à base de viande (ex., viande saumurée) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les viandes)</i>
E	03	03	EM	Produits manufactures à base d'œufs (ex., poudre de blanc d'œuf) <i>((Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les œufs)</i>
E	03	04	WP	Produits manufacturés à base de poisson <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour les poissons)</i>
E	04			Aliments manufacturés (multi-ingrédients) d'origine animale <i>(1 groupe existant)</i>
E	04	01	NM	Produits laitiers manufacturés (multi-ingrédients) <i>(groupe existant)</i>

Classe	Type	Groupe	Code littéral	Description du groupe de produits
E	04	02	MP	Produits manufacturés à base de viande (multi-ingrédients) (ex., saucisse) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction de la description du produit)</i>
E	04	03	EP	Produits manufacturés à base d'œufs (multi-ingrédients) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction de la description du produit)</i>
E	04	04	WI	Produits manufacturés à base de poisson (multi-ingrédients) <i>((Nouveau groupe proposé; les codes des produits pourront être obtenus à partir des codes existants pour le poisson)</i>
F				ALIMENTS MANUFACTURÉS MULTI-INGRÉDIENTS <i>(Nouvelle classe proposée)</i>
F	01			Boissons (multi-ingrédients) <i>(Nouveau type proposé)</i>
F	01	01	BS	Boissons (boissons non alcoolisées et préparations similaires) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	01	02	BA	Boissons alcoolisées multi-ingrédients <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02			Sauces, sauce pour salade, potages, bouillons etc. <i>(Nouveau type proposé)</i>
F	02	01	SP	Assaisonnements et condiments <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02	02	PV	Vinaigres (multi-ingrédients) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02	03	PM	Moutardes <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02	04	BS	Potages et bouillons <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02	05	ME	Sauces et produits similaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	02	06	BC	Salades et pâtes à tartiner <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	03			Chocolat et autres confiseries <i>(Nouveau type proposé)</i>
F	03	01	CC	Produits à base de chocolat <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>

Classe	Type	Groupe	Code littéral	Description du groupe de produits
F	03	02	CS	Confiseries en sucre, y compris les confiseries à base de fruits à coque et multi-ingrédients similaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	03	03	CG	Gomme à mâcher <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	04			Margarines et autres aliments gras multi-ingrédients <i>(Nouveau type proposé)</i>
F	04	01	HF	Margarines > 80 % fat <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	04	02	LF	Margarines < 80 % de matière grasse <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	04	03	OF	Autres produits à base d'émulsions grasses <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	05			Produits de boulangerie multi-ingrédients <i>(Nouveau groupe proposé)</i>
F	05	01	BF	Produits de boulangerie fine <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	05	02	BS	Amuse-gueule salés (à base de pommes de terre, de céréales ou d'amidon) <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	05	03	NS	Fruits à coque à enrobage salé, autres amuse-gueule à base de fruits à coque, mélanges de fruits à coque <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06			Aliments multi-ingrédients diététiques ou de régime <i>(Nouveau type proposé)</i>
F	06	01	ID	Préparations pour nourrissons et de sevrage <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06	02	CD	Aliments de sevrage <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06	03	HD	Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06	04	TD	Préparations diététiques pour régimes amaigrissants <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>

Classe	Type	Groupe	Code littéral	Description du groupe de produits
F	06	05	SD	Aliments complémentaires à usage diététique <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
F	06	06	AD	Compléments alimentaires <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
G				AUTRES PRODUITS COMESTIBLES <i>(Nouvelle classe proposée)</i>
G	01			Eau, composés minéraux et organiques <i>(Nouveau type proposé)</i>
G	01	01	DW	Eau potable, eau minérale, eaux de table <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>
G	01	02	SW	Sel, succédané du sel, préparations minérales <i>(Nouveau groupe proposé; les codes des produits seront créés en fonction des besoins)</i>

ANNEXE II

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 » (Manuel de procédure – 17e édition en français – pages 130 – 136)

Observation: si l'inclusion de cette partie dans le Manuel de procédure est acceptée en tant qu'annexe au document sur les principes en matière d'analyse des risques, il se pourrait que certaines des références au texte du Manuel de procédure soient superflues et puissent être supprimées.

