



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 6 de l'ordre du jour

CX/CF 16/10/7

Février 2016

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

Dixième session

Rotterdam, Pays-Bas, 4-8 avril 2016

**AVANT-PROJET DE RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB DANS LES 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 (CODEX STAN 193-1995)**

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par les États-Unis d'Amérique)

*Les membres et les observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de limites maximales pour le plomb dans certains produits dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (se référer au Résumé et recommandations, paragraphe 56) y compris les implications possibles sur les intérêts économiques, sont priés de la faire conformément à la Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et Textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **mardi 15 mars 2016**. Les observations devraient être adressées :*

à:

Mme Tanja Åkesson
Service central de liaison avec le Codex
Ministère des Affaires économiques
P.O. Boîte postale 20401
2500 EK La Haye
Pays-Bas
E-mail: info@codexalimentarius.nl

et une copie au:

Secrétariat de la Commission du Codex
Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla,
00153 Rome, Italie
E-mail: codex@fao.org

GÉNÉRALITÉS

1. La sixième session du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF) (mars 2012) est convenue d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique pour réviser les limites maximales du plomb dans les jus de fruits, le lait et les produits laitiers, les préparations pour nourrissons, les fruits et les légumes en conserve, les fruits et grains de céréales (à l'exception de la farine de sarrasin, le cañihua et quinoa) dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans l'alimentation humaine et animale (NGCTAHA). Le Comité est également convenue d'examiner la consolidation des limites maximales pour les fruits et les légumes en boîte.¹
2. Lors de sa 7^{ème} session le CCCF² (Avril 2013) est convenue ce qui suit:
 - a. De conserver les LM actuelles de 0,02 mg/kg pour les laits, 0,2 mg/kg pour les céréales et 0,05 mg/kg pour les jus et les nectars des baies et autres petits fruits, prêts à boire.
 - b. D'ajourner l'examen de l'avant-projet de LM de 0,01 mg/kg pour les préparations pour nourrissons jusqu'à la 8^{ème} session du CCCF afin d'allouer un délai pour les pays intéressés de sorte qu'ils puissent soumettre des données additionnelles pour analyse avec l'accord que si aucune donnée additionnelle n'était mise à disposition, le Comité examinerait la LM proposée inférieure pour adoption lors de la 8^{ème} session.

¹ REP12/CF, par. 126-127.

² REP12/CF, par. 41-21 et Annexe II.

- c. De soumettre l'avant-projet de LM de 0,03 mg/kg pour les jus de fruits et les nectars, prêts à boire (à l'exclusion des jus issus de baies et autres petits fruits); un avant-projet de LM de 0,1 mg/kg pour les fruits en conserve, y compris les fruits en conserve mélangés (à l'exclusion de la baie en conserve et autres petits fruits); et un avant-projet de LM de 0,1 mg/kg pour les légumes en conserve y compris les légumes mélangés en conserve (à l'exclusion des légumes en conserve du genre Brassica les légumes feuilles en conserve et les légumineuses en conserve) à la 36^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8.
3. Lors de sa 36^{ème} session la Commission (juillet 2013) est convenue d'adopter les LM pour le jus de fruit et les fruits et les légumes en conserve à l'étape 5, avec l'accord que les pays qui étaient intervenus pour s'opposer à l'adoption à l'étape 5/8 se sont engagés à soumettre des données à la base de données GEMS/Food³ dans un délai d'un an, afin d'autoriser le CCCF à examiner plus avant la révision des LM en 2015 pour soumission à la 38^{ème} session de la Commission⁴.
4. Lors de sa 7^{ème} session, le CCCF est également convenu de rétablir le groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique afin de poursuivre la révision des LM pour le plomb dans les fruits, les légumes, les produits laitiers et préparations pour nourrissons, les préparations de suite en poudre et les préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers⁵.
5. Lors de sa 8^{ème} session le CCCF⁶ (mars 2014) est convenu ce qui suit:
- a. De renvoyer le projet de LM pour le plomb dans les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons et les préparations de suite (consommées telles quelles) à 0,01 mg/kg pour adoption lors de la 37^{ème} session de la Commission à l'étape 5/8. La 37^{ème} session de la Commission a adopté une LM de 0,01 mg/kg à l'étape 5/8.
- b. Maintenir les LM actuelles dans la NGCTAHA pour les fruits assortis (sub)tropicaux, la peau comestible; les fruits assortis (sub)tropicaux, la peau non comestible; les citrons; les fruits à pépins; les fruits à noyaux; les légumes bulbeux; les légumes feuillus; les racines et tubercules; et les produits laitiers secondaires.
- c. D'ajourner la discussion sur la LM proposée de 0,1 mg/kg pour les baies et les autres petits fruits jusqu'à la 9^{ème} session du CCCF afin d'allouer un délai pour les pays intéressés de sorte qu'ils puissent soumettre des données additionnelles pour analyse avec l'accord que si aucune donnée n'est mise à disposition, le Comité examinerait la LM proposée inférieure pour adoption lors de la 9^{ème} session. Le Comité a noté que la LM plus basse proposée de 0,1 mg/kg pour les baies et les autres petits fruits peut être acceptable lorsque appliquée aux données d'occurrence de ce groupe dans l'ensemble; toutefois, lorsque les données sont partagées dans les espèces individuelles ou les variétés de baies et de petits fruits, la réduction proposée peut être problématique pour certaines baies comme les canneberges, les groseilles, les baies de sureau et l'arbousier.
- d. D'ajourner la discussion sur les LM proposées de 0,1 mg/kg pour les légumes feuillus et les légumes de brassicées, et 0,05 mg/kg les légumes à fruits, les cucurbitacées et les légumes à fruits autres que les cucurbitacées.⁷, pour examen ultérieur dans la GTE et la finalisation par le 9^{ème} CCCF. Le Comité a noté plusieurs observations sur le besoin de collecter davantage de données d'occurrence, en particulier une meilleure distribution des données parmi les régions.
6. Lors de sa 9^{ème} session le CCCF⁸ (mars 2015) est convenu ce qui suit:
- a. De renvoyer le projet de LM pour les jus de fruit et de nectars (à l'exclusion des jus à l'exclusion des baies et autres petits fruits et fruit de la passion), prêts à boire à 0,03 mg/kg; les fruits en conserve (à l'exclusion des baies et autres petits fruits) à 0,1 mg/kg et les légumes en conserve (à l'exclusion des légumes des brassicées en conserve, les légumes feuillus et les légumes) à 0,1 mg/kg lors de la 38^{ème} session de la Commission pour adoption à l'étape 8.

³ Global Environment Monitoring System-Food Contamination Monitoring and Assessment Programme, <http://www.who.int/foodsafety/chem/gems/en>

⁴ REP13/CAC, par. 79.

⁵ REP13/CF, par. 39-40.

⁶ REP14/CF, par. 21-24.

⁷ À l'exclusion des champignons et des fongiques.

⁸ REP15/CF, par. 48-51.

- b. De renvoyer le projet de LM pour les baies et autres petits fruits (à l'exclusion de la canneberge, groseille, baie de sureau) à 0,1 mg/kg; les canneberges à 0,2 mg/kg; actuellement à 0,2 mg/kg; baie de sureau à 0,2 mg/kg; les légumes de type brassica à 0,1 mg/kg; les légumineuses à 0,1 mg/kg; les légumes fruits autre que les cucurbités à 0,05 mg/kg; les légumes fruits autre que les cucurbités à 0,05 mg/kg (à l'exclusion des fongiques et champignons) à la 38^{ème} session de la Commission pour adoption à l'étape 5/8.
 - c. Pour recommander la révocation des LM suivantes lors de la 38^{ème} session de la Commission: les pamplemousses en conserve, les oranges mandarines en conserve, les mangues en conserve, l'ananas en conserve, le cocktail de fruits en conserve, la salade de fruit tropicale en conserve, les asperges en conserve, les carottes en conserve, les petits pois transformés en conserve, les champignons en conserve, le palmito en conserve, et le maïs sucré en conserve.
 - d. Pour rétablir le GTE, présidé par les USA, travaillant en anglais uniquement, pour poursuivre le travail sur les questions en suspens relatives à la révision des LM pour le plomb dans les fruits et les légumes dans la NGCTAHA. à savoir la révision des LM pour les jus de fruit de la passion; les jus et les nectars des baies et autres petits fruits; les baies en conserve et autres petits fruits; les confitures ((conserves de fruit) et les gelées; le chutney de mangue; Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve; légumes en conserve du genre Brassica; les légumes feuilles en conserve; les légumineuses en conserve); les concombres saumurés (concombres à marinade); tomates en conserve; concentrés de tomates transformées; les olives de table; et les fongiques et les champignons.
7. La 38^{ème} session de la Commission⁹ (Juillet 2015) a adopté les recommandations (décrites dans le paragraphe 6 ci-dessus) du 9^{ème} CCCF.
 8. Les États-Unis d'Amérique ont préparé l'avant-projet sur les limites maximales proposées pour le réexamen pour le plomb dans les jus et les nectars des baies et autres petits fruits; le jus de fruit de la passion; les baies et autres petits fruits en conserve; les légumes feuilles en conserve; les légumineuses en conserve; les légumes en conserve du genre Brassica; les confitures (conserves de fruit) et gelées; le chutney de mangue; Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve; les concombres saumurés (concombres en marinade); les tomates en conserve; les concentrés de tomates transformées; les olives de table; et les fongiques et les champignons avec l'assistance technique du Secrétariat de l'organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)/Organisation mondiale de la Santé (OMS) Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA). Une liste des pays et des ONG qui ont joint le groupe de travail électronique peut être trouvée dans l'Annexe II. Des observations ont été reçues des pays suivants/ONG: L'Australie, la Belgique, le Brésil, le Canada, l'Union européenne, Israël, le Japon, la Nouvelle-Zélande, FoodDrinkEurope, L'association européenne de jus de fruit, Les associations internationales du Conseil des boissons et l'Association Internationale des jus de fruits et de légumes.

