

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

<b>CX 4/35.2</b>		<b>CL 2016/20-CF Juillet 2016</b>	
<b>AUX :</b>	Points de contact du Codex Organisations internationales intéressées		
<b>DU :</b>	Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie Courriel : <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a>		
<b>OBJET :</b>	<b>Demande d'informations sur les pratiques de gestion pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz</b>		
<b>DATE LIMITE :</b>	<b>31 octobre 2016</b>		
<b>OBSERVATIONS :</b>	<b>AU :</b>  Point de contact du Codex du Japon bureau des ressources, division politique, bureau de la politique scientifique et technologique, ministère de l'Éducation, de la Culture, des Sports, des Sciences et de la Technologie Tokyo, Japon Courriel: <a href="mailto:JPPSDCCCF@maff.go.jp">JPPSDCCCF@maff.go.jp</a> ; <a href="mailto:codex@mext.go.jp">codex@mext.go.jp</a>	<b>COPIE AU :</b>  Secrétariat Commission du Codex Alimentarius Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires FAO Courriel : <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a>	

## GÉNÉRALITÉS

1. La 8<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (2014) a observé un large soutien pour le développement d'un Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination du riz par l'arsenic, en tant que support pour l'application des limites maximales pour l'arsenic inorganique dans le riz (décortiqué et poli).<sup>1</sup>
2. Selon la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (CODEX STAN 193-1995), les teneurs en contaminants des denrées alimentaires seront aussi basses qu'il est raisonnablement possible, au travers de meilleures pratiques telles que les bonnes pratiques agricoles (BPA) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF), suivant une évaluation des risques appropriée. Le Code d'usages compilera les mesures visant à prévenir et à réduire la concentration d'arsenic dans le riz, le tout étayé par des preuves scientifiques. De telles mesures incluront : des mesures orientées vers les sources; des mesures agricoles; des mesures de transformation et de cuisson; et la surveillance.<sup>2</sup>
3. La 9<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (2015) a noté que toutes les études de terrain, quelle que soit leur échelle, étaient importantes et devaient être menées en vue d'identifier des mesures qui étaient réalisables et efficaces pour les conditions locales ou régionales. Le Comité a également convenu que le domaine d'application du Code d'usages devait se limiter aux mesures orientées vers les sources et aux mesures agricoles visant à prévenir et à réduire la contamination du riz par l'arsenic.<sup>3</sup>
4. La 10<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (2016) a examiné le Code d'usages et a convenu de poursuivre la tâche pour la finalisation du Code d'usages au travers d'un groupe de travail électronique présidé par le Japon et co-présidé par l'Espagne, prenant en compte toutes les décisions prises précédemment par le Comité, les observations écrites soumises lors de cette session et la justesse de toutes les informations actuelles et nouvelles en réponse à la Lettre circulaire, pour examen par le CCCF11 (2017), étant entendu que le Code d'usages pourrait être révisé dans le futur lorsque des informations et données supplémentaires seraient disponibles.

5. Par ailleurs, le Comité a convenu que les informations requises à travers la lettre circulaire devraient être aussi flexibles que possible et devraient autoriser les pays à fournir des informations et des données sur tout point soulevé dans la lettre circulaire; il devrait être souligné que les mesures de gestion soumises doivent avoir démontré leur efficacité; et le Comité devrait autoriser la soumission d'informations sur les études en cours, leur champ d'application et la date à laquelle les résultats seront disponibles.<sup>4</sup>

#### **Demande d'informations**

6. Par conséquent, par la présente, des informations sont requises sur les pratiques de gestion déjà disponibles qui se sont avérées réalisables et efficaces pour une application par rapport aux conditions locales et/ou régionales, en vue de prévenir et de réduire la contamination par l'arsenic dans le riz, et qui sont limitées aux mesures orientées vers les sources et les mesures agricoles telles que répertoriées ci-dessous.
- Informations sur les mesures qui se sont avérées efficaces pour la prévention et/ou la réduction de l'arsenic dans le riz dans les champs/rizières (stade agriculture), comme suit :

	Note pour la soumission d'informations/données
➤ Résumé de mesure <i>éprouvée</i>	Rédigez un résumé (principes et technologies clé) de la mesure qui s'est avérée efficace dans la prévention et/ou la réduction de l'arsenic dans le riz de rizière/champ dans des conditions agricoles réelles.
➤ Description détaillée de la mesure	Description détaillée des éléments ci-dessus.
➤ Lieu de mise en œuvre/étude	Décrivez le lieu de mise en œuvre/étude en fournissant l'adresse.
➤ Années d'étude	Décrivez l'année de début et l'année de fin.
➤ Taille des parcelles de mise en œuvre/étude sur lesquelles des échantillons ont été prélevés.	Décrivez la taille des parcelles, de préférence sous une forme longueur (m) x largeur (m). Si des informations sont disponibles sur le débit d'eau, veuillez les fournir.
➤ Variété de riz	Décrivez la variété de riz ainsi que sa sous-espèce ( <i>indica</i> , <i>japonica</i> ou <i>javanica</i> ). Les informations sur la sous-espèce uniquement sont acceptables.
➤ Temps de plantation	Décrivez la date (jour, mois et année) de plantation.
➤ À quel moment des échantillons (riz au moment de la récolte) ont été prélevés par rapport à la mise en œuvre de mesure (p.ex. une année avant et 3 ans après)	Décrivez le moment d'échantillonnage par rapport à la mise en œuvre des mesures, comme illustré dans la colonne de gauche. Les échantillons de riz doivent être prélevés au moment de la récolte.
➤ Nombre d'échantillons prélevés.	Décrivez le nombre d'échantillons prélevés à partir de la rizière/du champ.
➤ Concentration d'arsenic dans les échantillons (arsenic total ; arsenic inorganique le cas échéant) avant et après	Décrivez les résultats analytiques de l'arsenic total en mg/kg. Le cas échéant, décrivez la concentration d'arsenic

<sup>4</sup> [REP16/CF](#), par. 91 - 100

la mise en œuvre des mesures.	inorganique en mg/kg du même échantillon.  Indiquez le moment de l'échantillonnage et si les échantillons concernent du riz décortiqué (riz brun) ou du riz poli (riz blanchi, riz blanc).
➤ Niveaux dans le sol et dans l'eau si disponibles	Le cas échéant, décrivez le total et/ou arsenic (en mg/kg) contenu dans le sol de la rizière/du champ où l'échantillon de riz a été prélevé ; ainsi que dans l'eau de la rizière ou l'eau utilisée pour l'irrigation.

Des informations sur toute mesure de travail à d'autres stades et toute autre information pertinente, sont les bienvenues.

7. Sur la base des informations reçues, le groupe de travail électronique poursuivra le développement du Code d'usages pour un examen et une finalisation possible par le CCCF11 (2017).
8. Les membres et observateurs du Codex sont invités à soumettre les données/informations disponibles comme indiqué au paragraphe 6 à la présidence du groupe de travail électronique, afin d'effectuer des progrès dans le développement du Code d'usages lors du CCCF11. Il est noté que la finalisation du Code d'usages contribuera à la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz et facilitera la mise en œuvre et la conformité avec les limites maximales pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué et le riz poli, adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.