



**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**

**AVANT-PROJET ET PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB DANS CERTAINS
PRODUITS DE LA NORME GÉNÉRALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES
PRÉSENTS DANS LES PRODUITS DE CONSOMMATION HUMAINE ET ANIMALE (CXS 193-
1995) (AUX ÉTAPES 7 ET 4)**

Observations soumises aux étapes 6 et 3 par l'Argentine, l'Australie, le Canada, la Colombie, le Costa Rica, l'Égypte, l'Inde, le Japon, le Kenya, la République de Corée, la Turquie, l'Uruguay, FIVS, OIV et WPTC

L'ARGENTINE

Observation générale :

L'Argentine est reconnaissante pour le travail effectué par le GTE concernant la révision et l'établissement de nouvelles limites pour les contaminants, et pour le soutien fourni par le JECFA dans l'évaluation des risques.

L'Argentine partage les inquiétudes du JECFA quant au fait que l'exposition au plomb puisse être associée à une large gamme de problèmes de santé chez les humains. Malgré cela, l'Argentine souhaiterait faire part de certaines préoccupations particulières.

Observations spécifiques :

- 1) Concernant la limite proposée pour le vin, l'Argentine souhaite signaler qu'étant donné qu'une Norme internationale est en cours d'établissement, les données collectées n'incluent aucune contribution d'Afrique et d'Amérique du Sud. L'Argentine est un important producteur de vin traditionnel et s'engage à communiquer des informations sur son étude statistique afin que les données puissent être prises en compte et que les données de notre région soient examinées.
- 2) Concernant les données, nous notons avec inquiétude que la limite à modifier ne s'appliquerait pas seulement aux vins ; nous notons que les données prises en compte couvrent également les produits à base de vin (par exemple, vins mutés, vins faits avec du raisin et d'autres fruits, hydromel, vin de glace, etc.). Nous ne savons pas quel critère a été utilisé pour définir ce regroupement. Cela pourrait fausser les résultats de l'étude statistique. Nous préférierions par conséquent différencier ce type d'échantillons dans l'étude et établir la limite uniquement pour le vin fait avec du raisin.
- 3) En ce qui concerne la limite maximale proposée de 0,05 % [sic] mg/kg, ce chiffre est nettement inférieur à celle établie par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), qui est de 0,15 mg/kg, et considérablement inférieur à celle établie par de nombreux pays, ce qui pénalise excessivement ce produit ; qui plus est, celui-ci n'est pas consommé dans tous les pays, ni par tous les groupes d'âge ni en général par de nombreux groupes vulnérables, les femmes enceintes, les jeunes enfants, etc.
- 4) Par ailleurs, nous avons noté les corrélations établies entre la limite maximale actuelle pour le plomb et les limites hypothétiques, ainsi que les restrictions que chacune de ces limites imposerait sur le commerce. Nous ne comprenons pas ce qui motive la limite recommandée de 0,05 mg/kg, qui, à notre avis, sera une restriction injustifiée du commerce, puisque 3 % des échantillons seraient en dehors du marché. En réalité, nous aimerions voir une quantification de la modification importante qui se produirait entre chacune des valeurs hypothétiques suggérées en termes de santé des consommateurs, étant donné que, pour prendre en compte la norme du Codex par la suite au niveau national, nous sommes tenus par les accords de l'OMC d'adopter des mesures qui sont

proportionnelles au risque évalué et nous devons par conséquent connaître le niveau de proportionnalité de chacune des limites hypothétiques.

- 5) Nous estimons par conséquent qu'il serait très important de ne pas prendre de décision pour le moment, mais d'exhorter les pays, en particulier les producteurs de vin, à fournir des informations sur leurs méthodes d'échantillonnage du plomb dans le vin. L'Argentine, cinquième producteur mondial de vin, n'a fourni aucune information à ce jour, mais pourrait le faire prochainement.

L'AUSTRALIE

1. Les commentaires de l'Australie se rapportent à la réduction proposée de la LM du vin de 0,20 à 0,05 mg/kg.
2. L'Australie demande au Codex d'envisager une harmonisation avec la limite actuelle de l'OIV de 0,15 mg/kg comme mesure provisoire afin de permettre la recherche de preuves contemporaines avant que toute réduction supplémentaire de la LM ne soit proposée.
3. L'Australie demande que toute nouvelle LM ne soit pas appliquée au vin muté, qui présente généralement un taux de plomb supérieur et un modèle de consommation différent de celui du vin de table. D'après les premières estimations, une grande proportion des vins mutés serait touchée par la LM proposée de 0,05 mg/kg. Il serait par ailleurs bienvenu de distinguer les vins de table des vins mutés et des vins pétillants, compte tenu des modèles de consommation différents de chacun.
4. En ce qui concerne les vins mutés, il convient d'envisager des dispositions de droits acquis, dans la mesure où certains vins stockés en fûts depuis longtemps peuvent présenter des concentrations de plomb plus élevées en raison d'une prévalence historiquement plus élevée des contaminants à base de plomb.

LE CANADA

Le Canada tient à remercier les États-Unis pour avoir une nouvelle fois dirigé le groupe de travail électronique (GTE) consacré à l'*Avant-projet et projet de limites maximales (LM) pour le plomb dans certains produits de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Le Canada souhaite faire part de son accord sur les LM proposées pour le plomb dans divers aliments.

Le Canada soutient l'avant-projet et projet de LM pour le plomb dans divers aliments, figurant à l'Annexe I.

Le Canada formule un commentaire concernant le procédé de travail décrit au paragraphe 5 de l'Annexe II. Un grand nombre de résultats soumis pour les catégories d'aliments évaluées dans le cadre du travail de cette année n'ont pas fait l'objet d'une limite de quantification (LOQ) et ont été initialement exclus de l'analyse. Par conséquent, le GTE a demandé une nouvelle saisie des jeux de données ayant un grand nombre de LOQ non reportées et les échantillons sans LOQ reportée mais avec des résultats indiquant des détections positives de plomb ont été retenus. Lorsque les échantillons retenus affectaient les LM recommandées par le GTE pour un produit alimentaire donné, les LM ont été proposées sur la base de jeux d'échantillons contenant les échantillons retenus (à savoir des concentrations positives sans LOQ reportée).

Bien que l'approche décrite ci-dessus soit raisonnable, il reste à savoir si la même approche a été systématiquement appliquée au cours des dernières années lorsque d'autres LM de plomb ont été mises à jour dans la NGCTPHA. Le Canada suggère d'adopter une approche unique et cohérente pour le traitement d'échantillons pour lesquels aucune LOQ n'a été reportée, aussi bien lors de la mise à jour des LM Codex existantes pour le plomb dans la NGCTPHA que lors de la proposition de nouvelles LM pour le plomb dans d'autres produits alimentaires. Les LM Codex existantes pour le plomb qui ont été précédemment mises à jour pourraient être vérifiées à l'aide de la méthode d'évaluation choisie.