INTRODUCTION

9. Pour rappel, cette activité a été entreprise en réponse à la nouvelle évaluation toxicologique du plomb dans l'alimentation conduite par le JECFA lors de sa 73^{ème} session à la requête du CCCF. Dans l'évaluation¹⁰, le JECFA a stipulé que l'exposition au plomb est associée à une gamme large d'effets, y compris divers effets neurodéveloppementaux, une dysfonction rénale, l'hypertension, une dysfonction de la fertilité et issues de grossesse indésirables. À cause des effets neuro-développementaux, les fœtus, les nourrissons et les enfants sont les sous-groupes qui sont les plus sensibles au plomb. Le JECFA a retiré la dose hebdomadaire tolérable provisoire établie (PTWI) de 25 µg/kg pc et a conclu qu'il n'était pas possible d'établir une nouvelle dose hebdomadaire tolérable provisoire qui serait considérée comme étant protectrice de la santé. 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 les aliments et, si approprié, identifier des méthodes de réduction de l'exposition diététique qui soient à la mesure du niveau de la réduction des risques.

⁹ REP15/CAC, Annexes III, V.

¹⁰ JECFA. Évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants. Soixante-treizième rapport du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires. Série 960 des rapports techniques de l'OMS.

10. Puisque aucun niveau fiable du plomb n'a été identifié par le JECFA, l'objectif du document était de réviser les données d'occurrence afin de déterminer le pourcentage d'échantillons qui peut être conforme aux nouvelles limites maximales. Le document n'a pas proposé de limites maximales basées sur les niveaux d'exposition ou sur la consommation. Cette approche est conforme à l'approche présentée antérieurement¹¹, ainsi qu'avec une approche aussi basse qu'il est raisonnablement possible" (ALARA) pour le plomb dans l'alimentation dans le commerce international.

PROCÉDÉ DE TRAVAIL

11. Les États-Unis d'Amérique ainsi que le Secrétariat du Codex ont requis que les pays du Codex, les observateurs et les membres du groupe de travail électronique soumettent des données sur les niveaux de plomb dans les jus et les nectars issus des baies et autres petits fruits; le jus de fruit de la passion; les baies et les autres petits fruits en conserve; les légumes feuilles en conserve; les fruits et les légumes en conserve; les légumes de brassicées; les confitures (conserve de fruit) et gelées; le chutney de mangue; les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve; les concombres saumurés (concombres à marinade.) les tomates en conserve; les concentrés de tomates transformés; les olives de table; et les champignons et les fongiques, de préférence des 10 dernières années, à la base de données OMS GEMS/aliments. La collecte, et le classement initial des données ont été exécutées par le Secrétariat du JECFA en consultation avec le groupe de travail électronique et basé sur la base de données GEMS/Food. Les résultats de l'analyse ainsi que les décisions relatives à l'exclusion des données, la façon dont les données sont présentées, et le choix des recommandations qui devraient être incluses ont été effectués par le groupe de travail électronique.
12. En ce qui concerne les produits dont il a été débattu antérieurement par le CCCF (jus et nectars des baies et autres petits fruits, jus et nectars des jus de fruit de la passion, les baies en conserve et autres petits fruits , et les légumes de brassicées, les légumes feuillus et les légumes en conserve), nous avons extrait les données soumises depuis l'extraction du rapport des dernières années et avons associé les nouvelles données avec le jeu de données utilisées dans le rapport de l'année dernière. Pour les catégories de nouveau produits sous examen par le CCCF [confitures (conserves de fruit) et gelées, le chutney de mangue, les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve, concombres saumuré (concombres à marinade), les tomates en conserve, les concentrés de tomate transformés, les olives de table, et les fongiques et les champignons], nous avons extrait les données de la base de données GEMS/aliments couvrant approximativement les dernières 15 années. La première étape dans l'analyse des données était de retirer les données de l'extraction initiale qui n'épousent pas les critères de base. Par exemple, pour les fongiques et les champignons, nous avons inclus les fongiques et les champignons non cuits, et avons retiré les fongiques en conserve et secs. Ce procédé nous a laissé avec nos ensembles de données brutes.
13. La deuxième étape était de préparer un deuxième ensemble de données basé sur la limite de quantification (LOQ) de la méthode associée à chaque échantillon (ensemble de données restreint à la limite de quantification). Nous avons constaté que beaucoup de résultats dans l'ensemble des données brutes étaient obtenus avec des méthodes avec une limite de quantification reportée supérieure à la LM du Codex pour cet aliment. En outre, certains de ces échantillons avaient des résultats reportés comme non détectés (ND). Les résultats non détectés obtenus avec une méthode avec une limite de quantification plus élevée que la LM peuvent être plus élevés que les NM. En outre, les méthodes avec une LOQ plus élevée que la limite maximale ne peuvent pas déterminer avec précision si un aliment se conforme à la limite maximale. Par conséquent, pour chaque aliment, nous avons préparé un deuxième ensemble de données excluant tous les résultats obtenus avec une méthode avec une LOQ plus élevée que la LM. Nous avons également exclu les échantillons qui ont été entrés dans la base de données du GEMS sans LOQ, puisque nous ne pouvions pas évaluer si ces échantillons étaient conformes aux critères LOQ. Puisque nous sommes d'avis que cet ensemble de données est plus informatif que la série de données brutes qui inclut des résultats obtenus avec des méthodes avec des LOQ plus élevées que la LM, nos conclusions sont basées principalement sur le jeu de données restreint à la LOQ.

¹¹ CX/CF 12/6/13, CX/CF13/7/5, CX/CF 14/8/5, CX/CF 15/9/5.

14. L'étape finale dans l'analyse était de préparer des tableaux montrant le pourcentage des résultats de niveau de plomb dans un ensemble de données restreint à la LOQ qui étaient conformes aux limites maximales plus bas actuels et hypothétiques et de faire des recommandations basées sur ces pourcentages. Le groupe de travail a tenté de choisir une valeur en pourcentage qui serait cohérente avec les données pertinentes et procurerait une certaine diminution des niveaux de plomb mais sans avoir de façon trop importante un impact sur le commerce international. Il n'y avait pas de loi spécifique afin d'identifier la valeur seuil mais en général notre approche a été de recommander des diminutions dans les LM lorsque le pourcentage des échantillons exclus était de moins de 5 pour cent.¹² Dans les cas où le Comité avait identifié antérieurement des LM potentielles pour examen (par exemple 0,03 mg/kg pour le jus de fruit de la passion) nous avons examiné les LM identifiées antérieurement, plutôt que de proposer de nouvelles LM. De même, dans les cas où le Comité avait identifié antérieurement des LM pour de larges groupes (par exemple les légumes en conserve) mais a exclu certains sous-groupes (par exemple les légumes feuilles en conserve) nous nous sommes concentrés sur le fait de savoir si les nouvelles données soutenaient l'extension des LM identifiées antérieurement aux sous-groupes qui ont été exclus par le Comité.
15. A la fois les ensembles de données brutes et restreints à la LOQ contenaient des résultats non détectés qui étaient traités comme des zéro dans l'analyse. Dans les analyses d'exposition, les cas de non détection peuvent être remplacés par des valeurs telles que le zéro, ou une valeur entre zéro et la limite de détection (LOQ) pour fournir un indicateur plus conservateur de l'exposition. Dans ce projet, nous ne conduisons pas une analyse d'exposition mais déterminons le pourcentage d'échantillons qui peut être conforme aux nouvelles limites maximales actuelles ou proposées. Dans ce cas, le remplacement des cas de non détection par une valeur entre zéro et la LOQ sous estimerait la capacité des aliments à se conformer aux limites maximales proposées. Par conséquent, nous avons remplacé les cas de non détection par des zéros.
16. Pour différentes catégories examinées cette année, le nombre d'échantillons était petit. Le GTE a provisoirement identifié approximativement 20 échantillons en tant que nombre minimal d'échantillons afin de proposer une LM révisée pour le travail de cette année. Cet objectif est débattu plus avant dans la section des sujets supplémentaires.

