



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 7 de l'ordre du jour

CX/CF 16/10/8
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 CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA
CONTAMINATION PAR L'ARSENIC DANS LE RIZ**

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par le Japon et coprésidé par la Chine)

Les membres et les observateurs du Codex qui souhaitent soumettre des observations à l'étape 3 sur l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz (annexe I), y compris les implications possibles pour leurs intérêts économiques, sont priés de le faire conformément à la *Procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et Textes apparentés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius).

Les membres et les observateurs du Codex sont également invités à s'exprimer sur les recommandations relatives à la poursuite des travaux sur le Code (paragraphe 16). Les recommandations dans le présent document sont fondées sur les informations fournies par les membres du GTE et les discussions qui ont suivies au sein du GTE.

Les observations doivent être soumises au plus tard le **15 mars 2016** et seront adressées:

à:

Mme Tanja Åkesson
Service central de liaison avec le Codex
Ministère des affaires économiques
Boîte postale 20401
2500 EK La Haye
TPays-Bas
Courriel: info@codexalimentarius.nl

Et une copie à:

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

INTRODUCTION

1. À sa 8^e session (mars 2014), le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) est convenu de proposer de nouveaux travaux sur un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz, pour approbation à la 37^e session de la Commission¹. La Commission a approuvé l'élaboration du Code en tant que nouveaux travaux².
2. À sa 9^{ème} session (mars 2015), le CCCF a examiné les sections 1 (Introduction) et 2 (Champ d'application) du Code en tant que points de départ importants et sont convenus de l'énoncé dans ces sections. Le CCCF est convenu de rétablir le GTE, dirigé par le Japon et co-présidé par la Chine pour poursuivre l'élaboration du Code à la lumière des observations soumises et des décisions prises à cette session³.
3. Tel que présenté dans la liste des participants (annexe II), 22 membres et 2 observateurs ont constitué le GTE.
4. Le GTE a chargé ses membres de fournir des informations et des données sur les mesures qui ont déjà été mises en œuvre et/ou sont en cours d'examen dans les pays/régions, notamment les informations suivantes:

¹ REP14/CF, par. 93-95 et annexe VIII

² REP14/CAC, par. 96 et annexe VI

³ REP15/CF, par. 70 - 74

- Les mesures(s) prise(s) à la source (par ex., l'amendement des sols, la submersion intermittente)
 - Le résumé de la mesure
 - Les preuves scientifiques justificatives, si possible
 - Le nom de l'autorité/du gouvernement chargé(e) de la mesure et coordonnées
5. Le GTE a aussi chargé ses membres de fournir des informations/données sur les études pertinentes en matière de prévention et de réduction de la contamination par l'arsenic, qu'elles soient terminées ou non, notamment des informations sur:
- Les mesure(s) qui peuvent être appuyées par une(des) étude(s)
 - Un bref résumé de l'étude, si disponible
 - La date à laquelle les résultats peuvent être attendus (si l'étude est en cours)
 - Le nom de l'autorité chargée de l'étude et coordonnées

OBSERVATIONS ET INFORMATIONS SOUMISES

6. Les informations et les données sur les mesures efficaces/mises en œuvre/éprouvées à utiliser dans le Code n'ont pas été soumises. Cependant, le GTE a reçu les informations suivantes sur les études en cours.
7. Le Japon a entrepris des études de terrain pluriannuelles dans plusieurs régions du Japon pour explorer les mesures d'irrigation appropriées. Le rapport final sera disponible en mars 2019.
8. Les Philippines ont entrepris des études pour déterminer les niveaux d'arsenic total dans le riz cultivé à proximité de sources naturelles et anthropogènes pendant les saisons humides et sèches pour établir, sur la base de l'évaluation des risques, les niveaux d'arsenic dans le riz qui reflèteront au mieux la position des Philippines pour recommandation au Codex et permettront de prévoir les effets futurs du changement climatique sur les niveaux d'arsenic dans le riz à l'aide de programmes appropriés pour l'évaluation environnementale et la formulation de mesures de réduction. Le rapport final sera disponible en janvier-février 2019. Ces études englobent des recherches similaires sur le cadmium.
9. Les États-Unis ont informé le GTE que certains manuscrits ont déjà été publiés⁴ et qu'un manuscrit sur un essai de terrain pluriannuel en Californie étudiant les variations d'irrigation est en cours d'examen.
10. L'Uruguay a entrepris des recherches visant à comprendre la dynamique de l'arsenic sur la production de riz uruguayenne par le biais d'expériences de terrain de deux à trois ans sur quatre variétés de riz largement utilisées, avec deux régimes d'irrigation dans deux types de sols qui représentent les principales régions rizicoles du pays (nord et est). Le rapport final sera disponible en 2017.
11. Les réponses des membres du GTE aux questions posées par le président et le co-président du GTE sont disponibles en annexe III et sont pour information seulement.