Concernant l'Annexe II, paragraphe 39, qui décrit les « sujets additionnels » ayant attiré l'attention du GTE, plusieurs pays ont déclaré qu'étant donné que les vins ne sont pas produits dans l'intention d'être consommés par les nourrissons et les enfants en bas-âge et qu'ils ne sont pas aussi souvent consommés que les boissons non alcoolisées, une LM aussi faible que celle proposée par le GTE (0,05 mg/kg) pourrait être inutile. Le Canada est d'avis que les concentrations de plomb dans tous les aliments doivent être aussi faibles que cela est raisonnablement possible d'atteindre (principe ALARA) et est favorable à la LM de 0,05 mg/kg proposée pour le plomb dans le vin.

LA COLOMBIE

La Colombie a le plaisir de déclarer qu'elle souscrit à L'AVANT-PROJET DE RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB DANS DES FRUITS ET DES LÉGUMES SÉLECTIONNÉS (FRAIS ET TRANSFORMÉS) DANS LA NORME GÉNÉRALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES PRODUITS DE CONSOMMATION HUMAINE ET ANIMALE (CXS193-1995) et compte tenu de la représentativité géographique et du nombre d'échantillons figurant dans le Tableau GJ-1 de l'Annexe pour les niveaux de Pb dans le jus de fruits, davantage de données doivent être rassemblées afin d'obtenir une vision d'ensemble des niveaux de plomb et en particulier une répartition plus claire de ces niveaux dans les régions.

Ce qui précède est le consensus atteint dans le Sous-comité colombien sur les contaminants dans les aliments.

LE COSTA RICA

Le Costa Rica est reconnaissant envers le groupe de travail pour le travail qu'il a mené et pour l'opportunité offerte de formuler des observations. À cet égard, il souhaite exprimer son soutien aux propositions faites par le groupe de travail.

L'ÉGYPTE

L'Égypte appuie les recommandations suivantes :

- 1- 0,04 mg/kg pour le jus de raisin.
- 2- 0,3 mg/kg pour le plomb dans le chutney de mangue.
- 3- 0,1 mg/kg pour le plomb dans les légumes brassica en conserve.
- 4- 0,2 mg/kg pour le plomb dans les champignons frais cultivés [champignons communs (*Agaricus bisporous*), shiitake (*Lentinula edodes*) et pleurotes (*Pleurotus*)]
- 5- 0,05 mg/kg pour le vin.
- 6- 1 mg/kg pour le sel de qualité alimentaire.
- 7- 0,04 mg/kg pour les matières grasses tartinables et mélanges tartinables.
- 8- 0,07 mg/kg pour les graisses et huiles comestibles.

L'INDE

Observation générale : L'Inde apprécie le travail du groupe de travail électronique présidé par les États-Unis et formule les observations suivantes :

Le plomb est présent naturellement dans l'environnement à des niveaux qui peuvent varier en fonction du lieu géographique et des conditions agro-climatiques. En conséquence, le plomb contamine les produits agroalimentaires. Les industries ne disposent par ailleurs d'aucune solution/technologie concrète pour éliminer ces métaux lourds lors de la transformation car ils imbibent le produit. En outre, selon les études disponibles, le temps minimum requis pour réduire ces métaux lourds par les techniques de phytoremédiation des sols et de l'eau est d'au moins 6-7 ans. [Source : Technology Evaluation Report TE-98-01, Mandal et al., International Journal of Bio-resource and Stress Management 2014, 5(4):553-560, International Journal of Environmental Bioremediation & Biodegradation, 2014, Vol. 2, No. 4, 178-191]. Une réduction drastique des LM de plomb dans différents produits alimentaires risque de ne pas refléter dans une large mesure les niveaux d'occurrence du plomb dans les aliments et peut par conséquent avoir un impact sur le commerce international des aliments.

Observation particulière : Dans le cas du chutney de mangue, l'Inde propose une LM de 0,5 mg/kg pour le plomb compte tenu des données présentées par l'Inde.

Justification : La révision des LM du plomb dans les aliments par le Comité se fonde en grande partie sur les données d'occurrence du plomb et d'un possible impact sur le commerce, puisqu'il n'y a pas de teneur sans risque du plomb dans les aliments, étant donné que la DHTP a été supprimée par le JECFA. Cependant, la limite proposée de 0,3 mg/kg ne semble pas refléter les données d'occurrence réelle

examinées par le GTE, qui comprend une grande proportion de données fournies par l'Inde (grand producteur de chutney de mangue).

LE JAPON

Le Japon remercie les États-Unis d'Amérique, présidents du CTE, pour leurs efforts dans la préparation de l'« Avant-projet et Projet de révision des limites maximales pour le plomb dans des produits sélectionnés dans la NGCTAHA (CXS 193-1995) » (CX/CF 18/12/5). Nous souhaitons émettre les commentaires suivants, en réponse au CL2018/1-CF.

Le Japon est favorable aux limites maximales révisées pour le plomb dans tous les produits proposés, à l'exception de celles concernant les champignons frais cultivés et le vin. Nous nous réjouissons que le nombre d'échantillons et que la distribution géographique des données aient été suffisants pour l'établissement de LM.

Champignons frais cultivés

Le Japon propose une LM de 0,3 mg/kg, au lieu de la LM de 0,2 mg/kg recommandée par le GTE, et ce pour les motifs suivants :

- ✓ La fixation de la LM au niveau hypothétique de 0,2 mg/kg engendrerait l'élimination de 4 pour cent des produits sur le marché international, tandis qu'une LM à 0,3 mg/kg en éliminerait 2 pour cent. Cette deuxième limite s'inscrit en adéquation avec le taux d'infraction de 2-3 % appliqué par l'actuel CCCF pour l'établissement de nouvelles LM basées sur des données d'occurrence, notamment les LM appliquées pour l'arsenic inorganique dans le riz.
- ✓ L'introduction d'une nouvelle LM pour les champignons frais cultivés de 0,3 mg/kg permettrait parfaitement de supprimer les champignons fortement contaminés du commerce mondial et de réduire l'exposition au plomb des consommateurs dans les situations actuelles sans LM du Codex.

Vin

Concernant le paragraphe 39 de l'Annexe II relative aux sujets additionnels, le Japon rejoint l'avis que les boissons alcoolisées ne sont pas produites dans l'intention d'être consommées par les nourrissons et les enfants en bas âge, qui forment les populations les plus vulnérables à la toxicité du plomb. Par conséquent, il n'est pas nécessaire d'établir une LM pour le vin aussi basse que celle appliquée aux jus de fruits (0,04 mg/kg pour les jus de fruits, ou 0,05 mg/kg pour les jus de fruits exclusivement préparés à partir de baies et autres petits fruits).