LISTE DES POLITIQUES EN MATIERE DE GESTION DES RISQUES APPLIQUEES PAR LE CCCF

1. Cette partie du document concerne les politiques en matière de gestion des risques qui sont appliquées par le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) lors des discussions concernant la politique en matière d'évaluation des risques, les résultats de l'évaluation des risques, l'établissement des niveaux maximaux et autres décisions relatives à la gestion des risques comme les codes d'usages.

PROCEDURE CODEX POUR L'ETABLISSEMENT DES NORMES RELATIVES AUX CONTAMINANTS ET AUX TOXINES PRESENTS DANS LES ALIMENTS

2. La procédure d'élaboration des normes du Codex, telle qu'elle figure dans les autres parties du Manuel de procédure, est applicable. Des précisions supplémentaires sont apportées dans cette partie du Manuel de procédure sur la procédure à suivre et sur les critères régissant la prise de décision, afin d'éclaircir et de faciliter le processus d'élaboration des normes Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments.

3. Les termes employés dans la définition du Codex pour un contaminant incluent les contaminants présents dans les aliments de consommation animale destinés aux animaux de production alimentaire, à l'exception:

- Des contaminants ayant une incidence uniquement sur la qualité alimentaire des aliments, et non sur la santé publique.
- Des résidus de pesticides, tels qu'ils sont définis par le Codex, qui relèvent de la compétence du Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR).
- Des résidus de médicaments vétérinaires, tels qu'ils sont définis par le Codex, qui relèvent de la compétence du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDV).
- Des toxines microbiennes, comme la toxine botulinum et l'entérotoxine staphylocoque, et des microorganismes qui relèvent de la compétence du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH).
- Des résidus d'auxiliaires technologiques (toute substance ou matière, à l'exclusion des appareils ou instruments, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit final).

4. La définition du Codex pour un contaminant inclut implicitement les toxines d'origine naturelle telles que les métabolites toxiques de certains micro-champignons dont la présence dans les aliments n'est pas intentionnelle (mycotoxines). Les toxines microbiennes produites par les algues qui s'accumulent dans les organismes aquatiques comestibles comme les coquillages et les crustacés (phycotoxines) relèvent également de la présente norme. Les mycotoxines et les phycotoxines sont deux sous-catégories de contaminants. Les toxines naturelles qui sont des éléments constitutifs intrinsèques des aliments résultant d'un genre, d'une espèce ou d'une souche produisant habituellement des métabolites toxiques en quantité nocive, comme les phycotoxines, ne sont généralement pas considérées comme appartenant au champ d'application de la présente norme. Elles relèvent toutefois, de la compétence du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) et seront traitées au cas par cas.

5. Les membres du Codex ou le Secrétariat du Codex peuvent formuler des suggestions concernant de nouveaux contaminants ou de nouvelles combinaisons contaminant/produit 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, sur demande écrite en présentant des informations pertinentes et complètes aux membres du Codex avant la prochaine session. Pour que l'examen préliminaire se déroule de manière satisfaisante, il convient de présenter les informations ci-après:

- 1) Identification du contaminant et historique succinct du problème.
- 2) Indications sur la disponibilité de l'information toxicologique et de données analytiques et d'ingestion, références comprises.
- 3) Indications sur les problèmes sanitaires (potentiels).
- 4) Indications sur les obstacles existants ou futurs au commerce international.
- 5) Information sur les possibilités technologiques et les aspects économiques liés à la gestion du problème créé par la présence du contaminant dans l'aliment.
- 6) De préférence, proposition d'action par le CCCF.

6. Lorsqu'une délégation souhaite que le Comité étudie une demande d'action concernant un contaminant spécifique, cette délégation doit dans la mesure du possible fournir les informations énumérées ci-dessus qui serviront de base à un examen préliminaire, et demander au Secrétariat d'inscrire la question à l'ordre du jour de la prochaine session du Comité.