EXAMEN

12. Compte tenu de l'information ci-dessus et de la nécessité de mesures ayant démontré leur efficacité pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz, sept membres du GTE se sont exprimés sur les points suivants:

- 1) Comme l'information actuellement contenue dans l'avant-projet de Code (voir annexe I) est considérée par le président et le co-président comme insuffisante pour finaliser le Code, nous pensons que le GTE/CCCF devrait recueillir davantage d'informations sur des mesures efficaces et réalisables. Dans le but de recueillir suffisamment d'informations pour poursuivre l'examen et l'élaboration, le CCCF devrait proposer de reporter les débats dans l'attente des résultats des études décrites ci-dessus. Quand les résultats de toutes les études susmentionnées seront disponibles (probablement en mars 2019), le CCCF reprendrait ses travaux sur la question à la session de [2019] [2020].

Si des informations supplémentaires sur des mesures sont faciles à obtenir, prière de les soumettre au GTE pour examen. Si l'information fournie est suffisante pour élaborer un Code, il ne serait pas nécessaire de reporter les débats.

⁴ (1) Anders et al., Effect of Water Management on Brown Rice Yield, and Total As and Cd Concentrations, in proc. International Plant Nutrition Colloquium 2013: Istanbul, Turkey

(2) Linquist BA, Anders MM, Adviento-Borbe MA, Chaney RL, Nalley LL, Da Rosa EFF, Kessel Van C. 2015. Reducing greenhouse gas emissions, water use, and grain arsenic levels in rice systems. *Global Change Biology*. 21: 407-417.

(3) Song W-Y, Yamaki T, Yamaji N, Ko D, Jung K-H, Fujii-Kashino M, Gynheung A, Martinoia E, Lee Y, Ma JF. A rice ABC transporter, OsABCC1, reduces arsenic accumulation in the grain. *PNAS*. 111(44): 15699-15704.

- 2) L'arsenic dans le riz peut avoir des implications graves pour la santé publique. Par conséquent, le CCCF poursuivra ses travaux dès que possible. Si le CCCF convient de reporter les débats dans l'attente des résultats des études, il sera nécessaire de réviser le calendrier dans le document de projet qui indique 2017 comme date de finalisation. La finalisation du Code serait au plus tôt en [2020] [2021]. Dans ce cas, le CCCF devra adopter l'avant-projet de Code à l'étape 5/8 à la session tenue un an après la reprise des débats.
 - 3) Si le report n'est pas convenu, prière de proposer toute autre possibilité d'avancer, par exemple la compilation des mesures de prévention et de réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz qui sont disponibles dans les écrits scientifiques. Si cela permet d'aller de l'avant, un membre du Codex devra se porter volontaire.
13. Cinq membres ont soutenu le report dans l'attente des résultats des études.
 14. Un membre, sans pour cela contester le report, a indiqué qu'au minimum, le CCCF devrait fournir une compilation de l'information disponible sur les meilleures pratiques actuelles pour réduire ou prévenir l'arsenic dans le riz.
 15. Un membre a été de l'avis qu'un Code court et simple, contenant l'information actuellement disponible devrait être élaboré en 2017 et que le CCCF pourrait revoir et actualiser le Code à l'aide des informations supplémentaires qui deviennent disponibles.

RECOMMANDATION

16. Le CCCF devrait décider s'il reporte les débats sur l'élaboration du Code pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz.
 - Si le CCCF convient de reporter, il conviendrait de décider quand il reprendra ses travaux et établir une nouvelle année de finalisation.
 - Si le CCCF convient de ne pas reporter:
 - Le CCCF peut décider de finaliser l'avant-projet du Code à l'aide de l'information disponible actuellement. Il conviendrait de noter que toute l'information actuellement disponible a déjà été prise en compte dans l'élaboration de l'avant-projet (annexe I) et que le Code devrait contenir les mesures ayant démontré leur efficacité pour la prévention et la réduction de l'arsenic dans le riz.
 - À la place d'un Code, il est possible de compiler les mesures actuellement disponibles.