ANALYSE DES ALIMENTS DISTINCTS

Produits antérieurement débattus par le CCCF

17. **Jus et nectars provenant des baies et autres petits fruits.** Lors du 9^{ème} CCCF, le Comité est convenu d'exclure les jus et les nectars des baies et autres petits fruits provenant de la LM pour les jus et les nectars de 0,03 mg/kg, mais d'examiner les jus et les nectars provenant des baies et autres petits fruits lors du 10^{ème} CCCF. L'ensemble des données brutes 2016 pour les jus de fruits et les nectars et autres petits fruits consistait en 796 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2000 et 2015. Nous avons alors exclu 138 échantillons avec une LOQ > 0,05 mg/kg (0,05 mg/kg est la LM actuelle) ou une LOQ non reportée afin d'obtenir l'ensemble restreint à la LOQ de 2016 de 658 échantillons. Les tableaux BF-1 et BF-2 (dans l'Annexe 1) montrent la répartition par pays du jeu de données brutes 2016 et l'ensemble de données restreint à la LOQ. Le tableau BF-3 montre les limites moyennes et maximales de plomb associées aux deux ensembles de données. Finalement le tableau BF 4 montre le pourcentage d'échantillons de jus et de nectars des baies et nectars et autres petits fruits se conformant aux LM hypothétiques et actuelles.
18. Pour les jus et nectars des baies et autres petits fruits, 98 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données restreint à la LOQ (c'est-à-dire les résultats obtenus avec une méthode avec une LOQ reportée ou une LOQ ≤ 0,05 mg/kg) était conforme à la limite maximale actuelle du Codex de 0,05 mg/kg (Tableau FB-4). Ce tableau indique également que 98 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,04 mg/kg, et que 97 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,03 mg/kg. Parce qu'un grand nombre d'échantillons ont été exclus pour n'avoir pas reporté une LOQ, nous avons examiné si le maintien de ces échantillons (qui ont tous des résultats inférieurs à 0,05 mg/kg) modifierait les résultats. Des résultats similaires (99 pour cent à 0,05 mg/kg, 98 pour cent à 0,04 mg/kg, et 96 pour cent à 0,03 mg/kg) ont été examinés avec le jeu d'échantillons révisés.

¹² CX/CF 12/6/13, CX/CF13/7/5, CX/CF 14/8/5, CX/CF 15/9/5. En addition, nous notons que l'objectif primaire était de ne pas atteindre les taux de faisabilité à travers toutes les denrées

19. Durant le 9^{ème} CCCF, en réponse aux inquiétudes apparues lors du 8^{ème} CCCF, le GTE a voulu aborder certaines questions comme de savoir si certains sous-ensembles de baies et autres petits fruits, comme les canneberges, les groseilles, les baies de sureau et l'arbousier auraient des difficultés à se conformer aux LM révisées, même si des LM proposées inférieures peuvent être acceptables lorsqu'appliquées aux données d'occurrence de ce groupe dans l'ensemble. En accord avec cette approche, le GTE a examiné des jus de fruits individuels dans les jus provenant de la catégorie des baies et autres petits fruits. Le tableau BF-5 montre le nombre et le pourcentage de chaque type de jus dans l'ensemble de données restreint à la LOQ de 2016 ainsi que le pourcentage d'échantillons inférieurs à 0,03 mg/kg pour chaque type de jus. Le pourcentage d'échantillons \leq 0,03 mg/kg était de 95 pour cent ou supérieur pour chaque type de fruit à l'exception du jus de myrtille (1 échantillon > 0,03 mg/kg, 94,4%) et le jus actuel (1 échantillon > 0,03 mg/kg, 94,7%). Également différents types de jus de fruits étaient uniquement présentés par 3 ou un nombre inférieur d'échantillons chacun (mure, sorbier, baie de sureau, fruits des Champs, murier, baie sauvage et jeune baie).
20. Encore une fois, parce qu'un large nombre d'échantillons a été exclu pour n'avoir pas reporté de LOQ, nous avons également examiné si le maintien de ces échantillons (qui avaient tous des résultats inférieurs à 0,05 mg/kg) modifierait les conclusions sur les types de jus de fruits individuels. Des résultats très similaires ont été montrés avec le jeu d'échantillons révisé. La différence la plus importante se trouvait dans les échantillons de jus de fruit ou 95,6 pour cent était en dessous de 0,03 mg/kg versus 96,4 pour cent dans l'ensemble limité de la LOQ.
21. Comme indiqué ci-dessus, 97 pour cent des échantillons totaux peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,03 mg/kg et par conséquent le GTE a examiné la recommandation que 0,03 mg/kg soit appliqué de façon standard à tous les jus et les nectars provenant des baies et autres petits fruits. Certains observateurs ont soutenu la recommandation mais d'autres ont établi des observations ou fourni de nouvelles données indiquant que certains jus dans cette catégorie ne pourraient se conformer à la norme. Par conséquent, le GTE recommande que la décision finale sur les jus et les nectars provenant des baies et autres petits fruits soit ajournée jusqu'en 2017 afin d'autoriser la soumission de nouvelles données. Ces données devraient concerner les jus qui ne sont pas concentrés ou pour les denrées alimentaires reconstitués à la concentration de jus original (prêts à boire). Le GTE recommande en outre que le Comité considère une LM de 0,04 mg/kg en addition au 0,03 mg/kg en 2017.
22. **Jus de fruit de la passion et nectar** Lors du 9^{ème} CCCF, le Comité est convenu d'exclure le jus de fruit de la passion de la LM de 0,05 mg/kg pour les jus de fruit et les nectars puisque le Comité pouvait examiner les données relatives au jus de fruit de la passion lors du 10^{ème} CCCF¹³. Les jus de fruits de la passion et les nectars 2016, l'ensemble des données brutes consistait en 266 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2004 et 2015. Tous les résultats ont été obtenus avec des méthodes qui ont reporté des LOQ et non pas des LOQ associées avec les résultats excédaient 0,05 mg/kg, la LM actuelle pour le plomb dans le jus de fruit de la passion. Par conséquent, aucune exclusion n'a été effectuée et il existe uniquement un ensemble de données pour les jus de fruits de la passion et les nectars. Le tableau PF-1 (dans l'Annexe) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2016. Le tableau PF-2 montre les niveaux moyens et limites maximales de plomb associés à l'ensemble de données. Le tableau PF-3 montre le pourcentage d'échantillons de jus de fruit et des nectars étant conformes aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
23. Pour le jus de fruit de la passion et le nectar, 95 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données brutes de 2016 état conforme à la LM Codex de 0,05 mg/kg (Tableau PF-3). Ce tableau indique également que 95 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,04 mg/kg, et que 91 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,03 mg/kg, la LM pour les autres jus et nectars. Basée sur ces données la diminution de la LM à une limite hypothétique de 0,04 mg/kg éliminerait approximativement 5 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite hypothétique de 0,03 mg/kg éliminerait approximativement 9 pour cent des échantillons dans le commerce international.

¹³ REP15/CF

24. Avant de faire une recommandation, le GTE a regardé de plus près les données concernant le jus de fruit de la passion et le nectar. Presque 90 pour cent des échantillons ont été reportés par le Brésil (Tableau PF-1), avec environ la moitié de la source "ABIA." Parmi les échantillons brésiliens ABIA, approximativement 19 pour cent (23 échantillons) ne peuvent se conformer à une LM hypothétique de 0,03 mg/kg. Parmi les échantillons non brésiliens ABIA, approximativement 2 pour cent (deux échantillons) ne peuvent se conformer à une LM hypothétique de 0,03 mg/kg. Le GTE visait à recueillir des informations du Brésil sur ces données. Le Brésil a reporté que les résultats du programme de contrôle effectué par le gouvernement brésilien durant l'année 2015 a montré qu'il n'existe pas de différence entre l'occurrence du plomb dans le jus de fruit de la passion et le nectar versus d'autres jus de fruits et nectars et a recommandé l'adoption d'une LM de 0,03 mg/kg pour le jus de fruit de la passion et le nectar. Le Conseil international des associations de boissons ont également reporté qu'une LM de 0,03 mg/kg pour le jus de fruit de la passion est praticable et a recommandé le retrait de l'exemption actuelle pour le jus de fruit de la passion à 0,05 mg/kg. Par conséquent, le GTE recommande l'inclusion des jus de fruit de la passion et des nectars dans la catégorie des jus de fruits et des nectars avec une LM de 0,03 mg/kg.
25. **Baies et autres petits fruits en conserve** L'ensemble de données brutes 2016 relatives aux baies et aux petits fruits en conserve consistait en 27 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2005 et 2012. Nous avons alors exclu trois échantillons avec une LOQ non reportée afin d'obtenir l'ensemble restreint à la LOQ de 2016 de 24 échantillons. Les tableaux CB-1 et CB-2 (dans l'Annexe 1) montrent la répartition par pays du jeu de données brutes 2016 et l'ensemble de données restreint à la LOQ. Le tableau CB-3 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés aux deux ensembles de données. Finalement, le tableau CB-4, montre le pourcentage des baies et autres petits fruits étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques:
26. Pour les baies et autres petits fruits en conserve, 100 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données restreint à la LOQ (c'est-à-dire les résultats obtenus avec une LOQ reportée ou avec une LOQ ≤ 1 mg/kg) étaient conformes à la limite maximale de 1 mg/kg (Tableau CB-4). Ce tableau indique également que 100 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg, et que 98 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,05 mg/kg. Le CCCF a exclu les baies en conserve et les autres petits fruits de la catégorie des fruits en conserve en 2013, lorsqu'il a envoyé la LM proposée de 0,1 mg/kg à la Commission à l'étape 5/8. Comme cela a été noté dans le paragraphe 14, dans le cas où le Comité avait identifié antérieurement des LM pour des groupes larges mais a exclu certains sous-groupes, nous nous sommes concentrés sur le fait si les nouvelles données soutenaient l'extension des LM identifiées antérieurement aux sous-groupes exclus par le Comité, plutôt que de proposer de nouvelles LM. Basé sur cette analyse, le GTE recommande actuellement d'inclure les baies et autres petits fruits en conserve dans la catégorie des fruits en conserve avec une LM de 0,1 mg/kg.
27. **Légumes feuillus en boîte** L'ensemble de données brutes de 2016 relatives aux légumes feuillus en conserve consistait en 29 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2005 et 2014. Le jeu de données comprend les produits décrits en tant que chou frisé en conserve, graines de moutarde, épinard, feuilles de vigne et laitue. Nous avons alors exclu 10 échantillons avec une LOQ non reportée afin d'obtenir l'ensemble restreint à la LOQ de 2016 de 19 échantillons. Les tableaux LV-1 et LV-2 (dans l'Annexe 1) montrent la répartition par pays du jeu de données brutes 2016 et l'ensemble de données restreint à la LOQ. Le tableau LV-3 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés aux deux ensembles de données. Finalement, le tableau LV-4 indique le pourcentage d'échantillons de légumes en boîte étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
28. Pour les légumes feuilles en conserve, 100 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données restreint à la LOQ de 2016 (c'est-à-dire les résultats obtenus avec une méthode avec une LOQ reportée ou une LOQ ≤ 1 mg/kg) étaient conformes à la limite maximale du Codex actuel de 1 mg/kg (Tableau LV-4). Ce tableau indique également que 100 percent des échantillons peuvent se conformer à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg. Parce qu'un large nombre d'échantillons (10 de 29) a été exclu pour n'avoir pas reporté une LOQ nous avons également examiné si le maintien de ces échantillons (qui avait tous des résultats en dessous de 1mg/kg) changerait les résultats. Des résultats similaires (100 pour cent des échantillons se conformant à des LM hypothétiques de 1 et 0,1 mg/kg) ont été vus avec le jeu d'échantillon révisé. Le CCCF a exclu des légumes feuilles en conserve à partir de la catégorie des légumes en conserve en 2013, lorsqu'il a envoyé la LM proposée de 0,1 mg/kg à la Commission à l'étape 5/8. Basé sur cette analyse, le GTE recommande actuellement d'inclure les légumes feuilles en conserve dans la catégorie des légumes en conserve avec la LM de 0,1 mg/kg.

