



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS SOUMIS POUR ADOPTION OU APPROBATION PAR LA COMMISSION

1. La Commission est invitée à adopter les normes et textes apparentés qui sont soumis pour adoption finale (étape 8 ou étapes 5/8). La liste des textes du Comité qui sont concernés figure dans la **partie 1** du présent document.
2. Les observations reçues concernant les normes et textes apparentés du Comité figurent dans le document publié sous la cote CX/CAC 23/46/10 Add.1.
3. La Commission est en outre invitée à approuver la proposition de nouveaux travaux formulée par le Comité, qui figure dans la **partie 2** du présent document, accompagnée de la référence au rapport et au document de projet correspondants. Le descriptif de projet figure également dans le présent document pour faciliter sa consultation et garantir sa mise à disposition dans les six langues. La Commission est invitée à examiner cette proposition à la lumière de son *Plan stratégique 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.
4. La Commission est invitée à approuver l'interruption de travaux qui a été proposée par le Comité, tel qu'indiqué dans la **partie 3** du présent document.
5. L'examen critique de ces textes a été réalisé par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa 84^e session.
6. La Commission est invitée à approuver la proposition formulée par le Comité exécutif, à sa 84^e session, qui vise à reporter à 2025 les délais fixés pour l'achèvement des travaux sur une LM pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer, y compris le plan d'échantillonnage associé, et sur des LM pour le plomb dans les herbes culinaires (fraîches/séchées) et les épices (séchées).

Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence	N° du travail	Étape
	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines	REP23/CF, paragraphe 36, appendice III	N05-2021	8
	Limite maximale (LM) pour le plomb dans les repas prêts à consommer destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	REP23/CF, paragraphe 28, alinéa ii, et appendice II	N05-2019	8
CCCF	LM pour le plomb dans le sucre mou brun, le sucre roux et le sucre non centrifugé	REP23/CF, paragraphe 28, alinéa i, et appendice II	N05-2019	5/8
	LM pour les aflatoxines totales dans le piment séché et la noix de muscade, et LM pour l'ochratoxine A dans le piment séché, le paprika et la noix de muscade ¹	REP23/CF, paragraphe 69, alinéas i et iv, et appendice V	N08-2019	5/8
	Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales dans certaines céréales et certains produits à base de céréales, y compris destinés aux nourrissons et enfants en bas âge ²	REP23/CF, paragraphe 41, alinéa ii, et appendice IV	N20-2017	5/8

Part 2 – Propositions de nouveaux travaux ou de révision d'une norme

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence et descriptif de projet
CCCF	Code d'usages ou directives pour la prévention ou la réduction de l'intoxication par la ciguatera	<ul style="list-style-type: none"> • REP23/CF, appendice VI • Annexe I du présent document

Partie 3 – Travaux faisant l'objet d'une proposition d'interruption

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence
CCCF	LM pour les aflatoxines totales dans le paprika, le gingembre et le poivre noir et blanc et le curcuma, et LM pour l'ochratoxine A dans le gingembre, le poivre noir et blanc et le curcuma	<ul style="list-style-type: none"> • REP23/CF, paragraphe 69, alinéa iii

¹ Le Comité exécutif, à sa 84^e session, a indiqué que la LM pour les aflatoxines totales dans le piment séché et la noix de muscade et la LM pour l'ochratoxine A dans le piment séché, le paprika et la noix de muscade seraient réexaminées dans trois ans, sous réserve de la disponibilité de données (REP23/EXEC1, paragraphe 53).

² Le plan d'échantillonnage révisé, tel qu'approuvé par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage à sa 42^e session, est celui que la Commission doit examiner à sa 46^e session en vue de son adoption.

**Proposition de nouveaux travaux
en vue de l'élaboration d'un code d'usages/de directives pour la prévention ou la réduction de
l'intoxication par la ciguatera
document de projet
(pour approbation)**

1. Objectif et portée du projet

L'objectif des nouveaux travaux proposés est d'élaborer un code d'usages ou des directives pour prévenir ou réduire l'intoxication par la ciguatera sur la base des travaux déjà entrepris par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en collaboration avec l'Organisation mondiale de la santé (OMS), l'Association internationale de l'énergie atomique (AIEA) et la Commission océanographique intergouvernementale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (COI-UNESCO). L'intoxication à la ciguatera est devenue un problème de santé mondial et sa prévalence augmente en raison de facteurs incluant le changement climatique. Les communautés côtières qui dépendent de la pêche locale pour se nourrir et gagner leur vie sont particulièrement exposées à l'augmentation des cas d'intoxication à la ciguatera.

La portée du travail consiste à finaliser un code d'usages visant la prévention ou la réduction de l'intoxication par la ciguatera, sur la base d'un document de travail élaboré par un groupe de travail électronique (GTE) établi en 2022.

2. Pertinence et rapidité d'exécution

En 2016, lors de la 32^e session du Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche, les Nations du Pacifique ont soulevé la question de l'intoxication par la ciguatera comme étant un problème qui touche de plus en plus les régions tropicales et subtropicales de l'océan Pacifique, de l'océan Indien et de la mer des Caraïbes entre les latitudes 35°N et 35°S. La question de l'intoxication par la ciguatera a été soulevée lors de la 11^e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (11^e session du CCCF, 2017). Le CCCF a convenu de demander un avis scientifique à la FAO/OMS pour permettre l'élaboration d'options de gestion des risques appropriées, ce qui a donné lieu au *Rapport de la Réunion FAO/OMS d'experts sur l'intoxication par la ciguatera*, publié en 2020. La 15^e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (2022) a convenu d'établir un GTE présidé par les États-Unis et coprésidé par l'Union européenne pour préparer un document de travail sur l'élaboration d'un code d'usages ou de directives pour prévenir ou réduire l'intoxication par la ciguatera. Il a été demandé au GTE de s'appuyer sur les travaux déjà entrepris par la FAO en collaboration avec l'Association internationale de l'énergie atomique (AIEA) et la Commission océanographique intergouvernementale de l'Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture (COI-UNESCO).