En outre, le Japon est d'avis qu'il est nécessaire de limiter l'impact économique engendré par une baisse de la LM pour le vin, puisque les boissons alcoolisées font l'objet de taxes nationales au Japon.

Sur la base de ces points de vue, le Japon propose l'établissement d'une LM de 0,07 ou de 0,08 mg/kg pour le vin, ce qui éliminerait 2 pour cent des produits du commerce mondial, bien que le Japon préférerait que la LM soit fixée à 0,1 mg/kg, au taux d'infraction de 1 pour cent.

LE KENYA

OBSERVATION GÉNÉRALE

Le Kenya tient à remercier le GTE, dirigé par les États-Unis d'Amérique, pour le travail de qualité accompli en formulant les recommandations pour les limites maximales révisées et nouvelles pour le plomb présent dans plusieurs produits dans la NGCTPHA.

ANNEXE I

RECOMMANDATIONS POUR LES LIMITES MAXIMALES RÉVISÉES ET NOUVELLES POUR LE PLOMB PRÉSENT DANS PLUSIEURS PRODUITS DANS LA NGCTPHA

OBSERVATION SPÉCIFIQUE

Compte tenu des dommages pouvant être causés à la santé des consommateurs, il est important de réduire scientifiquement le niveau de plomb dans ces produits. C'est la raison pour laquelle nous n'avons aucune objection à diminuer les LM proposées par le GTE pour les produits mentionnés ci-dessous de 1-9.

Justification : des études ayant révélé que l'exposition au plomb est associée à divers effets neuro-développementaux qui rendent les fœtus, les nourrissons et les enfants les plus sensibles au saturnisme, nous sommes dans l'obligation de protéger ces groupes vulnérables.

1. **Jus de raisin** : envisager la diminution de la LM pour le jus de raisin de 0,05 mg/kg à 0,04 mg/kg.
2. **Concentrés de tomates transformées** : envisager la diminution de la LM pour le plomb dans les concentrés de tomates transformées de 1,5 mg/kg (actuellement 0,05 mg/kg à l'étape 5) à 0,08 mg/kg.
3. **Chutney de mangue** : envisager la diminution de la LM pour le chutney de mangue de 1 mg/kg à 0,3 mg/kg.
4. **Légumes brassica en conserve** : envisager d'inclure les légumes brassica en conserve dans la catégorie des légumes en conserve ayant une LM de 0,1 mg/kg.
5. **Champignons frais cultivés** : envisager d'établir une LM pour les champignons frais cultivés [les champignons courants (*Agaricus bisporus*), le shiitake (*Lentinula edodes*) et les pleurotes (*Pleurotus*)] de 0,2 mg/kg.
6. **Vin** : envisager la diminution de la LM pour le vin de 0,2 mg/kg à 0,05 mg/kg.
7. **Sel** : envisager la diminution de la LM pour le sel de 2 mg/kg à 1 mg/kg.
8. **Matières grasses tartinables et mélanges tartinables** : envisager la diminution de la LM pour les matières grasses tartinables et mélanges tartinables de 0,1 mg/kg à 0,04 mg/kg.
9. **Graisses et huiles comestibles** : envisager la diminution de la LM pour les graisses et huiles comestibles de 0,1 mg/kg à 0,07 mg/kg.

LA RÉPUBLIQUE DE CORÉE

La République de Corée soutient les limites maximales du plomb proposées par le Groupe de travail électronique.

LA TURQUIE

La Turquie salue et apprécie les travaux sur la révision des limites maximales pour le plomb menés par le GTE dirigé par les États-Unis d'Amérique.

Le GTE a présenté dans le document CX/CF 18/12/5 plusieurs recommandations visant à réduire les LM pour le plomb pour divers aliments et à établir une LM pour certains autres aliments.

La Turquie souhaiterait formuler les observations suivantes :

Le plomb est un contaminant de l'environnement naturel. Bien qu'il semble que les aliments soient la source majeure d'exposition humaine au plomb, nous devons prendre en considération l'eau, l'air, le sol et la poussière. Aucune dose d'ingestion tolérable n'a été recommandée, car il n'existe aucune preuve de seuils pour un certain nombre d'effets critiques sur la santé. Par conséquent, la LM doit être compatible avec le principe ALARA.

Pour le jus de raisin, la Turquie soutient que la LM doit rester à 0,05 mg/kg.

La Turquie souhaiterait soumettre les données pour le raisin (Tableau 1) et le concentré de jus de raisin comme suit. En général, les jus de fruits sont commercialisés sous forme concentrée. Par conséquent, dans le cadre du commerce international, le produit, qui est concentré sans être prêt à boire, rencontre certaines difficultés. Ainsi, l'établissement d'une LM au niveau hypothétique de 0,04 mg/kg éliminerait 15 pour cent du jus de raisin concentré (Tableau 2) du commerce international. Bien que l'an dernier, le Comité ait accepté de supprimer la note dans la NGCTPHA sur l'ajustement de la LM pour tenir compte de la concentration du produit, cela poserait un problème lors de l'inspection aux frontières.

Tableau 1. Raisin

Plomb (mg/kg)	2011-2017					
	Nombre d'échantillons	%				
Non détecté (LOD)	394	83,30				
<LOQ	5	1,06	>LOD		>0,04	
>LOQ	74	15,64	moyenne	max	Nombre d'échantillons	% (Total 473)

			0,04	0,19	30	6,34
Total Nombre d'échantillons	473	100				

LM actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons < LM	
	Nombre	%
0,05	455	96
0,04	443	94
0,03	431	91

Tableau 2. Concentré de jus de raisin

Plomb (mg/kg)	2011-2017					
	Nombre d'échantillons	%				
Non détecté (LOD)	30	65,22				
<LOQ	4	8,69	>LOD		>0,04	
>LOQ	12	26,09	moyenne	max	Nombre d'échantillons	% (Total 46)
			0,04	0,13	7	15
Total Nombre d'échantillons	46	100				

LM actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons < LM	
	Nombre	%
0,05	44	96
0,04	39	85
0,03	39	85

Conformément à la 73e réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), il faut prendre en compte le fait que **la valeur moyenne pour les jus de fruits est de 0,058 mg/kg**.

Pour les **concentrés de tomates traités**, la Turquie soutient que la LM ne doit pas être **inférieure à 0,9 mg/kg**.

Dans l'avant-projet, il est envisagé de réduire la LM pour le plomb dans les concentrés de tomates traités de 1,5 mg/kg (actuellement 0,05 mg/kg à l'étape 5) à 0,08 mg/kg. Le montant de réduction pour la LM serait de 95 pour cent. La prise en compte des changements environnementaux dans le monde entier constituerait une révision considérable. La LM serait réduite progressivement.

