

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 5, 7, 14, 15 de l'ordre du jour

CRD26

Avril 2024

ORIGINAL LANGUAGE

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS POUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Dix-septième session

15-19 avril 2024

Commentaires du Sénégal

Point 5 de l'ordre du jour: Limites maximales pour le plomb dans certaines catégories d'aliments (à l'étape 4)

Contexte :

La 15^{ème} session du CCCF est convenue de rétablir le GTE, présidé par le Brésil, afin de faire de nouvelles propositions les LM pour les herbes culinaires (fraîches/séchées) et les épices (séchées) suite à un appel de données du JECFA en 2022, pour examen par la 17^e session du CCCF (2024).

Le CCCF a encouragé les membres du Codex intéressés à soumettre des données indiquant clairement l'état séché/frais des échantillons à la base de données GEMS/Aliments. Si aucun accord n'est atteint lors cette 17^e session, les travaux sur cette catégorie seront interrompus.

Position :

Le Sénégal n'est pas en phase avec les propositions de LM faites au niveau de l'annexe 1 concernant les épices. Nous proposons en moyenne une LM de 0,19 mg/Kg pour les épices.

Le Sénégal ne soutient pas la LM de 2,5 mg/kg pour les herbes culinaires séchées

Le Sénégal soutient la LM de 0,2 mg/kg pour les herbes culinaires fraîches

Justification :

Etant donné qu'il n'y a pas de seuil sans effet en ce qui concerne le plomb, les LM de plomb devraient être maintenus à un niveau le plus bas possible.

L'exposition au plomb est associée à un large éventail d'effets toxiques, notamment des effets neuro-développementaux tels que la diminution du QI et de la capacité d'attention chez les enfants, les troubles rénaux et de la fertilité, l'hypertension, les maladies cardiovasculaires, les fausses couches. Les fœtus, les nourrissons et les enfants sont les sous-groupes les plus sensibles au plomb.

Point 7 de l'ordre du jour : Définition des arachides prêtes à consommer aux fins de l'établissement d'une limite maximale pour les aflatoxines totales dans ce produit

Contexte

Lors de la 16^{ème} session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (2023), l'Inde a présenté une proposition pour l'établissement de niveaux maximaux (ML) pour l'aflatoxine totale (AFT) dans les arachides prêtes à consommer (RTE) et un plan d'échantillonnage associé.

Le CCCF a convenu de préparer une proposition pour une définition claire des arachides prêtes à consommer afin d'établir une LM pour les AFT dans les arachides prêtes à consommer et la catégorisation des données d'occurrence pour examen par la 17^e session du CCCF, en travaillant en étroite coopération avec l'administrateur de GEMS

Position

Le Sénégal propose la définition suivante :

Les arachides prêtes à consommer correspondent à un produit destiné à la consommation humaine directe, qui n'est pas destiné à subir une transformation/un traitement supplémentaire ayant prouvé sa capacité à réduire les niveaux d'aflatoxines, avant d'être utilisé comme ingrédient dans les denrées alimentaires, autrement transformé, emballé dans tous les types d'emballage tels que le consommateur ou le vrac, étiqueté comme "arachides prêtes à consommer". Comprend, sans s'y limiter : (i) les arachides décortiquées crues, (ii) les arachides en coque crues, (iii) les arachides en coque grillées, (iv) les arachides décortiquées grillées/blanchies, (v) les arachides décortiquées frites avec ou sans peau, (vi) les arachides enrobées, (vii) les arachides assaisonnées,

Justification

Le Sénégal est un grand producteur et consommateur de l'arachide. Il est donc impératif de fixer des définitions et des limites appropriées pour protéger la santé des consommateurs tout en facilitant le commerce équitable.

Point 14 de l'ordre du jour: Examen du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004)

Contexte : Les travaux sur l'examen des normes Codex relatives aux contaminants ont abouti à l'établissement d'une "Liste des normes Codex et textes apparentés les plus prioritaires pour les contaminants dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux" (OHPL), qui identifie les besoins de révision des normes existantes et des textes apparentés relatifs aux contaminants par le Comité du Codex.

Lors de la 16^{ème} session du CCCF (2024), le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004) a été identifié en vue d'une éventuelle révision.

Étant donné que l'exposition aux aflatoxines provenant des arachides reste un problème de santé publique et que de nouvelles informations sur les mesures de gestion des risques visant à réduire la présence d'aflatoxines dans les arachides peuvent être disponibles depuis l'adoption de la CoP en 2004. Le CCCF16 a décidé de créer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par le Brésil et chargé d'élaborer un document de travail afin de déterminer si de nouvelles mesures justifient la révision de la CoP.

Position :

Le Sénégal approuve la révision du code d'usage.

Justification :

Il est important de prendre en compte les nouvelles informations sur les mesures de gestion des risques visant à la réduction des aflatoxines dans les arachides

Point 15 de l'ordre du jour: Examen du Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier (CXC 45-1997)

Contexte : La 15^{ème} session du CCCF (2022) a convenu de maintenir, sans établir de nouvelles priorités, les listes de suivi A et B (établies lors du CCCF14) et de créer une Liste globale des normes Codex et textes apparentés, relatifs aux contaminants dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale les plus prioritaires (la «OHPL»), les propositions d'inscription à cette liste devant être fondées sur des critères de priorisation ou sur d'autres critères clairs et raisonnables. La 15e session du CCCF n'a entrepris aucun nouveau travail de révision d'une norme Codex existante.

La 16^{ème} session du CCCF (2023) a convenu de créer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par le Canada, afin d'élaborer un document de travail sur la révision du Code d'usages pour la réduction de l'aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier (CXC 45-1997). Un certain nombre de pays membres ou d'organisations ont recommandé l'inclusion de ce code d'usages dans l'OHPL et ont cité des critères de priorisation à l'appui, qui sont présentés dans le tableau 1 avec des détails supplémentaires sur la manière dont le CXC 45-1997 répond spécifiquement à chaque critère.

Position :

- 1) Le Sénégal approuve la révision du code d'usage mais nous proposons la séparation des deux codes d'usage.
- 2) Le Sénégal soutient la prise en compte des paragraphes 14 à 35.

Justification :

Il existe d'autres types d'aliments consommés par les animaux de bétail et qui ne sont pas des céréales ; C'est le cas des tourteaux d'arachide.