ANNEXE I

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION PAR L'ARSENIC DANS LE RIZ

1. INTRODUCTION

Le sol des rizières contient naturellement de l'arsenic et peut également être pollué par l'arsenic d'origine anthropogénique, comme les activités minières et métallurgiques, par l'eau d'irrigation, la pluie et l'air, et les matériaux de production agricole et animale. Les plants de riz absorbent l'arsenic du sol, notamment quand le sol est dans des conditions réductrices, et l'accumulent dans le grain et la tige. Le riz peut contenir de l'arsenic inorganique (arséniate et arsénite) et de l'arsenic organique (acide monométhylarsonique et acide diméthylarsinique).

L'efficacité des mesures contenues dans le Code d'usages peut varier selon les conditions environnementales locales (par exemple les propriétés du sol, les régimes de gestion et la température). Des études de terrain devraient être menées pour identifier les mesures qui sont réalisables et efficaces dans les conditions locales ou régionales. Si possible, les études de terrain devraient être menées sur plusieurs années de récolte parce que l'absorption d'arsenic dans les cultures de riz varie considérablement d'année en année. La mise en œuvre de mesures qui sont susceptibles d'entraîner une production insuffisante de riz pour le marché doit être évitée.

2. CHAMP D'APPLICATION

2.1 Le Code a pour but de fournir aux autorités de contrôle des aliments nationales ou compétentes, aux producteurs, fabricants et autres organismes pertinents toute orientation possible afin de prévenir et de réduire la contamination par l'arsenic dans le riz comme suit:

- i. Mesures prises à la source;
- ii. Mesures agricoles; et

2.2 Le Code contient également une orientation sur le suivi et la communication des risques.

3. DEFINITIONS [[à ajouter/réexaminer suite à l'examen des sections suivantes, le cas échéant]

3.1.1 **Le riz paddy** (grain de riz) est un riz (espèce *Oryzasativa* L.) qui a conservé sa balle après battage (GC 0649¹).

3.1.2 **Le riz décortiqué** (riz brun ou riz cargo) est un riz paddy duquel uniquement la balle a été retirée. Le processus du décortiquage et la manutention peuvent entraîner des pertes de son (CM 0649¹).

3.1.3 **Le riz poli** (riz blanchi ou riz blanc) est un riz dont tout ou une partie du son a été retirée par broyage (CM 1205¹).

3.2.1 **L'arsenic** est un métalloïde et on le trouve dans l'environnement à la fois par occurrence naturelle et par activité anthropogénique.

Note: Dans le présent document, le terme « arsenic » renvoie à l'arsenic inorganique et organique.

3.2.2 **L'arsenic organique** est un composé de l'arsenic qui contient du carbone [y compris l'acide monométhylarsonique et l'acide diméthylarsinique].

3.2.3 **L'arsenic inorganique** est un composé de l'arsenic qui ne contient pas de carbone y compris As(III) et As(V).

3.3 **Les conditions inondées** d'une rizière où est cultivé le riz sont des conditions dans lesquelles la rizière est remplie ou couverte d'eau pendant la croissance.

3.4 **[Les conditions aérobies** du sol d'une rizière où est cultivé le riz sont des conditions dans lesquelles la rizière est davantage aérobie qu'inondée.] [La technologie du riz aérobie est un système de production dans lequel le riz est cultivé dans des sols bien drainés, non submergés, et non saturés.]

3.5 **[La submersion intermittente** consiste en une variété de pratiques de gestion de l'eau possibles par lesquelles la rizière est alternativement placée dans des conditions inondées et aérobies /non inondées.]

[3.6 Production sous irrigation]

¹ Classification des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale (CAC/MISC 4-1993)

4. MESURES DE PRÉVENTION ET DE RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION PAR L'ARSENIC

4.1 Mesures prises à la source

4.1.1 Les sources d'arsenic dans l'environnement sont: 1) les sources naturelles, y compris l'activité volcanique, l'éluvion du sol et des sédiments comme les sédiments Holocène, l'altération géogénique et la volatilisation à basse température; et 2) les sources anthropogéniques, y compris les émissions industrielles, notamment l'extraction et la fusion des métaux non ferreux; la combustion des combustibles fossiles; l'utilisation des pesticides à base d'arsenic; et l'élimination du bois d'œuvre traité à l'arséniate de chrome et de cuivre (CCA). Dans l'environnement de la rizière, l'utilisation d'amendements et d'engrais contaminés ayant une concentration significative d'arsenic sont également des sources d'arsenic².