Tableau 3. Tomates

Plomb (mg/kg)	2011-2017					
	Nombre d'échantillons	%				
Non détecté (LOD)	24	66,67				
<LOQ	3	8,33	>LOD		>0,08	
>LOQ	9	25,00	moyenne	max	Nombre d'échantillons	% (Total 36)
			0,04	0,08	19	3
Total Nombre d'échantillons	36	100				

LM actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons < LM	
	Nombre	%
0,08	35	97
0,06	33	92
0,05	30	83

Conformément à la norme Codex stan 57-1981, les solides solubles naturels totaux ne doivent pas être inférieurs à 24 %. En Turquie, les solides solubles naturels totaux pour le double concentré de tomates traité sont de 28-30 % (produits à partir de 6-6,5 kg de tomates/ 1 kg de concentré de tomates traité) et pour le triple concentré de tomates traité, ils sont de 36-38 % (produits à partir de 7,8-8,2 kg de tomates/1 kg de concentré de tomates traité).

Tableau 4. Concentré de tomates traité

Plomb (mg/kg)	2011-2017					
	Nombre d'échantillons	%				
Non détecté (LOD)	34	46,58				
<LOQ	1	1,40	>LOD		>0,08	
>LOQ	38	52,02	moyenne	max	Nombre d'échantillons	% (Total 73)
			0,066	0,86	19	11
Total Nombre d'échantillons	73	100				

LM actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons < LM	
	Nombre	%
0,09	70	96
0,08	65	89
0,07	62	85
0,05	54	74

La Turquie exporte près de 120 à 160 000 tonnes de concentré de tomates traité par an. Établir une LM à la limite hypothétique de 0,08 mg/kg pour le concentré de tomates traité éliminerait 11 pour cent des échantillons et près de 12 à 16 000 tonnes de concentré de tomates traité (Tableau 4) du commerce international. Conformément aux données d'occurrence indiquées dans le Tableau 4, la limite maximale pour le niveau de concentré de tomates traité est de 0,86 mg/kg. En prenant en considération les données d'occurrence (max 0,08 mg/kg) pour les tomates (Tableau 3), et pour le triple concentré de tomates traité (huit fois supérieur), la Turquie suggère qu'une LM ne serait pas inférieure à 0,9 mg/kg.

Pour le **vin**, la Turquie est en faveur d'une LM qui ne doit **pas être inférieure à 0,07 mg/kg**.

En Turquie, la valeur moyenne de production et d'exportation entre 2011 et 2016 est de 57 500 000 litres et 3 000 000 litres, respectivement. Établir une LM à la limite hypothétique de 0,05 mg/kg pour le vin éliminerait huit pour cent des échantillons du commerce international. C'est supérieur à cinq pour cent.

Tableau 5. Vin

Plomb (mg/kg)	2011-2017					
	Nombre d'échantillons	%				
Non détecté (LOD)	63	57,80				
<LOQ	0	0	>LOD		>0,05	
>LOQ	46	42,20	moyenne	max	Nombre d'échantillons	% (Total 109)
			0,03	0,15	9	8
Total Nombre d'échantillons	109	100				

LM actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons < LM	
	Nombre	%
0,07	104	95
0,06	101	93
0,05	100	92
0,04	98	90

Méthode d'analyse et de critères de performance comme suit :

Méthode : NMKL-186 (ICP-MS)

LOD : 0,001 mg/kg

LOQ : 0,01 mg/kg

L'URUGUAY

Nous sommes reconnaissants pour l'opportunité qui est offerte de formuler des observations.

L'observation concerne le point 8 du document CX/CF 18/12/5), qui énonce ce qui suit :

« RECOMMANDATIONS POUR LES LIMITES MAXIMALES RÉVISÉES ET NOUVELLES POUR LE PLOMB PRÉSENT DANS PLUSIEURS PRODUITS DANS LA NGCTPHA. »

« 8. Matières grasses tartinables et mélanges tartinables : Envisager de réduire la LM pour le plomb dans les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables de 0,1 mg/kg à 0,04 mg/kg. »

L'Uruguay estime que comme l'étude du GTE examine 542 données, dont 388 proviennent de l'UE, les données peuvent provenir d'échantillons très similaires et peuvent ne pas refléter la diversité qui pourrait être couverte par une catégorie appelée « mélange de matières grasses à tartiner conformément à CXS 256-2007 ». Nous suggérons, si possible, de renouveler la demande de données auprès des pays membres pour obtenir une diversité de plus de données.

FÉDÉRATION INTERNATIONALE DES VINS ET SPIRITUEUX (FIVS)

Ce document présente les observations consensuelles des membres de la FIVS¹ relatives à l'avant-projet et au projet de limites maximales pour le plomb dans les produits sélectionnés dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995).

¹ La FIVS est une fédération internationale au service d'associations commerciales et entreprises dans l'industrie des boissons alcoolisées dans le monde. Elle propose un forum à ses membres, afin de travailler dans un esprit de collaboration sur des questions juridiques et politiques, et elle communique les points de vue de la Fédération auprès des gouvernements nationaux et des organisations internationales. La FIVS a une fonction d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius.

La FIVS est reconnaissante pour l'opportunité qui lui est donnée de soumettre des observations sur cette proposition importante, et elle souhaiterait émettre les opinions suivantes :