7. L'évaluation par le JECFA des aspects toxicologiques et autres d'un contaminant, suivie de recommandations concernant les doses d'ingestion acceptables et les niveaux maximaux dans les aliments, constitue normalement un préalable indispensable à la prise de décisions par le CCCF. En l'absence de recommandations de la part du JECFA, le CCCF pourra prendre des décisions s'il dispose d'informations suffisantes provenant d'autres sources et si la question est jugée urgente.

CRITÈRES D'ÉTABLISSEMENT DES NIVEAUX MAXIMAUX DANS LES ALIMENTS

8. Ces critères concernent l'information qui est jugée nécessaire à l'évaluation des problèmes liés à la présence des contaminants dans les aliments et à l'établissement des niveaux maximaux par le CCCF. Il est donc important de tenir compte de ces critères lorsqu'on fournit l'information au JECFA et/ou au CCCF.

9. Les critères ou les conseils mentionnés ici ne sont pas exhaustifs et d'autres critères pourraient, le cas échéant, être pris en compte.

Information toxicologique

10. *Les conseils intégrés d'un expert toxicologue sur la dose d'ingestion sans risque ou acceptable* d'un contaminant sont essentiels dans la prise de décisions sur les niveaux maximaux dans les aliments. Une recommandation du JECFA au sujet de la dose maximale admissible ou tolérable, fondée sur une évaluation complète d'une base adéquate de données toxicologiques, doit soutenir les décisions du CCCF. En cas d'urgence, la décision peut se fonder sur des évaluations moins poussées du JECFA ou sur les conseils d'experts toxicologiques appartenant à d'autres organisations internationales ou nationales.

11. Lorsque l'information toxicologique présentée est liée à des niveaux maximaux proposés pour des contaminants dans les aliments, il est souhaitable que l'on dispose des données portant sur les aspects suivants:

- identification de la ou des substances toxiques;
- métabolisme chez les humains ou les animaux, selon le cas;
- toxicocinétique et toxicodynamique, y compris l'information sur le transfert possible des substances toxiques de l'aliment de consommation animale dans les tissus/produits comestibles dérivés de l'animal;
- information sur la toxicité aiguë et à long terme chez les humains et les animaux, y compris les données épidémiologiques chez les humains et autres données pertinentes sur la toxicité;

- conclusions et conseils d'un ou plusieurs experts (ou de groupes d'experts) toxicologues, accompagnés des références, y compris les informations sur les groupes de populations particulièrement vulnérables ou les animaux.

Données analytiques

12. *Des données analytiques qualitatives et quantitatives validées sur des échantillons représentatifs* sont nécessaires. Des renseignements sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage appliquées et sur la validation des résultats sont souhaitables. A cela, il faut ajouter une déclaration sur la représentativité des échantillons pour déterminer la contamination du produit en général (par exemple à l'échelon national). La portion de produit qui a été analysée et à laquelle se rapporte la teneur en contaminant doit être clairement indiquée et, de préférence, être conforme à la définition du produit établie dans ce but ou à la réglementation correspondante en vigueur pour le contaminant.

13. *L'information sur les méthodes d'échantillonnage adéquates* est nécessaire. Une attention toute spéciale est requise dans ce domaine, quand il s'agit de contaminants qui peuvent être répartis dans le produit de manière inégale (par exemple les mycotoxines dans certains produits).

Données sur l'ingestion

14. Il est souhaitable de disposer d'informations sur les concentrations de contaminants dans les aliments ou les groupes d'aliments qui (ensemble) sont responsables d'au moins la moitié, ou de préférence, de 80 pour cent ou plus, de l'ingestion totale par voie alimentaire du contaminant concerné, cela tant pour le consommateur moyen que pour le consommateur particulièrement exposé.

15. Des renseignements sur la présence du *contaminant dans les aliments de grande consommation* (produits de base), sont souhaitables parce qu'ils permettent une évaluation satisfaisante de l'ingestion du contaminant et des risques associés au commerce des aliments.