4.1.2 Les autorités de contrôle des aliments nationales ou compétentes devraient envisager la mise en œuvre des mesures prises à la source du *Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments* (CAC/RCP 49-2001). En particulier, les autorités peuvent examiner si les mesures dans les domaines suivants sont appropriées pour leur pays:

- Eau d'irrigation;
 - Identification de l'eau d'irrigation avec un taux de concentration élevé en arsenic
 - [Élimination] [Réduction] de l'arsenic provenant de l'eau d'irrigation avec un taux de concentration élevé en arsenic [alignement sur les limites autorisées]
 - Éviter [d'utiliser] l'eau d'irrigation avec un taux de concentration élevé en arsenic pour la production du riz
- Sol;
 - Identification des rizières dans lesquelles la concentration d'arsenic dans le sol est élevée et/ou le riz produit dans ces sols contient une concentration élevée d'arsenic inorganique [ou organique].
- Émissions atmosphériques et eaux usagées industrielles;
- Matériaux utilisés dans la production agricole et animale comme les pesticides, les médicaments vétérinaires, les aliments pour animaux, les amendements du sol et les engrais; et
- Déchets contenant de l'arsenic, comme le bois d'œuvre traité à l'arséniate de cuivre chromé.

4.2 Mesures agricoles

4.2.1 Les autorités de contrôle des aliments nationales ou compétentes devraient éduquer les producteurs de riz concernant les pratiques de prévention et de réduction de la concentration d'arsenic dans le riz. Les programmes éducatifs incluent:

- La publication et la distribution d'une orientation technique sur les techniques rizicoles pour réduire l'arsenic dans le riz.
- L'établissement d'écoles agricoles de terrain.

4.2.2 Les conditions aérobies ou la submersion intermittente pendant la production du riz, au lieu des conditions inondées, peuvent réduire la concentration d'arsenic dans le riz. [Si le risque de cadmium dans le riz présente un danger dans la région, les gestionnaires du risque devraient agir avec prudence de sorte que la mise en œuvre de la mesure n'entraîne pas de risque lié au cadmium car la mesure pourrait accroître la concentration de cadmium dans le riz³. Le cas échéant, les gestionnaires du risque peuvent aussi envisager de mettre en œuvre des mesures prises à la source pour le cadmium dans le sol, l'eau ou les engrais utilisés pour la production du riz⁴]

On note aussi que la mise en œuvre de conditions aérobies ou de submersion intermittente peut entraîner une baisse de la production de riz dans certaines régions. La culture aérobie pourrait aussi exiger d'être équilibrée par la pratique de l'inondation pour contrôler les adventices ou le contrôle de la température dans les zones plus fraîches.

² De nombreux engrais contiennent des traces d'arsenic. « Contaminé » ne doit pas être interprété comme équivalent à traces d'arsenic.

³ L'utilisation de cultivars de riz qui absorbent de faibles quantités de cadmium, si disponibles, peuvent être une solution

⁴ Voir le *Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments* (CAC/RCP 49-2001)

4.2.3 Les autorités de contrôle des aliments nationales ou compétentes peuvent identifier des cultivars de riz qui [contiennent de] [absorbent] l'arsenic en faible concentration dans le riz décortiqué et/ou poli et/ou encourager les instituts de recherche publics et/ou les promoteurs de pépinières privés à développer des cultivars de riz qui donnent du riz décortiqué et/ou poli avec des concentrations faibles en arsenic. Les producteurs pourraient sélectionner ces cultivars, si disponibles et adaptés.

5. SUIVI

- 5.1 L'efficacité des mesures devrait faire l'objet d'un suivi au moyen de la concentration d'arsenic dans le riz.
- 5.2 Si les terres agricoles ou les eaux souterraines utilisées pour cultiver le riz sont largement contaminées par des sources naturelles, des sources non ponctuelles ou des activités passées, il pourrait être également nécessaire de faire le suivi de la concentration d'arsenic dans le sol et/ou l'eau d'irrigation.