- 1) Une nouvelle limite pour le plomb dans le vin (0,05 mg/l) est proposée aux paragraphes 28 et 29 du rapport du Groupe de travail, sur la base d'une analyse de pratiquement 9500 points de données issus de la base de données de GEMS.
- 2) La limite recommandée par l'OIV pour le plomb dans le vin est actuellement de 0,150 mg/l, inférieure à la limite actuelle recommandée dans la NGSTPHA (0,200 mg/l). Au fil des ans, l'OIV (au sein de laquelle la FIVS fait également fonction d'observateur officiel) a réduit à plusieurs reprises sa limite recommandée, de sorte qu'elle se trouve parmi les plus basses apparaissant actuellement dans les réglementations pour le vin dans le monde. L'OIV s'est également engagée à effectuer d'autres réductions le cas échéant – une position que la FIVS soutient sans réserve. Ceci constitue la preuve manifeste de l'importance accordée à ces questions. Les producteurs ont répondu en conséquence, comme le montre clairement l'ensemble de données du GEMS.
- 3) La FIVS note que l'introduction d'une limite de 0,05 mg/l devrait, sur la base des données analysées, se traduire par l'élimination de 3% de produits dans le commerce international (paragraphe 29 du rapport du Groupe de travail). Pour l'année 2016, la production mondiale de vin a été estimée provisoirement à 270 millions d'hectolitres en volume, avec une valeur moyenne par litre (pour le vin exporté) de 2,78 euros (données de l'OIV). En se basant sur cette approximation, une élimination de 3% de produits s'élèverait à un montant de 2,25 milliards d'euros de valeur de production et bien plus en termes d'impact total sur les économies nationales. De plus, il semble clair au vu de l'ensemble des données qu'une limite de 0,05 mg/l a un impact plus important sur les vins fortifiés que sur d'autres catégories de produits, éliminant ainsi pas moins de 24% de produits au sein du commerce international.
- 4) En observant les données à partir desquelles la nouvelle limite est dérivée, bien qu'il y ait de nombreux points de données, il semble très difficile, voire impossible, d'établir avec exactitude le degré de représentativité de produits circulant au sein du commerce international. À l'évidence lorsqu'une limite mondiale est envisagée, il est de la plus haute importance d'établir celle-ci sur la base d'un ensemble de données qui est clairement aussi complet et aussi représentatif que possible de la situation actuelle, afin d'éviter d'éventuelles conséquences imprévues. En conséquence, la FIVS prie instamment le CCCF de veiller à ce que l'ensemble de données utilisé en tant que base pour toute proposition soit bien représentatif du produit dans le commerce à ce moment.
- 5) La FIVS rappelle que le Codex Alimentarius a adopté un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine A (CAC/RCP 63-2007, fourni en avant-projet par l'OIV). La FIVS suggère qu'un code similaire pour le plomb serait un moyen utile pour poursuivre la tendance baissière des niveaux de plomb dans le vin, et la FIVS serait heureuse de contribuer à l'effort si un tel projet était considéré comme approprié.
- 6) Enfin, il est bien connu que les vins ont tendance à avoir de longues durées de conservation. La plupart des vins sont faits pour être consommés dans les 2 à 5 ans suivant la production ; par conséquent, ils peuvent rester sur le marché pendant des périodes plus longues que de nombreux produits alimentaires. Certains sont même faits pour être consommés jusqu'à 50 ans après l'année de récolte des raisins à partir desquels ils sont produits. De tels produits sont bien entendu hautement spécialisés et très prisés. Pour certains, ils sont même considérés comme des investissements financiers. Ils représentent une proportion négligeable de la population de vins disponibles pour la consommation publique. En recommandant des limites plus basses pour le plomb dans le vin, l'OIV a pris en compte de tels facteurs en proposant que l'application commence par des produits réalisés à partir de raisins récoltés au cours d'une année spécifique, et qu'elle ne s'applique pas à des produits réalisés à partir de raisins récoltés antérieurement. Certaines autorités gouvernementales ont suivi cette recommandation lors de l'introduction de ces mesures dans la réglementation. Dans une période de temps relativement courte avec une telle approche, la grande majorité des produits sur le marché se conforme à la limite inférieure proposée. La FIVS suggère respectueusement qu'en recommandant toute limite inférieure pour le plomb dans le vin, le CCCF envisage de surcroît de recommander la mise en œuvre de dispositions en ce sens aux membres du Codex Alimentarius.
- 7) À la lumière de toutes ces considérations, la FIVS propose les mesures suivantes en tant qu'éléments d'une approche mesurée mais efficace sur cette question :
 - a. Une réduction plus modeste de la limite pour le plomb dans le vin pour le moment (jusqu'à 0,150 mg/l pour calquer la limite recommandée par l'OIV).
 - b. Une recommandation selon laquelle les nouvelles limites doivent être mises en œuvre par les membres du Codex Alimentarius d'une manière qui tient compte de la longévité de certains produits sur le marché (par exemple, en appliquant les limites aux produits d'une année de récolte de raisins donnée et ultérieurement).

- c. Le développement d'un code d'usages couvrant les moyens par lesquels la teneur en plomb des vins peut encore être réduite.
- d. Un engagement à revoir la valeur limite peut-être 5 ans après l'adoption du code d'usages.

Conclusions

La FIVS est reconnaissante pour l'opportunité qui lui est donnée de soumettre des observations sur cette proposition importante. Nous sommes déterminés à voir une réduction continue des niveaux de plomb dans le vin aussi rapidement qu'il est raisonnable, et à condition que les recommandations soient basées sur des données représentatives et qu'elles tiennent compte de la longévité du vin sur le marché.

ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN (OIV)

Observations de la part de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV)¹

Le présent document n'engage pas les États membres de l'OIV dans les observations et opinions qu'ils pourraient apporter ou exprimer séparément.

Observations générales

La 11^{ème} Session du CCCF est convenue de rétablir le GTE présidé par les États-Unis, travaillant en anglais uniquement, afin de poursuivre le travail sur les questions en suspens relatives à la révision des LM pour le plomb dans les fruits et les légumes sélectionnés (frais et transformés) et d'autres catégories d'aliments sélectionnées dans la NGCTAHA, et en particulier de réviser les nouvelles catégories suivantes, à savoir le sel, le **vin**, les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables.

Les États-Unis d'Amérique, en tant que président du GTE, ont préparé le document sur les LM proposées révisées pour le plomb dans le jus de raisin ; les concentrés de tomate traités ; le chutney de mangue ; les légumes de type brassica en boîte ; les champignons frais cultivés ; le **vin** ; le sel ; les matières grasses tartinables et les mélanges tartinables ; et les graisses et huiles comestibles.

Le groupe de travail électronique a présenté dans le document CX/CF 18/12/5 plusieurs recommandations en faveur d'une réduction des LM pour le plomb dans divers aliments et de l'établissement d'une LM pour certains autres aliments. En particulier, le GTE recommande de réduire la LM pour le plomb dans le vin de 0,2 mg/kg à 0,05 mg/kg.

L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) salue et apprécie le travail mené sur le document de discussion en matière de plomb (CX/CF 18/12/5) effectué par le Groupe de travail électronique sous la direction des États-Unis.

L'OIV souhaiterait formuler les observations suivantes :

Par l'Accord du 3 avril 2001², l'OIV est établie en tant qu'« *organisme intergouvernemental à caractère scientifique et technique de compétence reconnue dans le domaine de la vigne, du vin, des boissons à base de vin, des raisins de table, des raisins secs et des autres produits issus de la vigne.* » Ses activités concernent notamment « *les conditions de production viticole et les pratiques œnologiques* ».