16. *Les données sur l'ingestion des aliments pour des groupes de consommateurs moyennement exposés, très exposés et vulnérables* sont souhaitables pour évaluer l'ingestion (potentielle) des 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 les schémas de consommation tant moyenne que forte portant sur une vaste gamme de denrées alimentaires, de manière à pouvoir identifier, pour chaque contaminant, les groupes de consommateurs les plus exposés. On devrait aussi disposer de renseignements précis sur les schémas de forte consommation, tenant compte à la fois des critères d'identification des groupes (par exemple les différences d'âge ou de sexe, les habitudes alimentaires régionales ou végétariennes etc.) et des aspects statistiques de la question.

17. *L'ingestion des contaminants par voie alimentaire:* Les auteurs renvoient aux Directives pour l'étude de l'ingestion de contaminants chimiques par voie alimentaire (OMS). Il est important de communiquer tous les détails pertinents, tels que le type d'étude envisagé (étude double du régime alimentaire, étude de l'alimentation totale ou du panier de la ménagère, étude sélective) et les données d'ordre statistique. Les calculs de l'ingestion des contaminants obtenus à partir des modèles de consommation peuvent aussi se révéler utiles. Lorsqu'on dispose de données sur des groupes d'aliments ou sur les effets de la préparation et de la cuisson des aliments etc., il serait également bon de les fournir.

Considérations liées au commerce équitable

18. *Problèmes existants, probables ou potentiels dans le commerce international:* Pour juger de l'urgence d'une question devant faire l'objet de débats au sein du CCCF, il est important de disposer d'informations sur l'ampleur des problèmes existants ou probables, concernant à la fois la quantité et la source des aliments de consommation humaine ou animale en cause et les parties et les aspects économiques concernés. Les problèmes potentiels doivent aussi être signalés

19. *Aliments concernés faisant l'objet d'un commerce international:* Il est nécessaire d'identifier les principaux pays exportateurs et importateurs des produits concernés par la question et il est essentiel de disposer d'informations sur les concentrations de contaminants dans les aliments provenant des principaux pays exportateurs.

20. **Informations sur les réglementations nationales:** Il est souhaitable que les pays (plus spécialement les principaux exportateurs et importateurs) fournissent des informations détaillées sur les réglementations nationales 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 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

21. 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 voulue d'un produit. Si possible, il faut **proposer des mesures applicables à la source**. Il faut aussi formuler **de bonnes pratiques de fabrication (BPF)** et/ou **de bonnes pratiques agricoles (BPA)** pour maîtriser un problème de contamination. Le cas échéant, les niveaux maximaux peuvent se fonder sur des considérations relevant des BPF ou des BPA, ce qui permet de les établir à un niveau aussi faible que possible. Quand un premier modèle d'évaluation des risques (dose journalière maximale théorique (DJMT)) indique une possibilité d'ingestion supérieure à la valeur de la référence toxicologique, il faut tenir compte des possibilités technologiques offertes à la solution d'un problème de contamination (le nettoyage, par exemple). Dans un tel cas, il faut examiner avec toute l'attention utile les possibilités de réduire les niveaux de contamination. Une étude détaillée portant sur tous les aspects du problème est alors nécessaire pour que les décisions sur les niveaux maximaux puissent se fonder sur une évaluation minutieuse, tant des arguments en matière de santé publique que des possibilités de respect de la norme proposée et des problèmes qu'elle pose.

Établissement des niveaux maximaux

22. Si, compte tenu du résultat de l'évaluation des risques, l'établissement d'un niveau maximal n'est pas jugé nécessaire à la protection de la santé publique du fait que le niveau du danger/risque ne pose pas de problème en matière de santé publique, il faudra communiquer cette décision de manière accessible et transparente.

L'établissement des niveaux maximaux pour les contaminants dans les aliments tient compte de plusieurs principes, dont quelques-uns ont déjà été mentionnés dans ces critères ou dans les parties correspondantes du Manuel de procédure. Les critères suivants, exposés brièvement, contribueront à l'application d'une politique homogène dans ce domaine:

Observation: Si l'inclusion dans le Manuel de procédure est approuvée, la référence à l'usage du futur se confirme car il contient les critères régissant l'établissement des niveaux maximaux du Codex.