6. COMMUNICATION DES RISQUES

- 6.1 Les autorités de contrôle des aliments nationales ou compétentes devraient partager l'information sur les risques et les avantages de la consommation de riz poli et/ou décortiqué avec les parties prenantes concernant les concentrations d'arsenic et de nutriments [notant qu'il y a des avantages pour la santé associés à la consommation de riz décortiqué.]
- 6.2 Les autorités de contrôle des aliments nationales ou compétentes devraient partager l'information suivante avec les distributeurs et les consommateurs et les encourager à mettre en œuvre ces pratiques, qui réduiraient la concentration en arsenic pendant la transformation et la cuisson.
- Pendant le processus du polissage, davantage d'arsenic est éliminé du riz décortiqué qui contient une concentration élevée d'arsenic et ce riz décortiqué poli au taux de polissage le plus élevé, donne un riz poli avec une concentration d'arsenic plus faible. Le riz poli contient moins d'arsenic inorganique que le riz décortiqué parce que le polissage élimine l'arsenic inorganique présent dans le son. [Par conséquent, le riz décortiqué contenant une concentration élevée d'arsenic peut être distribué et consommé sans risque après avoir été transformé de façon appropriée en riz poli.] [Cependant, il y a aussi des avantages pour la santé associés à la consommation de riz décortiqué.]
 - La concentration d'arsenic dans le riz poli peut être réduite par le lavage du riz poli, le traitement « sans rinçage »⁵ ou la cuisson dans de grandes quantités d'eau suivie de l'élimination de l'excès d'eau.
- 6.3 Quand l'eau utilisée pour la cuisson est fortement contaminée par l'arsenic, les autorités de contrôle des aliments nationales ou compétentes devraient signaler aux consommateurs d'éviter d'utiliser cette eau pour laver et cuire le riz, car le riz absorbe l'arsenic dans l'eau, et les encourager à utiliser à la place de l'eau qui contient moins d'arsenic.

7. COMPLÉMENT D'INFORMATIONS POUR EXAMEN SUPPLÉMENTAIRE DES MESURES

Les résultats des études en cours ou de nouvelles recherches sur l'efficacité des mesures de prévention et de réduction de la concentration d'arsenic dans le riz devraient être pris en considération pour élaborer le Code. Les recherches dans les domaines suivants pourraient permettre de développer un meilleur Code d'usages:

- Les effets des amendements du sol et des engrais (par exemple les silicates, les phosphates et les matières organiques) sur les concentrations d'arsenic dans le riz, y compris les effets de l'application de quantités différentes de matériaux ou de l'application des matériaux à des moments et à des fréquences différents (par exemple utilisation unique ou répétée dans chaque saison);
- Les effets secondaires (par exemple modification du rendement, concentration de cadmium dans le riz) de la mise en œuvre des mesures de réduction des concentrations d'arsenic dans le riz;
- Les effets de l'application des conditions inondées/aérobies à des moments et pour des durées différents pendant la période de croissance du riz;
- Estimation de la concentration d'arsenic dans le riz à partir de la concentration d'arsenic dans le sol et/ou d'autres facteurs qui affectent la concentration d'arsenic dans le riz (par exemple le fer, les silicates, les phosphates etc.) avant de cultiver ; et

⁵ Le riz « sans rinçage », également appelé « musenmai », est un riz dont le son qui aurait pu rester à la surface après le polissage est complètement éliminé, par conséquent il n'est pas nécessaire de le laver avant la cuisson.

-
- Efficience et coût de l'élimination de l'arsenic dans le sol au moyen de cultures agricoles qui absorbent et accumulent l'arsenic contenu dans le sol ou à l'aide de composés chimiques qui absorbent l'arsenic et sont facilement séparés du sol

ANNEXE II**Liste des participants****Présidence**

Dr Yukiko Yamada
 Advisor
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, JAPAN
 E-mail: JPPSDCCCF@nm.maff.go.jp

Coprésidence

Dr Yongning Wu
 Chief Scientist and Professor
 China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA)
 Director of Key Lab of Food Safety Risk Assessment
 National Health and Family Planning Commission
 Head of WHO Collaborating Center for Food Contamination Monitoring (China)
 E-mail: wuyongning@cfsa.net.cn, china_cdc@aliyun.com