29. **Légumes feuillus en boîte** L'ensemble de données brutes de 2016 relatives aux légumes feuillus en conserve consistait en 104 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 1998 et 2013. L'ensemble des données inclut des produits décrits en tant que les petits pois en conserve, les haricots verts en conserve et les pois chiches verts en boîte. Nous avons exclu les échantillons qui sont apparus être des fèves sèches ou légumineuses en boîte. Nous avons alors exclu 11 échantillons avec une LOQ non reportée afin d'obtenir l'ensemble restreint à la LOQ de 2016 de 93 échantillons. Les tableaux VP-1 and VP-2 (dans l'Annexe 1) montrent la répartition par pays du jeu de données brutes de 2016 et l'ensemble de données restreint à la LOQ. Le tableau VP-3 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés aux deux ensembles de données. Finalement, le tableau VP-4 indique le pourcentage d'échantillons de légumes feuillus en boîte étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
30. Pour les préparations pour nourrissons, 100 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données de 2016 restreint à la LOQ (c'est-à-dire les résultats obtenus avec une méthode avec une LOQ reportée ou avec une LOQ ≤ 1 mg/kg) étaient conformes à la limite maximale actuelle du Codex de 1 mg/kg (Tableau VP-4). Ce tableau indique également que 100 percent des échantillons peuvent se conformer à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg. Similairement aux légumes feuillus en conserve, nous avons également examiné si la conservation des échantillons exclus pour n'avoir pas reporté de LOQ (et qui avaient tous des résultats en dessous de 1 mg/kg) modifierait les résultats. Les mêmes résultats (100 pour cent des échantillons se conformant aux LM hypothétiques de 1 et 0,1 mg/kg, 1 mg/kg ont été vus avec l'ensemble d'échantillons révisés. Le CCCF a exclu les légumineuses provenant de la catégorie des légumes en boîte en 2013, lorsqu'il a envoyé la LM proposée de 0,1 mg/kg à la Commission à l'étape 5/8. Basé sur cette analyse, le GTE recommande actuellement l'inclusion des légumes feuillus en boîte dans la catégorie des légumes en boîte avec une LM de 0,1 mg/kg.
31. **Légumes de brassicées en boîte** L'ensemble des données brutes des légumes en conserve 2016 comportait cinq résultats de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et/ou analysés entre 2008 et 2012, avec quatre échantillons de choucroute en boîte et un échantillon de pachranga en boîte (mélange de jeune chou-rave et le chou-fleur). Les LOQ reportées allaient de 0,003 à 0,05 mg/kg. Quatre des échantillons qui se situaient dans une gamme de non détecté à approximativement 0,05 mg/kg, et une atteignait 0,5 mg/kg. Le GTE ne recommande pas la modification de la LM basée sur ce nombre limité d'échantillons.

Catégories de nouveaux produits sous examen par le CCCF

32. **Confitures (conserves de fruit) et gelées** L'ensemble de données brutes de 2016 relatives aux confitures et gelées consistait en 239 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2009 et 2013. Conformément à CODEX STAN 296-2009, l'ensemble des données inclut des produits décrits en tant que confitures, conserves, gelées et pâtes de fruits. Les marmelades n'ont pas été introduites puisque le Comité est convenu en 2014 de restreindre le champ d'application de la LM pour le plomb dans les confitures et les gelées et de ne pas inclure les marmelades¹⁴. Aucun résultat n'excédait la norme Codex actuelle de 1 mg/kg et aucune LOQ associée aux résultats n'excédait 1 mg/kg. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les confitures et gelées. Le tableau JJ-1 (dans l'Annexe 1) montrent la répartition par pays du jeu de données brutes 2016. Le tableau JJ-2 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés aux ensembles de données. Le tableau JJ-3 indique le pourcentage d'échantillons de légumes en boîte étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
33. Pour les confitures et les gelées, 100 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données 2016 sont conformes à la LM actuelle du Codex de 1mg/kg (Tableau JJ-3). Ce tableau indique également que 100 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg, que 99 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,05 mg/kg, et que 98 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,02 mg/kg. Par conséquent, la diminution de la LM à une limite hypothétique de 0,05 mg/kg éliminerait 1 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite de 0,02 mg/kg éliminerait 3 pour cent des échantillons dans le commerce international.

¹⁴ REP14/CF par. 90. Toutefois l'inclusion de 36 échantillons de marmelade avec les confitures et les gelées n'a pas modifié les résultats.

34. CCCF a réduit récemment les LM du plomb dans les fruits en conserve (autre que les baies et autres petits fruits en conserve) de 1 mg/kg à 0,1 mg/kg. La LM pour les fruits frais (autre que la canneberge, les groseilles et les baies de sureau) a également été confirmée récemment à 0,1 mg/kg¹⁵. Aux vues de ces LM récemment établies/affirmées, il peut être préférable de réduire les LM pour la confiture de 1 mg/kg à 0,1 mg/kg, plutôt qu'à un nombre inférieur (par exemple 0,02 mg/kg). Également, la grande majorité des échantillons dans l'analyse des confitures et des gelées provenait d'un pays (Canada), donc il serait préférable d'avoir des données sur les confitures et les gelées provenant de plusieurs diverses régions avant la diminution des LM dépassant les LM correspondantes pour les fruits frais et les fruits en conserve (autre que les fruits et les baies). En se fondant sur ces résultats, le groupe de travail électronique recommande la diminution de la LM à 0,1 mg/kg. Le GTE recommande que le CCCF examine si les marmelades devraient être introduites dans cette catégorie.
35. **Chutney de mangue** L'ensemble des données brutes de chutney de mangue 2016 consistait en quatre résultats provenant de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectionnés et/ou analysés entre 2006 et 2012, avec les trois échantillons provenant de la Chine (Hong Kong) et un de l'Europe. Les LOQ reportées allaient de 0,05 à 0,1 mg/kg et tous les échantillons n'étaient pas détectés. Le GTE ne recommande pas la modification de la LM basée sur ce nombre restreint d'échantillons, qui est inférieur approximativement aux 20 échantillons minimum provisoirement identifiés dans le paragraphe 16. Le GTE a examiné si les chutneys de mangue pouvaient être groupés avec les confitures (conserves de fruit) et gelées, au lieu de maintenir une norme distincte pour le chutney de mangue. Les commentateurs ont généralement soutenu l'association de ces produits, en raison du fait qu'ils ont des contenus similaires de fruits¹⁶ et que les fruits sont probablement des contributeurs importants à l'exposition au plomb, bien qu'un commentateur ait également indiqué qu'il existe des normes de produits standards pour le chutney de mangue et les confitures/gelées. Par conséquent, le GTE recommande que le Comité ajourne la décision sur le chutney de mangue jusqu'en 2017, afin d'allouer un délai pour que de nouvelles données sur le chutney de mangue puissent être soumises, mais que si des données insuffisantes sont disponibles pour examiner le chutney de mangue en tant que catégorie unique en 2017, que le Comité considère alors d'associer le chutney de mangue aux confitures et les gelées dans la NGCTAHA.
36. **Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve** L'ensemble de données brutes de 2016 relatives aux châtaignes en conserve consistait en 11 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2006 et 2012. Conformément à CODEX STAN 145-1985, l'ensemble des données inclut les produits décrits en tant que châtaignes en boîte, les crèmes de châtaigne et les purées de châtaigne. Les châtaignes sèches et les châtaignes qui n'étaient pas en conserve ont été exclues. Aucun résultat n'excédait la norme Codex actuelle de 1 mg/kg et aucune LOQ associée aux résultats n'excédait 1 mg/kg. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les châtaignes. Le tableau CC-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2016. Le tableau CC-2 montre les niveaux moyens et limites maximales de plomb associés au jeu de données. Le tableau CC-3 indique le pourcentage d'échantillons de châtaignes en conserve étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
37. Pour les châtaignes en conserve, 100 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données 2016 est conforme à la LM Codex actuelle de 1mg/kg (tableau CC-3) Ce tableau indique également que 100 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg, 0,05 mg/kg ou 0,02 mg/kg.
38. Le GTE note que l'ensemble de données de châtaignes contient un nombre restreint d'échantillons (11), ci-dessous approximativement 20 échantillons minimum provisoirement identifiés dans le paragraphe 15. En se basant sur ces considérations, le GTE recommande d'ajourner une décision sur les châtaignes en conserve jusqu'en 2017 afin de disposer de temps pour de nouvelles données sur les châtaignes en conserve à soumettre mais que s'il n'existe pas suffisamment de données disponibles pour examiner les châtaignes en conserve en tant que catégorie unique en 2017, que le Comité considèrera alors de combiner les châtaignes en conserve avec les fruits en conserve dans la NGCTAHA.

