



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

Douzième session

Utrecht, Pays-Bas, 12 – 16 mars 2018

**QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU SES
ORGANES SUBSIDIAIRES**

A. QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

QUESTIONS SOUMISES À TITRE INFORMATIF

**Normes et textes apparentés adoptés aux étapes 8, 5/8 (avec omission des étapes 6/7) et 5 de la
Procédure¹**

1. À sa quarantième session (juillet 2017), la Commission a adopté les limites maximales et textes apparentés suivants:

- Amendement des limites maximales pour le plomb et l'arsenic dans les graisses et les huiles comestibles (huiles de poisson) dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995);
- Limites maximales pour le plomb dans certains fruits et légumes traités (légumes secs, confitures, gelées et marmelades, tomates en conserve, châtaignes et purées de châtaignes en conserve) (CXS 193-1995) – adoptées à l'étape 8 et 5/8;
- Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz - adopté à l'étape 5/8;
- Annexe sur l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot dans les céréales (Annexe au *Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines* (CXC 51-2003) - adoptée à l'étape 5/8;
- Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les mycotoxines - adopté à l'étape 5/8 (avec des amendements au paragraphe 2.3.2 où ajouter une référence à la *Norme générale pour les denrées alimentaires irradiées* (CXS 106-1983) pour améliorer la clarté de la disposition);
- Limites maximales pour le plomb dans les concentrés de tomates transformées et les légumes Brassica en conserve – adoptées à l'étape 5.

Révocation de normes et textes apparentés²

2. La Commission a révoqué les limites maximales pour le plomb dans les légumineuses, les confitures (conserves de fruits) et gelées, les tomates en conserve, les châtaignes et purées de châtaignes en conserve d'après la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) en vue de l'adoption des limites maximales révisées à l'étape 8 et 5/8 (se référer au paragraphe 1).

¹ [REP17/CAC](#), par. 15-17, 55-59

² [REP17/CAC](#) par. 82

Biopesticides, bioengrais et biostimulants³

3. Le Chili a demandé à la Commission de fournir des indications sur la façon d'aborder la question des biopesticides, bioengrais et biostimulants, pour lesquels manquaient des définitions et des recommandations, notamment sur la possibilité de présenter un document de travail sur le sujet à l'organe subsidiaire adéquat. Si aucun problème ne s'était encore posé en matière de commerce, il ne fallait pas écarter la possibilité qu'il y en ait à l'avenir, car différentes initiatives en matière de législation visant à aborder la question de l'utilisation et de la sûreté de ces produits étaient mises en œuvre. Des indications au niveau international étaient par conséquent demandées, afin de garantir que les approches en matière de réglementation pour ces produits soient harmonisées. Un tel travail entrerait également dans le cadre de l'objectif stratégique 1.2 sur la détermination des enjeux naissants du Plan stratégique 2014-2019.

4. La Commission a noté que:

- i) les pays étaient en train de commencer l'élaboration de leurs législations nationales et qu'ils pourraient bénéficier d'indications au niveau international;
- ii) ces substances étaient de plus en plus utilisées pour remplacer ou compléter les pratiques agricoles classiques, mais qu'elles n'avaient pas encore été évaluées scientifiquement, afin de s'assurer de leur sécurité;
- iii) qu'il fallait définir clairement ces substances, aborder la question de la sûreté de leur utilisation et définir des limites de résidus adaptées;
- iv) que le caractère technique de la question nécessitait un examen de la part d'organes subsidiaires spécialisés de la Commission.

5. La Commission a reconnu que cette question était importante et qu'il fallait appuyer la proposition du Chili et a recommandé au Chili de soumettre un document de travail, en vue de son examen par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), le Comité sur les résidus de pesticides (CCPR) et le Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF).

6. Le Comité **est invité à prendre note** des informations ci-dessus.

QUESTIONS NÉCESSITANT UN SUIVI

Norme pour le quinoa⁴

Commission du Codex Alimentarius

7. En notant que les limites maximales existantes pour le plomb et le cadmium dans les céréales figurant dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) ont explicitement exclu le quinoa, lors de sa quarantième session, la Commission a demandé au CCCF d'inclure le quinoa dans les limites maximales pour le plomb et le cadmium dans les céréales figurant dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

8. Le Comité **est invité à examiner** cette requête.

³ [REP17/CAC](#), par. 219-221

⁴ [REP17/CAC](#), par. 80-81; [REP17/EXEC2](#), par. 81 - 82

B. QUESTIONS ÉMANANT DES ORGANES SUBSIDIAIRES DE LA COMMISSION

QUESTIONS SOUMISES À TITRE INFORMATIF

Soixante-treizième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius⁵

Limites maximales pour le plomb dans certains fruits et légumes traités (révision des limites maximales) (pour adoption à l'étape 5)

9. Lors de sa soixante-treizième session, le Comité exécutif est convenu de demander au CCCF d'indiquer une date raisonnable pour l'achèvement de ces travaux et a recommandé au Comité de ne pas proposer d'autres travaux visant à fixer de nouvelles limites maximales pour le plomb à insérer dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (NGAA) (CXS 193-1995) tant que la révision des limites maximales existantes dans la Norme générale ne serait pas terminée.

Directives pour l'analyse des risques liés à la présence accidentelle de substances chimiques, à faibles concentrations, dans les aliments (nouveaux travaux)

10. À sa soixante-treizième session, le Comité exécutif a recommandé que la FAO et l'OMS participent activement aux travaux visant à élaborer des directives pour l'analyse des risques liés à la présence accidentelle de substances chimiques, à faibles concentrations, dans les aliments, afin de s'assurer leur conformité avec les Principes de travail pour l'analyse des risques, notamment quant à l'évaluation des risques.

Programme de travail général

11. À sa soixante-treizième session, le Comité exécutif s'est félicité de la décision du Comité sur les contaminants dans les aliments relative à l'établissement d'un plan de travail prévisionnel et a encouragé le Comité à le mettre en œuvre.

Trente-huitième session du Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

12. À sa trente-huitième session, le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS) est convenu de publier deux documents d'information:

- i) Le document d'information sur les démarches-critères pour les méthodes qui utilisent une «somme de composants»⁶ présente au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et aux autres comités du Codex des renseignements sur une liste (non exhaustive) de questions dont ils souhaiteront peut-être tenir compte quand ils élaborent des critères de performance numériques pour les méthodes qui utilisent une somme de composants; et
- ii) Le document d'information sur les exemples concrets de plans d'échantillonnage qui contribuent au choix de plans d'échantillonnage appropriés⁷.

13. Le Comité **est invité à noter** les informations ci-dessus.

QUESTIONS NÉCESSITANT UN SUIVI

Soixante-treizième Session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius

Travaux en cours⁸

14. À sa soixante-treizième Session, le Comité exécutif est convenu de demander au Comité sur les contaminants dans les aliments d'indiquer une date raisonnable pour l'achèvement des travaux en cours.

15. Le Comité **est invité à examiner** cette requête.

⁵ REP17/EXEC2, par. 55 – 62

⁶ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCMAS_SOC_e.pdf

⁷ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCMAS_ESP_e.pdf

⁸ REP17/EXEC2, par. 57 - 58