ARMÉNIE

Ms Heghine Gharibyan
 Head of Residues Detection Department of Food Safety Laboratory
 “Republican Veterinary-Sanitary and Phytosanitary Laboratory Services Center”
 State Non-Commercial Organization
 State Service for Food Safety of the Ministry of Agriculture of the Republic of Armenia
 E-mail: heghine.gharibyan@gmail.com
codexarmenia@gmail.com

AUSTRALIE

Ms Leigh Henderson
 Section Manager, Food Standards Australia New Zealand
 E-mail: leigh.henderson@foodstandards.govt.nz
codex.contact@agriculture.gov.au

AUTRICHE

Mag. Kristina Marchart
 Scientific Expert
 Austrian Agency for Health and Food Safety
 Risk Assessment, Data and Statistics
 E-mail: Kristina.marchart@ages.at

BRÉSIL

Ms Ligia Schreiner
 Specialist on Regulation and Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

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

CANADA

Luc Pelletier
 Scientific Evaluator, Food Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety
 Health Products and Food Branch, Health Canada
 E-mail: Luc.Pelletier@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

CHILI

José Chamorro
 Participant of the National Committee of CCCF
 Agriculture and Livestock Service, Ministry of Agriculture
 E-mail: jose.chamorro@sag.gob.cl

COSTA RICA

Mr Minor Cruz Varela.
 Corporación Arrocería Nacional.
 Ingeniero Agrónomo.
 Director de Operaciones.
 E-mail: macruz@conarroz.com

Ms María Elena Aguilar Solano
 Ministerio de Salud
 Dirección de Regulación de Productos de Interés Sanitario
 Unidad de Normalización y Control Tecnológica de Alimentos
 E-mail: maguilar@ministeriodesalud.go.cr

Ms Amanda Lasso Cruz
 Ministerio de Economía Industria y Comercio
 Departamento Codex
 Tecnóloga de Alimentos
 E-mail: alasso@meic.go.cr

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

Dr Susana Santos
 Technical Director Nutrition
 Codex Contact Point of the Dominican Republic
 E-mail: codexsespas@yahoo.com

UNION EUROPÉENNE

Mr Frank Swartenbroux
 European Commission
 E-mail: frank.swartenbroux@ec.europa.eu
codex@ec.europa.eu

GHANA

Dr Adomako Eureka Emefa Ahadjie
 Senior Lecturer
 Department of Botany, University of Ghana, Legon
 E-mail: eadomako@ug.edu.gh

INDE

Dr P. K. Chakrabarty
 Assistant Director General (Plant Protection & Biosafety)
 Indian Council of Agricultural Research,
 Krishi Bhawan, New Delhi, India
 E-mail: adgpp.icar@nic.in

Dr K.K. Sharma
Project Coordinator
AINP on Pesticide Residues,
I.A.R.I. Indian Council of Agricultural Research
New Delhi, India
E-mail: kksaicrp@yahoo.co.in

IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D')

Mrs Mansooreh Mazaheri
Senior Expert of Mycotoxins and Iran Secretariat of CCCF
& CCGP
Faculty of Food & Agriculture
Standard Research Institute
E-mail: man2r2001@yahoo.com

Faramarz Alinia-Gerdroudbar
Director General
Rice research institute of Iran
E-mail: alinia@iripp.ir, Frhanehs@yahoo.com

JAPON

Dr Hidetaka Kobayashi
Associate Director
Plant Products Safety Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
E-mail: hidetaka_kobayash400@maff.go.jp

Dr Konichi Nakazono
Deputy Director
Standards and Evaluation, Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
E-mail: codex@mhlw.go.jp

Mr Tsuyoshi Arai
Technical Officer
Standards and Evaluation, Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
E-mail: codex@mhlw.go.jp

KENYA

Alice Onyango
Manager, International Codex Standards Development
E-mail: akothe@kebs.org

MAURICE

Mrs Madhvi Jugnarain
Scientific Officer
Food Technology Laboratory, Ministry of Agro-Industry
and Food Security
E-mail: mjugnarain@govmu.org

NIGÉRIA

[Dr Abimbola Opeyemi Adegboye](mailto:DrAbimbolaOpeyemiAdegboye)
[Deputy Director](mailto:DeputyDirector)
Email: adegboye.a@nafdac.gov.ng,
bimboistica@yahoo.com, nelansel@yahoo.com,
codexsecretariat@son.gov.ng