L'OIV a pris note de la conclusion de la 73^{ème} session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) qui a mené une nouvelle évaluation toxicologique du plomb dans les aliments, à la demande du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF). Dans l'évaluation, le JECFA a stipulé que l'exposition au plomb est associée à une large gamme d'effets, y compris divers effets neuro-développementaux, des dysfonctions rénales, de l'hypertension, des dysfonctions de la fertilité et issues de grossesses indésirables. À cause des effets neuro-développementaux, les fœtus, les nourrissons et les

¹ États membres : Afrique du Sud, Algérie, Allemagne, Argentine, Arménie, ARYM, Australie, Autriche, Azerbaïdjan, Belgique, Bosnie-Herzégovine, Brésil, Bulgarie, Chili, Chypre, Croatie, Espagne, France, Géorgie, Grèce, Hongrie, Inde, Israël, Italie, Liban, Luxembourg, Malte, Maroc, Mexique, Moldavie, Monténégro, Nouvelle Zélande, Norvège, Pays-Bas, Pérou, Portugal, République tchèque, Roumanie, Russie, Serbie, Slovaquie, Slovénie, Suède, Suisse, Turquie, Uruguay
Observateur : *Municipalité de Yantai (Chine) ; Région autonome hui du Ningxia (Chine)*

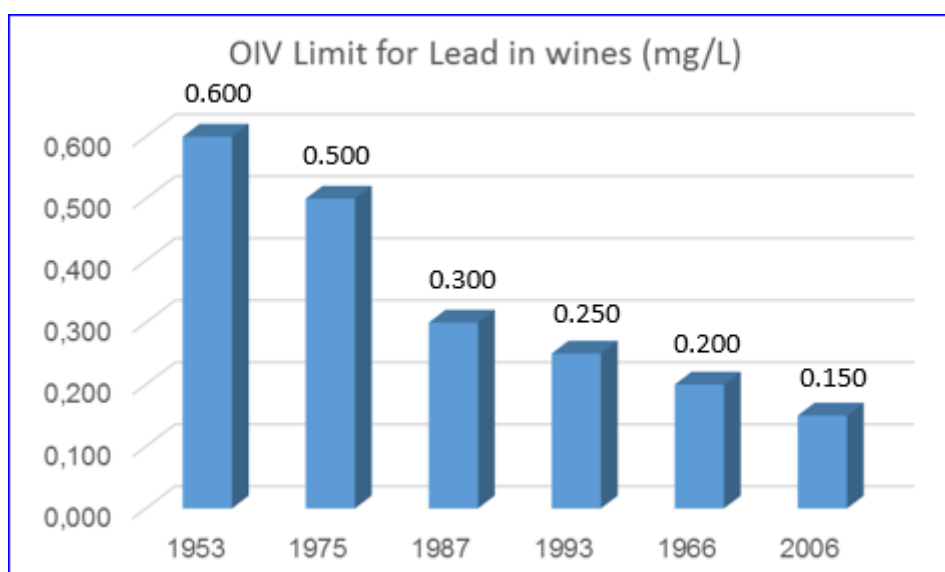
² Agreement of 3 April 2001 establishing the International Organisation of Vine and Wine <http://www.oiv.int/oiv/info/entextesfondamentaux>

enfants sont les sous-groupes les plus sensibles au plomb. Le JECFA est revenu sur la dose hebdomadaire tolérable provisoire établie (DHTP) de 25 µg/kg pc jusque-là établie et a conclu qu'en l'absence de toute indication d'un seuil de déclenchement d'effet, il n'était pas possible d'établir une nouvelle dose d'ingestion tolérable. Le JECFA a également conclu qu'au sein des populations avec des expositions diététiques prolongées à des niveaux plus élevés de plomb, des mesures doivent être prises pour identifier les sources de contribution majeures et, si approprié, identifier des méthodes de réduction de l'exposition alimentaire qui soient à la mesure du niveau de la réduction des risques.

Travaux de l'OIV et limites de l'OIV pour le plomb

Les États membres de l'OIV sont très préoccupés par le plomb dans le vin depuis de nombreuses années et ont adopté plusieurs recommandations concernant le plomb dans le vin

- Depuis 1953, les États membres de l'OIV ont réduit les niveaux de plomb dans le vin comme le montrent les chiffres ci-dessous.



Limite de l'OIV pour le plomb dans le vin (mg/L)

- En outre, en 1990, l'OIV a adopté une recommandation pour mettre fin à l'utilisation de « capsules » de plomb dans le secteur viticole. Cette recommandation a été incluse dans le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CAC/RCP 56-2004) adopté par le Codex en 2004.
- Cependant, trois sources majeures de contamination au plomb ont été identifiées
 - La source environnementale (industrie, extraction, [plomb dans l'essence - plus pris en compte])
 - Le niveau de plomb dans la contamination potentielle du sol
 - Le matériel en métal dans la vinification pour laquelle l'inoxydable est de plus en plus employé.
- Il a été prouvé qu'un polysaccharide pectique du raisin, le rhamnogalacturonane-II (dRGII), qui n'est pas dégradé lors de la vinification est capable de former des complexes avec le plomb¹. En outre, il a été démontré que le dimère de rhamnogalacturonane-II réduit l'absorption intestinale et l'accumulation de plomb dans les tissus chez le rat². Si d'après les résultats, avec le dRGII, le plomb (Pb) résiduel n'était pas disponible pour l'absorption, le dRGII ajouté n'a entraîné aucune hausse sensible de l'excrétion de Pb dans les selles et dans l'urine. Des recherches ont démontré que l'administration de dRGII n'a pas été efficace pour réduire les niveaux de Pb dans le tibia ou le rein chez le rat. En conclusion, le Pb complexé par le dRGII dans les fruits, les légumes et le jus de fruits est donc essentiellement non disponible pour l'absorption intestinale. Cependant, l'ajout de dRGII après une exposition chronique au Pb ne contribue pas à la désintoxication du Pb³.

¹ J. Int. Sci. Vigne Vin, 1997,31, n°1, 33-41

² J. Nutr. 130: 249–253, 2000

³ British Journal of Nutrition 2002, 87, 47–54. DOI: 10.1079/BJN2001476

- Pour rappel, en 2012, à la 6ème session du CCCF, l'OIV a participé au document de discussion sur les limites maximales pour le plomb dans divers aliments et elle a suggéré que la LM du Codex pour le plomb dans le vin soit réduite à 0,150 mg/kg, afin qu'elle soit conforme à la norme de l'OIV adoptée en 2006. Par conséquent, le GTE a recommandé de réévaluer la LM pour le vin.

Recommandations du GTE

D'après les données disponibles dans la base de données GEMS/Aliments et issues du processus d'analyse, le GTE recommande que le Comité envisage de réduire la LM pour le plomb dans le vin de 0,2 mg/kg à 0,05 mg/kg, étant donné que 100 pour cent des échantillons dans le jeu de données restreint à la LOQ de 2018 sont conformes à la LM actuelle de 0,2 mg/kg, 99 pour cent des échantillons dans le jeu de données restreint à la LOQ de 2018 peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg ; 97 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,05 mg/kg ; et 95 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,04 mg/kg.

Par conséquent, l'établissement de la LM à un niveau hypothétique de 0,1 mg/kg éliminerait 1 pour cent des échantillons dans le commerce international, l'établissement d'une LM à un niveau hypothétique de 0,05 mg/kg éliminerait 3 pour cent des échantillons dans le commerce international et l'établissement d'une LM à un niveau hypothétique de 0,04 mg/kg éliminerait 5 pour cent des échantillons dans le commerce international.