¹⁵ CX/CF 14/8/5

¹⁶ Le chutney de mangue, d'au moins 40 pour cent de fruit de mangue (CODEX STAN 160-1987); les confitures et les gelées, d'au moins 45 pour cent des ingrédients de fruits à l'exception de certaines confitures et gelées, comprenant les confitures et les gelées de mangue (d'au moins de 35 pour cent) (CODEX STAN 296-2009).

39. **Concombres saumurés (concombres en marinade)** L'ensemble de données brutes de 2016 relatives aux concombres en conserve consistait en 79 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2000 et 2014. Conformément à CODEX STAN 115-1981, l'ensemble des données inclut les produits décrits en tant que concombres saumurés, concombres à marinade (avec ou sans aneth, et cornichons. Les échantillons qui semblaient être crus, conservés ou cuits (mais non pas saumurés) ont été exclus. Aucun résultat n'excédait la norme Codex actuelle de 1 mg/kg et aucune LOQ associée aux résultats n'excédait 1 mg/kg. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les concombres saumurés. Les tableaux PC-1 (dans l'Annexe 1) montrent la répartition par pays du jeu de données brutes 2016. Le tableau PC-2 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés à l'ensemble de données. Le tableau PC-3 indique le pourcentage d'échantillons de concombres saumurés étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
40. Pour les concombres saumurés, 100 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données de 2016 avec la LM Codex actuelle de 1 mg/kg (Tableau PC-3). Ce tableau indique également que 100 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg, et que 95 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,05 mg/kg. Par conséquent, la diminution du NM à une limite hypothétique de 0,1 mg/kg éliminerait 0 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite hypothétique de 0,05 mg/kg éliminerait approximativement 5 pour cent des échantillons dans le commerce international. Basé sur les résultats et l'approche décrite dans le paragraphe 14 les réductions généralement recommandées dans les LM lorsque le pourcentage des échantillons exclus est inférieur à 5 pour cent, le GTE recommande la diminution de la LM pour le plomb dans les concombres saumurés à 0.1 mg/kg.
41. **Tomates en conserve.** L'ensemble de données brutes de 2016 relatives aux tomates en conserve consistait en 82 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2000 et 2013. Conformément à CODEX STAN 13-1981, l'ensemble des données inclut les produits en boîte décrits en tant que tomates, tomates entières, les tomates coupées en dé, les tomates broyées, les tomates hachées, les tomates en purée, etc. aucun résultat n'excède la norme Codex actuelle de 1 mg/kg et aucune LOQ associée aux résultats n'excédait 1 mg/kg. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les tomates en conserve. Le tableau PT-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2016. Le tableau PT-2 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés à l'ensemble de données. Le tableau PT-3 indique le pourcentage d'échantillons de tomates en conserve étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
42. Pour les tomates en conserve, 100 pour cent des échantillons dans le jeu de données 2016 correspond à la LM du Codex actuel de 1mg/kg (tableau PT-3). Ce tableau indique également que 100 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg ou 0,05 mg/kg, et que 99 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,02 mg/kg. Par conséquent, la réduction de la LM au niveau hypothétique de 0,02 mg/kg éliminerait approximativement 1 pour cent des échantillons dans le commerce international. Bien qu'un niveau inférieur à 0,05 mg/kg semble praticable, il peut être préférable de réduire la LM pour les tomates en boîte de 1 mg/kg à 0,05 mg/kg, vu la LM récemment établie de 0,05 mg/kg pour les légumes de fructification. Le GTE recommande la diminution de la LM pour le plomb dans les tomates en boîte à 0,05 mg/kg.
43. L'entrée de la NGCTAHA pour les tomates conservées inclut une note indiquant que: afin d'examiner la concentration du produit, la détermination des limites maximales pour les contaminants prendra en considération les solides solubles totaux, la référence valeur étant 4,5 pour les fruits frais. Par conséquent lors de l'analyse des tomates conservées pour le plomb, les autorités nationales peuvent comparer les niveaux de plomb mesurés à une LM adaptée, c'est-à-dire [(LM proposée de 0.05 mg/kg dans la NGCTAHA) X ((solides solubles totaux naturels dans les solides solubles totaux naturels/concentrés dans les fruits frais (4.5))].

44. **Concentrés de tomates transformées** L'ensemble des données brutes de 2016 relatives aux concentrés de tomates transformées consistait en 21 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2006 et 2015. Conformément à CODEX STAN 57-1981, le jeu de données inclut des produits décrits en tant que pâtes et des purées de tomate. Aucun résultat n'excédait la norme Codex actuelle de 1,5 mg/kg et aucune LOQ associée aux résultats n'excédait 1,5 mg/kg. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les concentrés de tomate en boîte. Le tableau TC-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2016. Le tableau TC-2 montre les niveaux moyens et limites maximales de plomb associés à l'ensemble de données. Le tableau TC-3 indique le pourcentage d'échantillons de concentré de tomates transformées étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
45. Pour les concentrés de tomates, 100 pour cent des échantillons dans le jeu de données 2016 est conforme à la LM actuelle Codex de 1.5 mg/kg (Tableau TC-3). Ce tableau indique également que 100 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg, que 99 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,05 mg/kg, et que 96 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,02 mg/kg. Par conséquent, la diminution de la LM à une limite hypothétique de 0,05 mg/kg éliminerait approximativement 1 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite hypothétique de 0,01 mg/kg éliminerait 4 pour cent des échantillons dans le commerce international. Bien qu'un niveau inférieur à 0.05 mg/kg semble praticable, il peut être préférable de réduire la LM pour les concentrés de tomates de 1 mg/kg à 0.05 mg/kg, étant donné la LM récemment établie de 0.05 mg/kg pour les légumes de fructification (tomates comprises). Le GTE recommande la diminution de la LM pour le plomb dans les concentrés de tomates transformés à 0.05 mg/kg.
46. L'entrée dans la NGCTAHA pour les concentrés de tomates transformés inclut une note indiquant que "afin d'examiner la concentration du produit, la détermination des limites maximales pour les contaminants devra prendre en compte les solides solubles totaux naturels, la valeur de référence étant de 4,5 pour les fruits frais." Par conséquent, lors de l'analyse des concentrés de tomate pour le plomb, les autorités nationales peuvent comparer les niveaux de plomb mesurés à LM adaptée, c'est-à-dire (une LM proposée de 0.05 mg/kg dans la NGCTAHA), X ((solides solubles totaux naturels dans le concentré¹⁷/solides solubles naturels totaux dans les fruits frais (4.5)]).
47. **Olives de table** L'ensemble de données brutes de 2016 relatives aux olives de table consistait en 82 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2000 et 2013. Conformément à CODEX STAN 66-1981, l'ensemble des données inclut les olives noires, les olives vertes, les olives entières, les olives coupées, les olives farcies, etc., mais exclut les olives brutes (non transformées). Aucune LOQ associée avec les résultats n'excédait 1 mg/kg. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les olives de table. Le tableau TQ-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2016. Le tableau TQ-2 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés aux deux ensembles de données. Le tableau TQ-3 indique le pourcentage d'échantillons d'olives de table étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
48. Pour les olives de table, 100 pour cent des échantillons dans le jeu de données de 2016 sont conformes à la LM Codex de 1 mg/ (tableau TQ-3). Ce tableau indique également que 95 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,3 mg/kg, que 93 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,2 mg/kg, et que 90 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg. Par conséquent, la diminution de la LM à une limite hypothétique de 0,4 mg/kg éliminerait 0 pour cent des échantillons dans le commerce international, la diminution à une limite hypothétique de 0,3 mg/kg éliminerait 5 pour cent des échantillons dans le commerce international et la diminution à une limite hypothétique de 0,2 mg/kg éliminerait 7 pour cent des échantillons dans le commerce international. Basé sur ces résultats et l'approche décrite dans le paragraphe 14 des réductions généralement recommandées dans les LM lorsque le pourcentage d'échantillons exclus est inférieur à 5 pour cent, le GTE recommande la diminution de la LM de 1 mg/kg à 0,4 mg/kg.