PHILIPPINES

Edith M. San Juan
Chief Research Specialist
Member of NCO Sub-Committee on Contaminants in
Foods and NCO Sub-Committee on Fish and Fishery
Products
E-mail: sanjuanedith@yahoo.com

SUÈDE

Mrs Carmina Ionescu
Codex Coordinator
Principal Regulatory Officer
National Food Agency
E-mail: carmina.ionescu@slv.se

SUISSE

Mr Mark Stauber
Head Food Hygiene
E-mail: Mark.Stauber@blv.admin.ch

THAÏLANDE

Mrs. Chutiwan Jatupornpong
Standards officer
Office of Standard Development, National Bureau of
Agricultural Commodity and Food Standards
E-mail: codex@acfs.go.th, chutiwan9@hotmail.com

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Henry Kim
Technical Expert, Plant Products Branch
Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration
E-mail: Henry.kim@fda.hhs.gov

Lauren Posnick Robin
Acting Branch Chief, Plant Products Branch
Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration
E-mail: Henry.kim@fda.hhs.gov

Eileen Abt, Sc.D.
Office of Food Safety
Center for Food Safety and Applied Nutrition
U.S. Food and Drug Administration
E-mail: Eileen.Abt@fda.hhs.gov

URUGUAY

Gonzalo Zorrilla
Director, National Rice Research Program
National Institute for Agricultural Research, INIA
E-mail: gzorrilla@inia.org.uy

ORGANISATIONS INTERNATIONALES

FOODDRINKEUROPE

Patrick Fox
Manager Food Policy, Science and R&D
E-mail: p.fox@fooddrinkeurope.eu

IFT

Rosetta Newsome
Director, Science and Policy Initiatives
E-mail: rlnewsome@ift.org

OMS

Dr Angelika Tritscher
Coordinator
Risk Assessment and Management
Department of Food Safety and Zoonoses
E-mail: tritschera@who.int

ANNEXE III
POUR INFORMATION SEULEMENT

**OBSERVATIONS SOUMISES PAR LES MEMBRES DU GTE EN RÉPONSE AUX QUESTIONS POSÉES
PAR LE PRÉSIDENT/COPRÉSIDENT DU GTE**

Question 1: Comme l'information actuellement contenue dans l'avant-projet de Code (voir annexe I) est considérée par le président et le co-président comme insuffisante pour finaliser le Code, nous pensons que le GTE/CCCF devrait recueillir davantage d'informations sur des mesures efficaces et réalisables. Afin de recueillir suffisamment d'informations pour poursuivre l'examen et l'élaboration, le CCCF devrait proposer de reporter les débats dans l'attente des résultats des études décrites ci-dessus. Quand les résultats de toutes les études susmentionnées seront disponibles (probablement en mars 2019), le CCCF reprendrait ses travaux sur la question à la session de [2019] [2020].

Si des informations supplémentaires sur les mesures sont faciles à obtenir, prière de les soumettre au GTE pour examen. Si l'information fournie est suffisante pour élaborer un Code, il ne serait pas nécessaire de reporter les débats.

CANADA

Le Canada apprécie tous les efforts déployés par le Japon et la Chine pour développer le présent document de discussion sur l'élaboration d'un Code pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz.

Nous n'avons pas d'objection à, soit reporter l'élaboration du Code jusqu'à ce que les études en cours aient été terminées soit aller de l'avant avec l'information qui est disponible. Cependant, si le consensus est en faveur de reporter le Code, compte tenu que Codex a adopté un niveau maximal pour l'arsenic inorganique dans le riz poli et vraisemblablement poursuivra avec la finalisation d'un niveau maximal pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué, nous sommes de l'avis que le Comité devrait au minimum fournir une compilation de l'information disponible sur les meilleures pratiques actuelles pour potentiellement réduire ou prévenir l'arsenic dans le riz et permettre aux riziculteurs et aux fabricants de faire tous les efforts possibles pour maintenir les concentrations d'arsenic dans le riz aussi faibles que raisonnablement possible.

CHILI

Le Chili convient de reporter les débats sur l'élaboration de ce Code jusqu'à ce que les résultats des études mentionnées dans le présent document de discussion soient disponibles.