Dans le par. 39 de l'Annexe II du document CX/CF 18/12/5, il est noté que : « *Sur la question du vin, plusieurs pays ont noté que, parce que les vins ne sont pas produits dans l'intention d'être consommés par les nourrissons et les jeunes enfants et ne sont pas aussi souvent consommés que les boissons non alcoolisées, une faible LM (p. ex., 0,05 mg/kg) peut être inutile* ».

Observations spécifiques

L'OIV admet que les vins ne sont pas produits dans l'intention d'être consommés par des nourrissons et de jeunes enfants et ne doivent pas être une source importante d'exposition pour les jeunes enfants. Cependant, même si, dans son évaluation, le JECFA n'a pas identifié de niveaux d'exposition spécifiquement à partir des vins faits avec du raisin, les données disponibles dans la base de données GEMS/Aliments suggèrent qu'une LM inférieure pour le plomb dans le vin peut être réalisable.

Par ailleurs, l'OIV souhaiterait attirer l'attention du Comité sur le fait qu'une limite trop faible, uniquement basée sur une analyse statistique d'échantillons et qui n'est pas spécifiquement justifiée d'un strict point de vue sanitaire, pourrait avoir une conséquence importante sur le commerce international en éliminant une part importante de la production mondiale de vin.

- **La production de vin dans le monde est estimée à 247 MHL (millions d'hectolitres). Par conséquent, l'estimation du groupe de travail selon laquelle 97 % des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,05 mg/kg amène à considérer qu'environ 7,5 MHL de vin seront exclus du commerce international du vin.**

Cela correspond à un volume juste en dessous de la production de vin de l'Allemagne (8,1 MHL) ou juste en-dessus de celle du Portugal (6,6 MHL) en 2017 (Tableau 1).

- **Par conséquent, le Comité doit prendre en compte l'Article 5 §6 de l'accord SPS, qui dispose que : « *lorsqu'ils établiront ou maintiendront des mesures sanitaires ou phytosanitaires pour obtenir le niveau approprié de protection sanitaire ou phytosanitaire, les Membres feront en sorte que ces mesures ne soient pas plus restrictives pour le commerce que nécessaire pour obtenir le niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire qu'ils jugent approprié, compte tenu de la faisabilité technique et économique.* »**

Table 1: Wine production (excluding juice and musts) (1)

Unit: mhl	2013	2014	2015	2016 Provisional	2017 Forecast	2017/2016 Variation in volume	2017/2016 Variation in %	Ranking
Italy	54.0	44.2	50.0	50.9	39.3	-11.6	-23%	1
France	42.1	46.5	47.0	45.2	36.7	-8.5	-19%	2
Spain	45.3	39.5	37.7	39.3	33.5	-5.8	-15%	3
United States (2)	24.4	23.1	21.7	23.6	23.3	-0.3	-1%	4
Australia	12.3	11.9	11.9	13.1	13.9	0.8	6%	5
Argentina	15.0	15.2	13.4	9.4	11.8	2.4	25%	6
China*	11.8	11.6	11.5	11.4	11.4	0.0	0%	7
South Africa	11.0	11.5	11.2	10.5	10.8	0.3	2%	8
Chile	12.8	9.9	12.9	10.1	9.5	-0.7	-6%	9
Germany	8.4	9.2	8.9	9.0	8.1	-0.9	-10%	10
Portugal	6.2	6.2	7.0	6.0	6.6	0.6	10%	11
Russia*	5.3	4.9	5.6	5.6	5.6	0.0	0%	12
Romania	5.1	3.7	3.6	3.3	5.3	2.1	64%	13
Brazil	2.7	2.6	2.7	1.3	3.4	2.1	169%	14
Hungary	2.6	2.4	2.8	2.8	2.9	0.1	3%	15
New Zealand	2.5	3.2	2.3	3.1	2.9	-0.3	-9%	16
Greece	3.3	2.8	2.5	2.6	2.5	-0.1	-5%	17
Serbia*	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3	0.0	0%	18
Austria	2.4	2.0	2.3	2.0	2.4	0.4	23%	19
Moldova	2.6	1.6	1.6	1.5	1.8	0.3	20%	20
Bulgaria	1.7	0.7	1.3	1.2	1.2	0.0	-2%	21
Georgia*	1.0	1.1	1.3	1.1	1.1	0.0	0%	22
OIV World Total(3)	290.1	269.5	274.7	268.8	246.7	-22.1	-8%	

(1): Countries for which information has been provided with a wine production of more than 1 mhl

(2): OIV estimate based on UDSA info

(3): OIV estimate: mid-range estimate. Range for evaluation of 2017 world production: from 243.3 mhl to 250.1 mhl

* Report for the year 2016 – 2017 figures not yet available

Tableau 1 : Production de vin (sauf jus et moûts) (1)

Unité : mhl	2013	2014	2015	2016 Provi- soire	2017 Prévi- sions	2017/ 2016 Variation en volume	2017/2016 Variation en %	Classement
Italie								
France								
Espagne								
États-Unis (2)								
Australie								
Argentine								
Chine*								
Afrique du Sud								
Chili								
Allemagne								
Portugal								
Russie*								
Roumanie								
Brésil								
Hongrie								
Nouvelle-Zélande								
Grèce								
Serbie*								
Autriche								
Moldavie								
Bulgarie								
Géorgie*								
Total mondial OIV (3)								

(1) : pays pour lesquels les informations ont été fournies avec une production de vin de plus de 1 mhl

(2) : estimation de l'OIV basée sur les informations de l'UDSA

(3) : estimation de l'OIV : estimation moyenne. Fourchette pour l'évaluation de la production mondiale de 2017 : de 243,3 mhl à 250,1 mhl

*Rapport pour l'année 2016 – les chiffres de 2017 ne sont pas encore disponibles

En considérant les données et en prenant en compte de la base de données GEMS/Aliments, il semble important d'analyser les données en fonction des différents types de vins.

Sur la base des données et des informations disponibles dans la base de données, le secrétariat de l'OIV a classé approximativement les échantillons en fonction du type de vins en excluant les boissons autres que les vins faits à partir de raisin.

Sur les 9 322 échantillons, les résultats globaux en fonction du type de vins approximatifs sont les suivants

	Nombre	échantillons > 0,05 mg/L		échantillons > 0,100 mg/L		échantillons > 0,150 mg/L (limite de l'OIV)	
		N°	% rejet	N°	% rejet	N°	% rejet
Tous les vins *	8 772	281	3,2	84	1,0	27	0,3
<i>Vins rouges</i>	3 808	114	3,0	32	0,8	8	0,2
<i>Vins blancs</i>	2 773	138	5,0	41	1,5	12	0,4
<i>Vins rosés</i>	112	1	0,9	0	0,0	0	0,0
<i>Vins pétillants</i>	1 566	14	0,9	3	0,2	0	0,0
<i>Vins de dessert (vin de glace)</i>	513	14	2,7	8	1,6	6	1,2
Vins mutés *	550	131	23,8	35	6,4	10	1,8

- L'OIV souhaiterait souligner qu'une LM hypothétique de 0,05 mg/kg entraîne également le rejet d'une part importante des vins mutés.