¹⁷ CODEX STAN 57-1981 indique que la purée de tomates ne devrait pas contenir moins de 7%, mais moins de 24% de solides solubles totaux naturels et la pâte de tomate contiendrait au moins 24% des solides solubles totaux naturels.

49. Il apparaissait surprenant qu'il ait été recommandé des LM d'olives de table supérieures aux LM établies pour les fruits et les fruits en conserve (0,1 mg/kg) en 2015. Par conséquent, nous avons regardé de plus près les données des olives de table. Sept des échantillons provenaient de Singapour, avec des valeurs de plomb reportées allant de 0,19 mg/kg à 0,37 mg/kg. Des 75 échantillons restants, tous étaient en-dessous de 0,06 mg/kg, à l'exception d'un échantillon provenant de la Chine à 0,2 mg/kg. Le GTE recommande une réévaluation des olives de table dans l'avenir lorsque davantage de données seront disponibles afin d'aider à déterminer si les données de Singapour constituent une anomalie et que la LM devrait être diminuée plus avant.
50. **Fongiques et champignons.** La version actuelle de la NGCTAHA (CODEX STAN 193-1995, 2015 amendement) exclut les fongiques et les champignons de la norme de 0.05 mg/kg pour le plomb dans les légumes de fructification. La version précédente (2011 amendement) a exclu les champignons mais non pas les fongiques. En 2014-2015, lors des 8^{ème} et 9^{ème} sessions du CCCF, le GTE a exclu tous les fongiques et les champignons comestibles à partir de l'analyse des légumes de fructification autres que les cucurbitacées. En 2015, lors de la 9^{ème} session du CCCF, le Comité a noté qu'en vue de l'exclusion des fongiques et des champignons provenant de la LM pour les légumes de fructification, autres que les cucurbitacées, les ML pour ces denrées alimentaires seront examinées par le GTE.
51. L'ensemble de données brutes de 2016 relatives aux champignons et fongiques consistait en 601 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 1998 et 2015. Conformément à CODEX STAN 38-1981, l'ensemble des données consiste en fongiques comestibles stables. Bien que la norme exclut spécifiquement les champignons cultivés *Agaricus*, nous avons exclu tous les fongiques et champignons puisqu'ils ont été examinés dans l'analyse des légumes en conserve en 2015. Nous avons également exclu les "produits fongiques," comprenant des fongiques secs puisque le 9^{ème} CCCF n'a pas spécifié "les produits fongiques" lorsqu'il a requis l'évaluation des "fongiques et des champignons" et puisqu'en général les LM sont établis sur les produits primaires. Nous n'avons pas préparé un ensemble des données restreint à la LOQ ¹⁸ parce qu'il n'existait pas de LM, et par conséquent il y a uniquement un ensemble de données pour les fongiques. Le tableau FM-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2016. Le tableau FM-2 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés à l'ensemble de données. Le tableau FM-3 indique le pourcentage d'échantillons de champignons et fongiques étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
52. Pour les champignons et les fongiques frais, 99 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données brutes 2016 peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,5 mg/kg, 97 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,4 ou 0,3 mg/kg, et que 92 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,2 mg/kg. Par conséquent, la diminution d'une LM à une limite hypothétique de 0,3 mg/kg éliminerait 3 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite hypothétique de 0,02 mg/kg éliminerait 8 pour cent des échantillons dans le commerce international. Le GTE recommande que le Comité examine l'établissement d'une LM pour le plomb dans les fongiques et les champignons (à l'exclusion des fongiques séchés et des produits à base de champignons et de fongiques) de 0,3 mg/kg.

SUJETS ADDITIONNELS

53. Ainsi qu'indiqué ci-dessus, le GTE a identifié provisoirement approximativement 20 échantillons en tant que nombre minimal d'échantillons pour proposer une LM révisée pour cette année de travail. La majorité des commentateurs ne contestaient pas cette approche. L'UE a noté qu'ils utilisaient normalement 60 échantillons/ points de données en tant que base pour des calculs ultérieurs. Le Japon a indiqué qu'il considérait que 20 échantillons n'était pas un nombre suffisant pour proposer une LM avec un niveau élevé de certitude statistique et que le nombre d'échantillons à prendre peut être calculé en utilisant une approche statique sur un échantillon par base simple. Le Comité veut examiner si une discussion ultérieure est nécessaire afin d'identifier un nombre minimal d'échantillons pour la révision de la LM. Si le Comité décide de débattre de cette question plus avant, Le comité devrait également examiner que (1) Le travail relatif à la LM pour le plomb n'est pas d'établir de nouvelles LM *de novo*, mais de réexaminer les données d'occurrence afin de proposer la diminution des LM existantes obsolètes et (2) afin que certaines LM du plomb dans la NGCTAHA soient destinées à un nombre restreint de catégories d'aliments pour lesquelles des données restreintes semblent être disponibles.

¹⁸ La LOQ la plus élevée reportée pour le fongique frais était de 0.6 mg/kg.

54. Pour les baies et autres petits fruits en conserve, l'Union européenne a soutenu l'approche proposée, mais a indiqué que la LM proposée de 0,1 mg/kg ne correspond pas à la LM de 0,02 mg/kg pour les canneberges fraîches, les groseilles et les baies de sureau. Toutefois, nous notons que la LM recommandée de 0,1 mg/kg correspond à la norme pour les autres fruits en conserve.
55. Pour les baies et autres petits fruits et pour les légumes feuillus en conserve, le Japon n'a pas fait objection aux recommandations proposées mais a également noté qu'il serait préférable de mener un test de signification statistique comparant les fruits en conserve avec les baies en conserve ainsi que les légumes en boîte avec des légumes feuilles en conserve et de recommander la collecte de données additionnelles si les tests indiquent que les populations de données divergent de façon importante.

RÉSUMÉ ET RECOMMANDATIONS

56. En résumé, la réanalyse des aliments sélectionnés soutient la diminution des LM pour le plomb dans certains aliments et ajourne la décision sur les autres aliments jusqu'à 2017. Le groupe de travail électronique a fait les recommandations suivantes:
 1. **Jus et les nectars des baies et autres petits fruits** Ajourner la décision sur les jus et les nectars des baies et autres petits fruits afin d'autoriser la soumission de nouvelles données; examiner les LM de 0,03 mg/kg et 0.04 mg/kg en 2017.
 2. **Jus de fruit de la passion et nectar:** Examiner l'inclusion de la catégorie des jus de fruits avec une LM de 0.03 mg/kg.
 3. **Baies et autres petits fruits en conserve:** Examiner l'inclusion de la catégorie des fruits en conserve avec une M de 0.1 mg/kg. Révoquer les normes dans la NGCTAHA pour les framboises et les fraises en conserve.
 4. **Légumes feuillus en conserve:** Examiner l'inclusion dans la catégorie des légumes en boîte avec une LM de 0.1 mg/kg.
 5. **Légumes en boîte en conserve:** Examiner l'inclusion dans la catégorie des légumes en boîte avec une LM de 0.1 mg/kg. Révoquer les normes dans la NGCTAHA pour les petits pois en conserve, les haricots verts en conserve et haricots jaunes en conserve.
 6. **Légumes de type brassica en boîte:** Conserver la note dans la NGCTAHA excluant les légumes en conserve du genre Brassicac de la LM pour les légumes en conserve, dans l'attente d'une nouvelle date.
 7. **Confitures (conserves de fruit) et gelées:** Considérer la diminution de la LM de 1mg/kg à 0,1 mg/kg. Réexaminer si les marmelades devraient être introduites dans cette catégorie.
 8. **Chutney de mangue:** Maintenir la LM actuelle de 1 mg/kg, dans l'attente de nouvelles données. Si insuffisamment de données sont disponibles pour examiner la mangue de Chutney en tant que catégorie unique en 2017, combinez la mangue de Chutney avec les confitures et les gelées dans la NGCTAHA.
 9. **Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve:** Maintenir la LM actuelle de 1 mg/kg, dans l'attente de nouvelles données. Si insuffisamment de données sont disponibles pour examiner les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes, en tant que catégorie unique en 2017, combinez les châtaignes et la purée de châtaignes avec les fruits en conserve dans la NGCTAHA.
 10. **Concombres saumurés (concombres en marinade):** Considérer la diminution de la LM de 1mg/kg à 0,1 mg/kg.
 11. **Tomates conserves:** Considérer la diminution de la LM de 1mg/kg à 0,05 mg/kg.
 12. **Concentrés de tomates transformés :** Considérer la diminution de la LM de 1,5 mg/kg à 0,05 mg/kg.
 13. **Olives de table :** considérer la diminution de la LM de 1mg/kg à 0,4 mg/kg. Réévaluer les olives de table dans l'avenir lorsque davantage de données sont disponibles.
 14. **Champignons et champignons frais:** Considérer l'établissement d'une LM de 0,3 mg/kg.
 15. Considérer si une discussion ultérieure est nécessaire afin d'identifier un nombre minimal acceptable d'échantillons pour la révision d'une LM.