RÉPUBLIQUE DOMINICAINE

La République dominicaine convient des avis exprimés par le président et le co-président du groupe de travail électronique (le Japon et la Chine) pour la préparation de l'avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz, car les données disponibles, soumises alors par les pays, sont insuffisantes pour élaborer un Code et nous convenons que le CCCF devrait proposer de reporter les débats jusqu'à ce que les pays aient obtenus les résultats concluants pour présenter leur recherche.

JAPON

Le Japon soutien le report du développement du Code dans l'attente des résultats des études en cours parce qu'un Code devrait contenir les pratiques qui sont réalisables et efficaces pour la prévention et la réduction de l'arsenic dans le riz.

PHILIPPINES

Nous convenons de la proposition no. 1 qui concerne les Philippines car nous menons actuellement une étude sur ce sujet et l'étude se terminera en 2018, s'agissant d'une étude sur trois ans. Cependant, au cours de l'étude, nous pouvons soumettre des données, deux fois par an vu que l'échantillonnage aura lieu à chaque saison de récolte, et que nous cherchons à connaître les effets du changement climatique sur les niveaux d'arsenic et des autres facteurs mentionnés dans le Code.

THAÏLANDE

La Thaïlande n'a pas d'objection à la proposition de reporter les débats sur l'élaboration du présent Code jusqu'à ce que les études mentionnées dans le présent document de discussion soient disponibles et convient également de la proposition de réviser le calendrier dans le document de projet qui indique 2017 comme date de finalisation.

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis sont de l'avis que l'actuel GTE, présidé par la Chine et le Japon, a identifié suffisamment d'informations sur les pratiques de prévention et de réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz pour finaliser un code court et simple en 2017, tel que proposé dans son document de projet d'origine. Tel qu'exposé dans l'avant-projet, le Code pourrait inclure des mesures prises à la source (comme l'identification des sources de pollution et d'arsenic en teneur élevée dans l'eau d'irrigation), des mesures agricoles (comme la culture en milieu aérobie, la submersion intermittente et l'identification des cultivars de riz qui contiennent ou absorbent l'arsenic en faible concentration), et la communication des risques pour réduire l'arsenic pendant la transformation et la cuisson (comme l'utilisation d'une eau contenant de faibles concentrations d'arsenic pour le lavage et la cuisson, et la cuisson dans de grands volumes d'eau).

Des exemples de Codes courts et simples que le CCCF a adopté et qui peuvent être utilisés comme modèles sont le *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par le carbamate d'éthyle dans les distillats de fruits à noyau* (CAC/RCP 70-2011) et le *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A dans le vin* (CAC/RCP 63-2007).

Trois ou quatre ans après l'établissement d'un Code pour l'arsenic dans le riz, le CCCF peut réviser et actualiser ce Code à l'aide des informations et données supplémentaires qui deviennent disponibles.

Les États-Unis sont de l'avis que l'établissement d'un Code en 2017 est important pour soutenir les travaux du CCCF sur les LM pour l'arsenic dans le riz poli et le riz décortiqué.

FoodDrinkEurope

Tout en notant que le Code n'est ouvert aux membres que pour dénoncer les erreurs, FoodDrinkEurope souhaiterait néanmoins souligner son appui au paragraphe 14 du présent avant-projet de Code pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz. Nous trouvons qu'il est important de publier ce qui est déjà disponible en 2016/2017 comme point de départ (soit une compilation soit un Code court) et de ne pas attendre 2020/2021 pour publier le Code définitif.

Question 2: L'arsenic dans le riz peut avoir des implications graves pour la santé publique. Par conséquent, le CCCF poursuivra ses travaux le plus tôt que possible. Si le CCCF convient de reporter les débats dans l'attente des résultats des études, il est nécessaire de réviser le calendrier dans le document de projet qui indique 2017 comme date de finalisation. La finalisation du Code serait au plus tôt en [2020] [2021]. Dans ce cas, le CCCF doit adopter l'avant-projet de Code à l'étape 5/8 à la session tenue un an après la reprise des débats.

CHILI

Le Chili convient également de réviser le calendrier dans le document de projet qui indique 2017 comme date de finalisation.

PHILIPPINES

Ce point devrait être révisé car il est affecté par la proposition no. 1.

Question 3: Si le report n'est pas convenu, prière de proposer toute autre possibilité d'avancer, par exemple la compilation des mesures de prévention et de réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz qui sont disponibles dans les écrits scientifiques. Si cela permet d'aller de l'avant, un membre du Codex devra se porter volontaire.

(Aucune observation n'a été soumise)