En outre, sur la base des informations ci-dessus, l'OIV souhaiterait recommander au Comité ce qui suit :

- Comme cela a déjà été indiqué, l'OIV a adopté plusieurs résolutions relatives au plomb et poursuit ses travaux sur cette question.

En particulier, d'après l'évaluation du JECFA, le groupe d'experts de l'OIV, inquiets, a déjà engagé une discussion sur la réduction potentielle de la limite actuelle de l'OIV (0,150 mg/L).

Actuellement, l'OIV reçoit des données et des informations sur le plomb dans le vin et prépare une proposition qui pourrait permettre d'adopter une norme internationale pour la LM du plomb dans le vin.

Un travail considérable a donc déjà été mené sur le plomb dans le vin, notamment à l'OIV, et, partant, les travaux du Codex devraient prendre en compte les nouveaux travaux menés par l'OIV sur cette question, afin d'éviter toute duplication ou incohérence dans la limite potentielle à l'avenir. L'OIV est disposée à communiquer son expertise scientifique et des informations supplémentaires pour la prochaine réunion du CCCF.

- Lors de l'établissement d'une limite pour le vin, le CCCF pourrait envisager la possibilité de distinguer différentes catégories de vin, en particulier les vins mutés, mais également de différencier entre la catégorie de vins faits avec du raisin et ceux faits avec un autre ingrédient comme le fait le Codex dans la Norme générale pour les additifs alimentaires.
- Quelle que soit la modification de la limite du plomb pour le vin, l'OIV recommande d'établir une limite avec une note de bas de page indiquant que cette nouvelle limite a été établie pour les produits fabriqués à compter de « *la date d'adoption* » de la récolte de fruit.

En effet, il est important de tenir compte des vins déjà mis en bouteille et commercialisés ainsi que des vieux millésimes pour lesquels il existe un commerce international important avec une haute valeur ajoutée.

WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL (WPTC)

En tant qu'association professionnelle représentant plus de 95 % du volume de tomates transformées à travers le monde et en tant qu'observateur officiel du Codex, le CMTT a participé au GTE dirigé par les États-Unis pour réviser les limites maximales pour le plomb dans des produits sélectionnés et, en particulier, dans les concentrés de tomate CXS 57 – 1981.

Nous avons à formuler les observations suivantes en référence au document CX/CF_18/12/5 :

- Sur la collecte des données :

- La révision, organisée exclusivement dans le but d'examiner les données d'occurrence afin d'évaluer quel pourcentage d'échantillons peut répondre aux nouvelles LM proposées, ne tient que partiellement compte de la plus grande part de la production et des échanges mondiaux de produits de tomate transformés (c'est-à-dire les États-Unis, la Chine, l'Italie et l'Espagne, qui sont de grands acteurs alors que le Brésil ne l'est pas, comme nous l'avons démontré dans les chiffres que nous avons envoyés en février 2017).
- « Dans le même temps, le Brésil a indiqué qu'il pourrait fournir des données sur les concentrés de tomates à différents ratios de concentrations en raison de la possibilité que la LM inférieure proposée ne tenait pas compte de l'effet des différents ratios de concentration sur la faisabilité de la LM et que, par conséquent, certains concentrés de tomates pourraient ne pas être conformes à la LM proposée. Cette année, l'ensemble de données compte 112 purées de tomate (« extrait » et « pulpe ») fournis par le Brésil au système GEMS/Aliments en 2017. » ...).
- Nous recommandons fortement d'envisager la collecte d'un plus grand nombre d'analyses d'échantillons en vue de mieux représenter la production et le commerce internationaux réels ; l'analyse des résultats devraient être réalisée et détaillée avant qu'une décision finale ne soit prise.
- Que deviennent les autres produits de tomate transformés exclus (sauces, ketchup, poudre de tomates, etc.) ?

- Sur la concentration de produit :

- Nous tenons à rappeler aussi la nécessité d'un amendement qui tienne compte de l'effet des différents ratios de concentrations pour certains produits (poudre de tomates séchées, ou tomates semi-séchées ou séchées au soleil...).
- Dans les normes de produits Codex actuelles pertinentes CODEX STAN 57-1981 (Concentrés de tomates transformées) et CODEX STAN 13-1981 (Tomates en conserve), figure le texte suivant : « Afin d'examiner la concentration du produit, la détermination des limites maximales pour les contaminants devra prendre en compte les solides solubles naturels totaux, la valeur de référence étant de 4,5 pour les fruits frais. »

Cette référence à 4,5 correspond à la valeur Brix moyenne/de référence dans les tomates fraîches. La teneur en plomb doit être calculée par rapport à cette référence afin de prendre en compte l'effet de concentration, c'est-à-dire, si la LM est de 0,1 ppm dans les tomates fraîches, elle devrait être de $0,1 \times 28/4,5$ dans le concentré de tomate 28/30 = 0,62 ou de $0,1 \times 38/4,5$ dans le concentré de tomate 36/38 = 0,84. (et non 0,8 pour tous les concentrés de tomate).

La nouvelle proposition ne fait pas référence à la concentration.

- Exemple de la législation de l'UE :

La législation européenne (Règlement CE 1881/2006 – Règlement CE 629/2008 – Règlement CE 420/2011) fixe les limites de la teneur en plomb à 0,1 mg/kg du poids humide... Mais pour ce qui concerne le séchage, la transformation, etc. nous devons respecter ce qui est déclaré à l'Article 2 du Règlement CE 1881/2006 :

« Denrées alimentaires **séchées**, diluées, **transformées** ou composées

1. L'application des teneurs maximales fixées en annexe aux denrées alimentaires qui sont séchées, diluées, transformées ou composées de plus d'un ingrédient **tient compte** :

(a) des changements apportés à la concentration du contaminant par les processus de séchage ou de dilution ;

(b) des changements apportés à la concentration du contaminant par la transformation ; »

- Cette question est d'autant plus pertinente que les concentrés de tomates ne sont jamais consommés tels quels mais toujours dilués, soit lors de la deuxième étape de leur transformation en sauces, ketchup soit par l'utilisateur final à la maison ou dans un restaurant.

- **Sur les conditions naturelles :**

- Malgré le fait que tous les échantillons analysés présentent une très faible concentration de plomb, nous tenons à recommander de prendre en compte les hautes teneurs en plomb accidentelles dues à certains sols particulièrement naturellement riches en métaux, comme le démontrent les articles scientifiques suivants : <https://doi.org/10.1016/j.envint.2015.12.017> & <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0048969716310452>
- Des teneurs élevées sont observées naturellement dans certaines régions où sont traditionnellement produits les concentrés de tomates et fixer une LM basse pourrait affecter l'industrie de ces régions sans pour autant avoir d'avantages sur la santé humaine.