- Des niveaux maximaux seront établis uniquement pour les contaminants qui présentent un risque sérieux pour la santé publique et qui posent ou peuvent poser un problème dans le domaine du commerce international.
- Des niveaux maximaux seront établis uniquement pour les aliments dans lesquels un contaminant peut être présent en quantité suffisamment importante pour affecter l'exposition totale du consommateur. Pour déterminer l'importance de certains aliments pour l'exposition totale aux contaminants, on utilisera les critères cités dans la Politique du CCCF en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments (voir par. 11 de la « Politique du CCCF en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments » dans le Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius).

- Les niveaux maximaux seront établis à un niveau aussi bas que raisonnablement réalisable. Dans une mesure acceptable sur le plan toxicologique, les niveaux maximaux seront établis à un niveau (légèrement) supérieur au champ normal de variation des concentrations dans les aliments dont la production a lieu conformément aux techniques adéquates courantes, cela afin d'éviter des perturbations indues dans la production et le commerce des produits alimentaires. Si possible, les niveaux maximaux se fonderont sur des considérations relevant des BPF et/ou des BPA dans lesquelles les préoccupations sanitaires seront intégrées en tant que principe directeur afin d'obtenir des niveaux maximaux aussi faibles que possible. Les aliments qui sont à l'évidence affectés par une contamination due à une situation locale ou à des conditions de traitement, contamination qui pourrait être évitée par l'application de mesures raisonnables, seront exclus de cette évaluation à moins qu'un niveau maximal plus élevé ne soit acceptable du point de vue de la santé publique et que des questions économiques importantes ne soient en jeu.
- Les propositions de niveaux maximaux pour un contaminant dans les produits alimentaires se fonderont sur des données provenant de divers pays et sources, y compris des zones et des processus principaux de production, dans la mesure où les produits concernés font l'objet d'un commerce international. Quand il apparaît que les modèles de contamination sont suffisamment bien compris et seront similaires à l'échelle mondiale, des données moins approfondies pourront éventuellement suffire.
- Des niveaux maximaux peuvent être établis pour des groupes de produits, quand on dispose d'informations suffisantes sur le modèle de contamination affectant l'ensemble du groupe, ou quand il existe d'autres arguments en faveur de l'extrapolation.
- Les valeurs numériques utilisées pour les niveaux maximaux seront, de préférence, des chiffres arrondis en progression géométrique (0,01; 0,02; 0,05; 0,1; 0,2; 0,5; 1; 5; etc.), à moins que cela ne crée des problèmes pour l'acceptabilité des niveaux maximaux.
- Les niveaux maximaux s'appliqueront aux échantillons représentatifs par lot. Si nécessaire, des méthodes appropriées d'échantillonnage seront spécifiées.
- Les niveaux maximaux ne seront pas, de préférence, inférieurs aux concentrations auxquelles peuvent s'appliquer les méthodes d'analyse mises en place pratiquées aisément dans les laboratoires de contrôle alimentaire, à moins que des considérations de santé publique ne rendent nécessaire un niveau maximal inférieur qui suppose une méthode d'analyse plus complexe et plus sensible, basée sur un seuil de détection adéquat plus faible. Dans tous les cas, toutefois, il faudra disposer d'une méthode d'analyse validée pour pouvoir contrôler le niveau maximal.
- Le contaminant, tel qu'il doit être analysé et auquel s'applique le niveau maximal, sera défini clairement. La définition peut inclure d'importants métabolites, lorsque cela se justifie sur le plan analytique ou toxicologique. Elle peut aussi concerner des indicateurs (substances) choisis dans un groupe de contaminants apparentés.
- Le produit, tel qu'il doit être analysé et auquel s'applique le niveau maximal, sera défini clairement. En règle générale, les niveaux maximaux seront établis pour des produits de base et sont exprimés 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 correspondra, de préférence, au produit tel qu'il se présente dans le commerce et comprendra, 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 de consommation humaine et animale peuvent être utiles dans ce domaine; d'autres définitions ne seraient employées que pour des raisons précises. Toutefois, en matière de contaminants, l'analyse et, par conséquent, les niveaux maximaux seront 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 seront établies concernant l'application des niveaux maximaux aux produits ayant des teneurs en graisse diverses (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 ce produit. 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 distincts 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 primaires, 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.