3. Principaux aspects à considérer

Ces travaux porteront sur les mesures de prévention ou de réduction de l'intoxication par la ciguatera, notamment les programmes de surveillance et de suivi, les systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, le partage des données et les conseils aux consommateurs destinés à diverses parties prenantes telles que les autorités compétentes, les opérateurs du secteur de la pêche (pêcheurs et producteurs de poisson), les professionnels de santé et les consommateurs.

4. Évaluation au regard des critères d'établissement des priorités de travail

a) **Protection des consommateurs du point de vue de la santé et des pratiques frauduleuses.** Pour protéger la santé des consommateurs, il convient d'éviter leur exposition à l'intoxication par la ciguatera par le biais de la consommation de produits de la mer contaminés (par exemple, le poisson). Un code d'usages/des directives fournissant des recommandations aux gouvernements, aux opérateurs du secteur de la pêche (pêcheurs et producteurs de poisson), aux professionnels de santé et aux consommateurs contribuera à empêcher les fruits de mer contaminés d'entrer sur le marché et permettra aux consommateurs d'éviter les produits contaminés.

b) **Diversification des législations nationales et obstacles apparents, en résultant ou potentiels, au commerce international. Actuellement, bonnes pratiques et législations.** L'élaboration d'un code d'usages/de directives est nécessaire pour garantir que les informations sur les pratiques recommandées pour prévenir et réduire l'exposition à la ciguatera sont disponibles pour tous les pays membres. Il fournira en outre les moyens permettant aux exportateurs d'assurer la réduction du risque d'intoxication à la ciguatera et d'aider au bon respect des LM susceptibles d'être établies à l'avenir.

c) **Portée du travail et établissement de priorités entre les différentes parties du travail.** Le code d'usages/les directives portera/porteront sur les mesures environnementales, les pratiques de récolte, les principes de production sûre, les directives et la supervision gouvernementales, et les conseils aux consommateurs.

d) **Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine.** Des travaux sur l'intoxication par la ciguatera ont été entrepris par plusieurs organisations internationales et agences de santé publique telles que la FAO, l'OMS, la COI-UNESCO, l'AIEA, EuroCigua et l'Organisation des sciences de la mer pour le Pacifique Nord («PICES»), travaux qui peuvent être consultés pour l'élaboration d'un code d'usages/de directives. Ces organisations ont émis des recommandations, mais n'ont pas proposé de code d'usages/de directives.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

a) **Objectif 1 Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.** La mise en place d'un code d'usages/de directives pour la prévention et la réduction de l'intoxication par la ciguatera répondra au besoin actuel de directives pour assurer la santé des consommateurs.

b) **Objectif 2 Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex.** Ce travail appliquera les principes de l'analyse des risques dans l'élaboration d'un code d'usages/de directives, en utilisant les données scientifiques et les recommandations de la FAO/OMS et d'autres organismes experts reconnus pour soutenir une réduction de l'exposition des consommateurs à l'intoxication par la ciguatera.

c) **Objectif 3 Accroître les efforts en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées.** Le code d'usages/les directives proposé(es) garantit/garantissent que les informations sur les pratiques recommandées pour prévenir et réduire l'intoxication par la ciguatera s'appuient sur les meilleures pratiques actuelles et sont disponibles pour tous les pays membres, en particulier ceux qui ont moins de ressources à consacrer à ce sujet.

d) **Objectif 4 Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme.** L'élaboration d'un code d'usages/de directives par le biais du processus par étapes du Codex permettra de mettre à la disposition de tous les membres du Codex des informations sur les pratiques recommandées pour prévenir et réduire l'intoxication par la ciguatera.

e) **Objectif 5 Améliorer les systèmes et pratiques de gestion des travaux qui contribuent à la réalisation efficace et effective de tous les objectifs du Plan stratégique.** Un code d'usages/des directives contribuera/contribueront à assurer la conception et la mise en œuvre de systèmes et de pratiques de gestion du travail efficaces et effectifs en fournissant des directives de base aux pays et aux producteurs, afin de maintenir hors du marché les produits de la mer contaminés par la ciguatoxine.

6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Le *Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche* (CXC 52-2003) fournit des directives techniques détaillées sur le prélèvement, la transformation, le transport et le commerce du poisson et des produits de la pêche. Il ne donne pas d'indications spécifiques sur la réduction ou l'évitement de l'intoxication par la ciguatera, mais constitue une référence utile pour les travaux ultérieurs sur un code d'usages/des directives.

7. Identification de tout besoin de disponibilité d'avis scientifiques d'experts

La FAO a déjà fourni les conseils scientifiques nécessaires sous la forme du *Rapport FAO/OMS de la réunion d'experts sur l'intoxication par la ciguatera*, publié en 2020. Des avis scientifiques supplémentaires peuvent être nécessaires au fur et à mesure de l'avancement des travaux.

8. Identification de tout besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes

Actuellement, aucun besoin d'apport technique supplémentaire de la part d'organismes externes n'a été identifié.

9. Calendrier d'exécution des nouveaux travaux

Les travaux commenceront après la recommandation du CCCF et l'approbation de la CAC en 2023. L'achèvement des travaux est prévu pour 2027 ou plus tôt.