Annexe I
Tableaux¹⁹

Tableau BF -1: Jus et nectars de baies et autres petits fruits: Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Autriche	45
Belgique	4
Canada	160
Chine	2
Danemark	2
France	10
Allemagne	26
Hongrie	2
Inde	3
Italie	338
Pologne	2
Roumanie	17
Singapour	9
Slovaquie	2
Espagne	1
Thaïlande	17
USA	156
Grand Total	796

¹⁹ Certains pays ont soumis des données regroupées correspondant aux résultats analytiques seuls obtenus par la mise en commun de plusieurs échantillons individuels. Pour les ensembles de données de la LOQ-restreinte/finale, 187 des échantillons regroupés des 2184 échantillons globaux. Des échantillons agrégés, 140 étaient dans la catégorie des fongiques (601 échantillons au total) Par définition, les échantillons de mise en commun diminuent la variabilité apparente, toutefois, pour l'analyse actuelle il est improbable que les échantillons composites ont un impact significatif.

Tableau BF -2: Jus et nectars de baies et autres petits fruits: Contribution des données par pays pour le rappel de jeu des données LOQ-restreint 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Autriche	12
Belgique	4
Canada	152
China	2
Danemark	2
France	6
Allemagne	2
Hongrie	1
Inde	2
Italie	292
Pologne	2
Roumanie	10
Slovaquie	1
Thaïlande	17
USA	153
Grand Total	658

Tableau BF -3: Jus et nectars de baies et autres petits fruits: Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Jeux de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,010	0,206
Ensemble de données restreint à la limite de quantification	0,008	0,206

Tableau BF -4: Pourcentage des échantillons de jus et de nectars provenant de baies et autres petits fruits étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Ensemble de données restreint à la limite de quantification

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
<i>0,05</i>	98%
<i>0,04*</i>	98%
<i>0,03</i>	97%
<i>0,02</i>	88%

*Limites maximales hypothétiques indiquées en italiques

Tableau BF -5: Jus pour les baies et autres petits fruits: Contribution des données par type de fruit afin d'obtenir l'ensemble restreint à la LOQ2015

Type de produit	Nombre d'échantillons (pourcentage des échantillons totaux)	Pourcentage d'échantillons $\leq 0,03$ mg/kg
Mûres	2 (0,3%)	100%
Bleuets	18 (2,7%)	94,4%
Aronia	1 (0,2%)	100%
Canneberges	29 (4,4%)	100%
Groseilles	19 (2,9%)	94,7%
Baies de sureau	1 (0,2%)	100%
Fruits rouges	3 (0,5%)	100%
Raisins	497 (75,5%)	96,4%
Mélange	69 (10,5%)	98,6%
Mûrier	1 (0,2%)	100%
Framboises	8 (1,2%)	100%
Fraise	6 (0,9%)	100%
Baies sauvages	3 (0,5%)	100%
Youngberry	1 (0,2%)	100%
Grand Total	658	-----

Tableau PF-1: Jus de fruits et nectars de la passion: Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Belgique	1
Brésil	238
Canada	15
Italie	1
Thaïlande	2
USA	9
Grand Total	266

Tableau PF-2: Jus de fruits et nectars de la passion: Moyenne et maximum pour les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,013	0,375

Tableau PF-3: Pourcentage des échantillons de jus de fruit et des nectars étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Jeu de données brutes

Limites maximales actuelles et hypothétiques	Pourcentage d'échantillons \leq LM
0,05	95%
0,04*	95%
0,03	91%
0,02	87%

*Limites maximales hypothétiques indiqués en italiques

Tableau CB-1: Baies et autres petits fruits en conserve: Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Chine	11
Italie	13
Japon	2
USA	1
Grand Total	27

Tableau CB-2: Baies et autres petits fruits en conserve: Contribution des données par pays pour le rappel de jeu des données LOQ-restreint 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Chine	11
Italie	10
Japon	2
USA	1
Grand Total	24

Tableau CB-3: Baies et autres petits fruits en conserve: Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,007	0,066
Ensemble de données restreint à la limite de quantification	0,004	0,066

Tableau CB-4: Pourcentage des baies et autres petits fruits étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Ensemble de données restreint à la limite de quantification

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
1	100%

<i>0,1*</i>	100%
<i>0,05</i>	98%
<i>0,02</i>	95%

*Limites maximales hypothétiques indiqués en italiques

Tableau LV-1: Légumes feuillus en conserve: Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Canada	5
Italie	17
Thaïlande	4
USA	3
Grand Total	29

Tableau LV-2: Légumes feuillus en conserve: Contribution des données par pays pour le rappel de jeu des données LOQ-restreint 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Canada	5
Italie	7
Thaïlande	4
USA	3
Grand Total	19

Tableau LV-3: Légumes feuillus en conserve: Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,019	0,09
Ensemble de données restreint à la limite de quantification	0,019	0,09

Tableau LV-4: Pourcentage des échantillons de légumes feuillus en boîte étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Ensemble de données restreint à la limite de quantification

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
1	100%
<i>0,1*</i>	100%
<i>0,05</i>	83%
<i>0,02</i>	75%

*Limites maximales hypothétiques indiqués en italiques

Tableau VP-1: Légumineuses en conserve: Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Australie	9
Canada	1
Chine	21
Japon	2
Pologne	26
Thaïlande	4
USA	41
Grand Total	104

Tableau VP-2: Légumineuses en conserve: Contribution des données par pays pour le rappel de jeu des données LOQ-restreint 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Australie	9
Canada	1
Chine	21
Japon	2
Pologne	15
Thaïlande	4
USA	41
Grand Total	93

Tableau VP-3: Légumineuses en conserve: Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,002	0,05
Ensemble de données restreint à la limite de quantification	0,001	0,05

Tableau VP-4: Pourcentage des échantillons de légumes en boîte étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques Ensemble de données restreint à la limite de quantification

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
1	100%
<i>0,1*</i>	100%
<i>0,05</i>	100%
<i>0,02</i>	98%

*Limites maximales hypothétiques indiquées en italiques

Tableau JJ-1: Confitures et gelées: Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Canada	223
Nouvelle- Zélande	8
USA	8
Grand Total	239

Tableau JJ-2: Confitures et gelées: Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,003	0,106

Tableau JJ-3: Pourcentage des confitures et gelées étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Jeu de données brutes

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
1	100%
<i>0,1*</i>	100%
<i>0,05</i>	99%
<i>0,02</i>	98%
<i>0,01</i>	92%

*Limites maximales hypothétiques indiquées en italiques

Tableau CC-1: Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Canada	1
Europe	1
Chine	7
Thaïlande	2
Grand Total	11

Tableau CC-2: Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,003	0,02

Tableau CC-3: Pourcentage des échantillons de châtaigne et des purées de châtaigne en conserve étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Jeu de données brutes

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
1	100%
<i>0,1*</i>	100%
<i>0,05</i>	100%
<i>0,02</i>	100%

*Limites maximales hypothétiques indiquées en italiques

Tableau PC-1: Concombres en conserve Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Canada	2
Chine	5
Europe	20
USA	52
Grand Total	79

Tableau PC-2: Concombres en conserve: Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,016	0,09

Tableau PC-3: Pourcentage des échantillons de concombres en conserve étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Jeu de données brutes

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
1	100%
<i>0,1*</i>	100%
<i>0,05</i>	95%
<i>0,02</i>	77%

*Limites maximales hypothétiques indiquées en italiques

Tableau -PT-1: Tomates en conserve: Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Australie	4
Canada	21

Chine	10
Japon	34
USA	13
Grand Total	82

Tableau -PT-2: Tomates en conserve: Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,003	0,02

Tableau -PT-3: Pourcentage des échantillons de tomates conservées étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Jeu de données brutes

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
1	100%
0,1*	100%
0,05	100%
0,02	99%

*Limites maximales hypothétiques indiquées en italiques

Tableau TC-1: Concentrés de tomates: Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Argentine	1
Canada	1
Chine	1
Europe	15
Singapour	3
Grand Total	21

Tableau TC-2: Concentrés de tomates transformées Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,004	0,06

Tableau TC-3: Pourcentage des échantillons de concentrés de tomates transformées étant conformes aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Jeu de données brutes

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
1,5	100%
0,1*	100%

<i>0,05</i>	99%
<i>0,02</i>	96%

*Limites maximales hypothétiques indiquées en italiques

Tableau -TO-1: Olives de table: Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Canada	10
Chine	9
France	3
Singapour	7
USA	53
Grand Total	82

Tableau -TO-2: Olives de table: Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,035	0,37

Tableau -TO-3: Pourcentage des échantillons d'olives de table étant conformes aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Jeu de données brutes

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
1	100%
<i>0,4*</i>	100%
<i>0,3</i>	95%
<i>0,2</i>	93%
<i>0,1</i>	90%

*Limites maximales hypothétiques indiquées en italiques

Tableau FM-1: Champignons et fongiques: Contribution des données par pays pour l'ensemble des données brutes en 2016

Pays	Nombre d'échantillons
Australie	50
Canada	57
Europe	113
France	6
Inde	11
Japon	147
Nouvelle-Zélande	9
Singapour	147
Slovaquie	8
Thaïlande	1

USA	52
Grand Total	601

Tableau FM-2: Champignons et fongiques: Moyenne et maximum pour tous les jeux de données de 2016

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,057	4,07

Tableau FM-3: Pourcentage des échantillons de fongiques et champignons étant conformes aux limites maximales actuelles et hypothétiques: Jeu de données brutes

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Pourcentage d'échantillons \leq LM
<i>0,5*</i>	99%
<i>0,4</i>	97%
<i>0,3</i>	97%
<i>0,2</i>	92%
<i>0,1</i>	86%