EXAMEN ET REVISION DE LA NGCTA.

23. Les dispositions relatives aux contaminants dans le Tableau I feront l'objet d'un examen régulier par le CCCF et seront révisées au besoin, en tenant compte des avis du JECFA les plus récents ou de l'évolution concernant la gestion des risques, des possibilités en matière de prévention et de réduction de la contamination, des possibilités en matière d'atténuation, des connaissances scientifiques ou d'autres nouveaux aspects pertinents importants.

Une attention particulière sera accordée à l'examen des niveaux maximaux ainsi que de la conversion possible des niveaux indicatifs en niveaux maximaux

24. 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 (proposées ainsi qu'approuvées) sera présentée sous la forme du Tableau I.

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES
CHAIRPERSON/PRESIDENT/PRESIDENTE**

Mr Frans VERSTRAETE

Administrator
European Commission, Health and Consumer
Protection DG
Rue Froissart 101
1049 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 295.6359
Fax.: +32 2 299 1856
E-mail: frans.verstraete@ec.europa.eu

MEMBER COUNTRIES**AUSTRALIA - AUSTRALIE****Dr Glenn STANLEY**

Senior Risk Manager
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186
CANBERRA BC ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6271 2643
Fax: +61 2 6271 2278
Email: glenn.stanley@foodstandards.gov.au

Ms Rebecca LATHBURY

Executive Officer
Codex Australia, Product Safety and Integrity
Product Integrity Animal and Plant Health
Department of Agriculture, Fisheries and Forestry
Tel: (02) 6272 4542
Fax: (02) 6272 3103
Email: rebecca.lathbury@daff.gov.au

Mr Ed KLIM

Manager, Food Safety Systems and Support
Product Safety and Integrity
Australian Government Department of Agriculture,
Fisheries and Forestry
GPO Box 858
CANBERRA ACT 2601
AUSTRALIA
Ph: +61 2 6272 5507
Fax: +61 2 6272 5679
Email: ed.klim@daff.gov.au

BELGIUM - BELGIQUE - BÉLGICA**Ms Christine VINKX**

Expert additives and contaminants
Federal Public Service of Health,
Food Chain Safety and Environment
Place Victor Horta 40, Box 10
1060 Brussels
BELGIUM
Tel.: +32 2 524 7359
Fax.: +32 2 524 7399
E-mail: Christine.vinkx@health.fgov.be

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL**Ms Ligia SCHREINER**

Expert on Regulation
National Health Surveillance Agency
SEPN 511, BLOCO A, Edifício Bittar II
70750-541 Brasilia
BRAZIL
Tel.: +55 613 448 6292
Fax.: +55 613 448 6274
E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

FRANCE - FRANCIA**Mr Pascal AUDEBERT**

Point de Contact du Codex alimentarius en France
Premier Ministre Secrétariat Général
des Affaires Européenne
2, Boulevard Diderot
75572 Paris Cedex 12
FRANCE
Tel.: +33 144 871 603
Fax.: +33 144 871 604
E-mail: pascal.audebert@sgae.gouv.fr

JAPAN - JAPON - JAPÓN**Dr Yukiko YAMADA**

Deputy Director –General
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100 8950
JAPAN
Tel.: +81 3 3507 5716
Fax.: +81 3 3507 0389
E-mail: yukiko_yamada@nm.maff.gp.jp

Mr Masahiro SEGAWA

Deputy Director
Plant Products Safety Division
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
100-8950 Tokyo
JAPAN
Tel.: +81 335 025 968
Fax.: +81 335 808 950
E-mail: masahiro_segawa@nm.maff.gp.jp

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA**Ms Zaleenah ZAINUDDIN**

Senior Principal Assistant Director
 Ministry of Health Malaysia
 Federal Government Administration Centre
 Precint 1
 62590 Putrajaya
 MALAYSIA
 Tel.: +60 388 833 518
 Fax.: +60 388 893 815
 E-mail: zaleenahzain@yahoo.com

