

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Items 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13 and 14

CF/10 CRD 27
ORIGINAL LANGUAGE ONLY

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOODS

Tenth Session
Rotterdam, The Netherlands, 4-8 April 2016

(Submitted by Mali)

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

OBSERVATIONS DU MALI SUR LES DOCUMENTS DE TRAVAIL DE LA 10^{EME} SESSION DU CCFC

POINT ORDRE DU JOUR	TITRE	POSITION NATIONALE	JUSTIFICATION
(CX/CF 16/10/5) (5)	Projet de limite maximale pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué	Sur la base des nouvelles données disponibles sur la consommation et la contamination du riz décortiqué, le Mali est favorable de retenir la LM: 0,35 mg/kg d'arsenic inorganique dans le riz décortiqué.	le riz est le principal aliment de base au Mali sa consommation augmente d'année en année. La protection de la santé des consommateurs est une préoccupation des hautes autorités du Mali.
(CODEX STAN 193- 1995) (CX/CF 16/10/7) (6)	Avant-projet de révision des limites maximales pour le plomb dans des fruits et les légumes sélectionnés (frais et transformés) dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale	Appuyons d'abaisser les LM de plomb dans certains fruits et légumes ; Appuyons l'ajournement de la révision des LM de plomb dans les jus et nectars, le chutney de mangues et les légumes de la famille des brassicacées dans l'attente de données supplémentaires ; Encourageons la poursuite des discussions pour identifier un nombre minimum acceptable d'échantillons pour revoir les LM.	Les LM sont établies afin de protéger la santé du consommateur dans le monde entier; mais si les données relatives à la concentration de plomb qui sont utilisées ne portent que sur une zone géographique restreinte, alors l'objectif de fixer des normes internationales n'est pas atteint. Ces limites ont été proposées sans se baser sur aucune donnée provenant d'Afrique. Les limites de quantification relatives à l'ensemble des données utilisées pour établir des LM pour les baies et fruits de petite taille (24), les légumes à feuille (19), les marrons et purées de marron en conserve (11), les légumes en conserve de la famille des brassica (5), les concentrés de tomate (21) ont été assez faibles et circonscrites à l'Europe, aux États-Unis, au Canada et dans la plupart des cas à un ou

			deux pays en Asie. Établir des limites en se basant sur un maximum de 24 échantillons issus de quelques pays est insuffisant et manque de représentativité géographique pour prétendre à une fiabilité statistique reconnue dans le monde. Cela nécessite l'obtention de davantage de données de tous les continents ainsi que la poursuite des discussions sur le minimum acceptable d'échantillons à analyser avant révision des LM. Dans cette optique nous recommandons que le minimum acceptable d'échantillons soit fixé à 20 par continent.
(CX/CF 16/10/8) (7)	Avant-projet de révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic du riz (Etape 4).	Le Mali encourage l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic du riz.	Les annexes soumises au CCCF9 ont été renvoyées pour développer et commenter aux étapes 2/3, notamment donner plus de détails relatifs au déoxynivalénol (DON). Ces remarques concernent principalement la situation en Afrique et l'élaboration des annexes devrait inclure les informations les plus récentes au sujet du contrôle des mycotoxines.
(REP15/CF Annexe VII) (9)	Projet de révision du <i>Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines</i> (CAC/RCP 51-2003) (dispositions générales)(à l'étape 7)	approuvons l'adoption d'un Code des bonnes pratiques révisé. Toutefois, la dernière phrase dans le paragraphe 35 n'est pas claire, nécessite des éclaircissements et une reformulation.	
CX/CF 16/10/11. (CAC/RCP 51-2003) (10)	Avant-Projet d'Annexes du Code d'usages en matière de prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines dans les céréales (Etape 4).	Prendre en compte « les semences » dans le champ de l'avant-projet ; Le Mali encourage l'élaboration de ces annexes séparées et leur adoption dans l'Etape 4.	
(CX/CF 16/10/12) (11)	Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des épices par les	Le Mali est favorable l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les	

	mycotoxines	mycotoxines dans les épices	
(CAC/RCP 51-2003) (CX/CF 16/10/13) (12)	Document de discussion relatif à l'Annexe sur les alcaloïdes de l'ergot du Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines	Le mali est favorable à la poursuite des travaux relatifs à l'Annexe sur les alcaloïdes de l'ergot du Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003)	
(CX/CF 16/10/14) (13)	Document de discussion sur l'élaboration de limites maximales pour les mycotoxines dans les épices et établissement possible des priorités des travaux	Le Mali approuve l'élaboration de la liste prioritaire des épices dont les LM doivent être établies et soutient les travaux d'harmonisation des LM pour les aflatoxines et l'ochratoxine A pour les épices identifiées comme prioritaires dans le cadre du développement de pratiques équitables dans le domaine du commerce international et de la protection de la santé publique	:
	Document de discussion sur les limites maximales pour le méthylmercure dans le poisson (CX/CF 16/10/15) (14)	Le sous-comité n'est pas favorable à l'élaboration de LM pour le mercure dans le poisson.	En 2015 le Mali n'avait pas soutenu l'élaboration d'une LM pour le mercure dans le poisson. Notre avis s'est fondé sur le fait que le GTE a évalué la dose de mercure ingérée par le thon à 2,3% de la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) établie à 1,6µg / kg de poids corporel par semaine. Cette situation ne correspond pas aux critères du Codex pour la sélection de boissons et d'aliments, même si de nouvelles données révèlent que certains poissons ingèrent une dose de mercure supérieure à la DHTP en question. Le CCCF9 a décidé de poursuivre les travaux afin d'établir les bases nécessaires à la mise en place d'une LM pour protéger les consommateurs, en particulier les populations vulnérables comme les femmes enceintes, les mères allaitantes et les enfants. Le CCCF9 a également remarqué qu'à l'exception du thon d'autres espèces telles que le requin, l'espadon et le makaira bleu sont susceptibles d'ingérer de grandes concentrations

			<p>de mercure et devraient également faire l'objet de ces mesures. Il a également été acté que les professionnels de la santé des consommateurs à l'échelon national ou régional devraient être associés à la mise en place des LM.</p> <p>Le nouveau document de travail a été élaboré sur la base de données extrêmement limitées fournies par les Etats-Unis et la Nouvelle Zélande. Il manque également des données relatives à la consommation propre à quelle espèce de poisson. Au vu des données disponibles si limitées, nous jugeons la situation trop prématurée pour établir des LM.</p>
--	--	--	--