*Limites maximales hypothétiques indiquées en italiques

Liste des Participants**Présidence****États-Unis d'Amérique**

Lauren Posnick Robin
 Chief, Plant Products Branch
 Office of Food Safety
 U.S. Food and Drug Administration
 HFS-317
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 Tel: 240-402-1639
 E-mail: lauren.robin@fda.hhs.gov

Argentine

Lic. Silvana Ruarte
 Chief of food chemical analysis
 National Food Institute
 Administration of Drugs, Food and Medical Technology
 (ANMAT)
 E-mail: sruarte@anmat.gov.ar

Argentina Codex contact point: codex@minagri.gob.ar

Australie

Dr Leigh Henderson
 Section Manager, Food Standards Australia New Zealand
 Food Standards Australia New Zealand (FSANZ)
 E-mail: leigh.henderson@foodstandards.gov.au,
 leigh.henderson@foodstandards.govt.nz

Codex Australia: codex.contact@agriculture.gov.au

Belgique

Isabel De Boosere
 Federal Public Service Health, Food Chain Safety and Environment
 Eurostation -7th floor | Place Victor Horta, 40/10 | 1060 Saint-Gilles | Belgium
 E-mail: isabel.deboosere@health.belgium.be

Brésil

Mr. Fabio Ribeiro Campos da Silva
 Specialist in Regulation and Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 E-mail: fabio.silva@anvisa.gov.br

Canada

Stephanie Glanville
 Scientific Evaluator, Food Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food Branch, Health Canada
 E-mail: Stephanie.Glanville@hc-sc.gc.ca

Elizabeth Elliott
 Head, Food Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food Branch, Health Canada
 E-mail: Elizabeth.Elliott@hc-sc.gc.ca

Union européenne

Mr Frank SWARTENBROUX European Commission
 Health and Consumers Directorate- General
 Tel.: ++32 229-93854
 E-mail: frank.swartenbroux@ec.europa.eu
 EU Codex Contact Point: codex@ec.europa.eu

Allemagne

Ms. Klara Jirzik
 Food Chemist
 Federal Office of Consumer Protection and Food Safety (BVL)
 Unit 101
 Mauerstr. 39 - 42
 D-10117 Berlin
 Tel: +49 30 18444 10128
 Fax: +49 30 18444 89999
 E-Mail: klara.jirzik@bvl.bund.de,
 klara.jirzik@bvl.bund.de

Grèce

Christina Vlachou
 Chemist
 Greece
 Dg of the General Chemical State Laboratory,
 Chemical Service of Macedonia and Thrace,
 Subdirectorates of Thessalonikh
 E-mail: X.vlachou@gcsl.gr

Eleni Chatzi
 Chemical engineer analyst
 Greece
 Dg of the General Chemical State Laboratory,
 Chemical Service of Macedonia and Thrace,
 Subdirectorates of Thessalonikh
 E-mail: Eleni.xatzi@gcsl.gr

Greece Codex contact point: codex@efet.gr

Indonésie

Tetty H. Sihombing (Mrs.)
 Director of Food Products Standardization
 National Agency of Drug and Food Control/Indonesia codexbpom@yahoo.com;
 codex_indonesia@bsn.go.id

Iran

Shahrokh Hassanpour
Meyar Gostar Sadr Co.
Technical manager lab & Head of CCCF
in Iran
Tel.+989121593818
Fax.+9832827493
Damavand Ave. Dariush station. Heidari St.
Ghafarnazary alley.No.11
Tehran-Iran.
P.O.BOX.1745953841
E-mail: msh_55@yahoo.com, msh55ster@gmail.com

Israel

Ziva HAMAMA
Affiliation: Food Control Service, Israel
E-mail: ziva.elishov@moh.health.gov.il

Japon

Name: Ms. Yukiko YAMADA, Ph.D.
Title: Advisor to MAFF
Organization: Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries (MAFF)
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950
JAPAN
E-mail: yukiko_yamada530@maff.go.jp

Name: Mr. Tetsuo URUSHIYAMA
Title: Associate Director, Scientific adviser
Organization: Plant Products Safety Division, Food
safety and Consumer
Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and
Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo 100-8950
JAPAN
Phone: +81-3-3592-0306
E-mail: tetsuo_urushiyama@maff.go.jp;
codex_maff@maff.go.jp

Name: Mr. Tsuyoshi ARAI
Title: technical officer
Organization: Standards and Evaluation, Department of
Food Safety,
Ministry of Health, Labour and Welfare Jamahuranapan
1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku 100-8916 Tokyo
JAPAN
Phone:+81-3-3595-2341
E-mail: codexj@mhlw.go.jp

Corée

Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
Republic of Korea
E-mail: codexkorea@korea.kr

Miok, Eom
Food Standard Division, Ministry of Food and Drug
Safety (MFDS)
Senior scientific officer
E-mail: miokeom@korea.kr

Seong-ju, Kim
Food Standard Division, Ministry of Food and Drug
Safety (MFDS)
Scientific officer
E-mail: foodeng78@korea.kr

Hye-jeong, Kim
Food Contaminants Division, Food Safety Evaluation
Department,
National Institute of Food and Drug Safety Evaluation
Senior research scientist
E-mail: flowdeer@korea.kr

Min-ja, Cho
Food Contaminants Division, Food Safety Evaluation
Department,
National Institute of Food and Drug Safety Evaluation
Senior research scientist
E-mail: mjc1024@korea.kr

Ock-jin, Paek
Food Contaminants Division, Food Safety Evaluation
Department,
National Institute of Food and Drug Safety Evaluation
Senior research scientist
E-mail: ojpaek92@korea.kr

Min, Yoo
Food Standard Division, Ministry of Food and Drug
Safety (MFDS)
Codex researcher
E-mail: minyoo83@korea.kr

Pays-Bas

Ms Ana VILORIA
Senior Policy Officer Ministry of Health, Welfare and
Sport Nutrition
Health Protection and Prevention Department
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31 70 3406482
E-mail: ai.viloria@minvws.nl

Ms Astrid BULDER
Senior Risk Assessor
National Institute for Public Health and the Environment
(RIVM)
Centre for Nutrition, Prevention and Health Services
(VPZ)
P.O. Box 1
3720 BA Bilthoven
NETHERLANDS
Tel: +31 30 274 7048
E-mail: astrid.bulder@rivm.nl

Nouvelle-Zélande

John Reeve
Principle Adviser, Toxicology
Food Risk Assessment
Ministry for Primary Industries
New Zealand
Phone: +64-4 8942533
Email: john.reeve@mpi.govt.nz

Soudan

Sawsan Osman
Head of Food Department
National Chemical Laboratories
Federal Ministry of Health/Sudan

Etats-Unis d'Amérique

Lauren Posnick Robin
U.S. Delegate, CCCF
Chief, Plant Products Branch
Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration
HFS-317
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Tel: 240-402-1639
E-mail: lauren.robin@fda.hhs.gov

Henry Kim
Senior Policy Analyst
Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration
HFS-317
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Tel: 240-402-2023
E-mail: henry.kim@fda.hhs.gov

Eileen Abt
Chemist
Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration
HFS-317
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Tel: 240-402-1529
E-mail: eileen.abt@fda.hhs.gov

Rhoma Johnson
Consumer Safety Officer
Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration
HFS-317
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740
Tel: 240-402-2066
E-mail: rhoma.johnson@fda.hhs.gov

European Fruit Juice Association (AIJN)

Lurdes Soares
Technical & Scientific Affairs Manager
AIJN European Fruit Juice Association
Rue de la Loi 221, box 5
1040 Brussels - Belgium
Tel: +32 2 235 06 22
Fax: +32 2 282 94 20
E-mail: lurdesSoares@aijn.org
Internet: www.aijn.org

FoodDrinkEurope

Patrick Fox
Manager Food Policy, Science and R&D Avenue des
Nerviens 9-31- 1040 Bruxelles - BELGIUM - Tel. 32 2
5141 111
E-mail: p.fox@fooddrinkeurope.eu
Internet: www.fooddrinkeurope.eu

International Council of Beverages**Associations (ICBA)**

Ms. Paivi JULKUNEN
Chair, ICBA Committee for Codex
International Council of Beverages
Associations
1101 16th Street NW Washington, D.C. 20036
UNITED STATES OF AMERICA Tel: +1 404 676-2677
Fax: +1 404 598-2677
E-mail: pjulkunen@coca-cola.com

International Council of Grocery Manufacturers**Associations (ICGMA)** Emilia Lonardo, PhD

Vice President, Consumer Product Safety
& Science Policy
Grocery Manufacturers Association
1350 I Street, NW, Suite 300
Washington DC 20005
E-mail: elonardo@gmaonline.org

Institute of Food Technologists (IFT) James R.

Coughlin, Ph.D., CFS Coughlin & Associates
949-916-6217
E-mail: jrcoughlin@cox.net

International Frozen Food Association (AFFI)

Sanjay Gummalla
E-mail: sgummalla@affi.com

International Fruit & Vegetable Juice Association

John Collins
Executive Director
Tel: +44 1934 627844
Mobile Tel: +44 7850 910989

Organization of Vine and Wine (OIV)

Dr Jean- Claude RUF
OIV
Coordinator for the Scientific and Technical Department
18, rue d'Aguesseau
F-75008 Paris, France
Tel: +33 (0) 1 44 94 80 94 - Fax: +33 (0) 1 42 66 90 63
Mobile: +33 674 663 451
E-mail: jruf@oiv.int