**NETHERLANDS - PAYS-BAS –
PAÍSES BAJOS****Mr Harrie STORMS**

Policy Advisor
 Ministry of Health, Welfare and Sport
 P.O. Box 20350
 2500 EJ The Hague
 NETHERLANDS
 Tel.: +31 70 340 6225
 Fax.: +31 70 340 5554
 E-mail: hf.storms@minvws.nl

Ms Astrid BULDER

Researcher Toxicology and Risk Assessment
 RIKILT Institute of Food Safety – Wageningen UR
 Cluster Databases, Risk Assessment & Supply Chain
 Management
 Bornsesteeg 45, 6708 PD Wageningen
 PO Box 230,
 6700 AE Wageningen
 NETHERLANDS
 Phone +31 (0)317 47 55 75 (new number per 7 March
 2008: (0)317 48 03 70)
 Fax +31 (0)317 41 77 17
 E-mail: Astrid.Bulder@wur.nl

Dr Martien C. SPANJER

Senior Analytical Chemist
 Food and Consumer Product Safety Authority
 Hoogte Kadijk 401
 1018 BK Amsterdam
 THE NETHERLANDS
 Tel.: +31 20 524 4703
 Fax.: +31 20 524 4700
 E-mail: martien.spanjer@vwa.nl

PHILIPPINES - FILIPINAS**Ms Alicia LUSTRE**

Director
 National Food Authority, Food Development Center
 FTI cor. DBP Avenue, FTI Complex
 Taguig City
 PHILIPPINES
 Tel.: +63 2 838 4715
 Fax.: +63 2 838 4692
 E-mail: lustre@pacific.net.ph

**INTERNATIONAL
 GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
 ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES
 INTERNATIONALES
 ORGANIZACIONES
 GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

FAO**Ms Annika WENBERG**

Senior Officer
 FAO JECFA Secretary
 Food and Nutrition Division
 Food and Agriculture Organization
 of the United Nations
 Viale delle Terme di Caracalla
 Roma
 ITALY
 Tel.: +39 6 5705 3612
 Fax.: +39 6 5705 4593
 E-mail: annika.wennberg@fao.org

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
 ORGANIZATIONS
 ORGANISATIONS NON-
 GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES
 ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO
 GUBERNAMENTALES**

CIAA**Ms Clara THOMPSON**

Scientific & Technical Manager
 Avenue des Arts 43
 1040 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 4 9753 6179
 Fax.: +32 2 508 1021
 E-mail: c.thompson@ciaa.be

IADSA**Mr. David PINEDA ERENO**

Director, Regulatory Affairs
 50 Rue de l'Association
 1000 Brussels
 BELGIUM
 Tel: +32 22 09 11 55
 Fax: +32 22 23 30 64
 Email: davidpineda@iadsa.be

ICBA**Ms Paivi JULKUNEN**

Chair, ICBA Committee for Codex
 Boulevard St. Michel 79
 1040 Brussels
 BELGIUM
 Tel.: +32 2 7434050
 Fax.: +32 2 7325102
 E-mail: pjulkunen@na.ko.com

ICD

Ms Yasmine MOTARJEMI

Corporate Food Safety Manager
Quality Management, Nestlé
Industry Council for Development
74 West Hill, Wembley Park, HA9 9RS UK
tel +44 20 8908 6375, fax +44 20 8385 2656
e-mail: industrycouncil@btinternet.com

IDF

Ms. Helen DORNOM

Technical Issues Manager
FIL-IDF Australia c/o Dairy Australia
Locked Bag 104
Flinders Lane
Melbourne Vic 8006
Australia
Tel.: +61 3 9694 3897
Fax: +61 3 9694 3833
E-mail: hdornom@dairyaustralia.com.au

Ms. Aurélie DUBOIS

Assistant to the Technical Director
International Dairy Federation
Diamant Building
Boulevard Auguste Reyers, 80
1030 Brussels
Belgium
Tel.: +32 2 706 86 45
Fax: +32 2 733 04 13
E-mail: ADubois@fil-idf.org