



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Dix-septième session  
15-19 avril 2024  
Panama (ville), Panama

#### DÉFINITION DES ARACHIDES PRÊTES À CONSOMMER EN VUE DE L'ÉTABLISSEMENT D'UNE LIMITE MAXIMALE POUR LES AFLATOXINES TOTALES DANS CE PRODUIT

*(Préparée par le groupe de travail électronique présidé par l'Inde)*

En raison de la réception tardive du document, aucune lettre circulaire ne sera émise à ce stade.

#### 1.1 CONTEXTE

1. Lors de la 16<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF16) (avril 2023), l'Inde a présenté une proposition pour l'établissement de limites maximales (LM) pour les aflatoxines totales (AFT) dans les arachides prêtes à consommer, ainsi que du plan d'échantillonnage associé.
2. De l'avis général, il convient de poursuivre les travaux sur l'élaboration de LM pour les AFT dans les arachides prêtes à consommer. Toutefois, des commentaires ont été formulés pour demander la signification précise des arachides prêtes à consommer dans le contexte de ces travaux, avant de procéder à l'élaboration des LM, afin de préciser les données devant être prises en compte par le groupe de travail électronique (GTE).
3. Le Comité a pris note de l'offre des membres qui sont principalement des importateurs d'arachides de soumettre des données récentes sur les AFT dans les arachides prêtes à consommer une fois que la définition des arachides prêtes à consommer sera claire, en indiquant également le pays d'origine afin que le GTE puisse examiner les différences régionales.
4. Le Comité a donc examiné une proposition selon laquelle les travaux sur les LM pourraient être entrepris en deux étapes sur une période de deux ans, en commençant par la définition des arachides prêtes à consommer, suivie des travaux sur les LM pour les arachides prêtes à consommer sur la base d'une définition convenue et des plans d'échantillonnage associés. Il a également été souligné qu'il existait déjà des définitions pour les figes sèches et les fruits à coque prêts à consommer dans la norme CXS 193-1995, et que si la définition des arachides prêtes à consommer différait de la définition actuelle, donnée dans la CXS 193, une logique ou une justification claire devrait être fournie.
5. Après délibération, le Comité (CCCF16) a convenu de ce qui suit:
  - (i) de reconvoquer le GTE, présidé par l'Inde, travaillant en anglais, pour travailler au cours des deux prochaines années sur les LM pour les AFT dans les arachides prêtes à consommer et le plan d'échantillonnage associé, comme suit:
    - a) préparer une proposition pour une définition claire des arachides prêtes à consommer afin d'établir une LM pour les AFT dans les arachides prêtes à consommer et la catégorisation des données d'occurrence pour examen par la 17<sup>e</sup> session du CCCF, en travaillant en étroite coopération avec l'administrateur de GEMS;
    - b) après discussion et accord sur la définition des arachides prêtes à consommer lors de la 17<sup>e</sup> session du CCCF, et en travaillant en étroite coopération avec le GTE sur l'analyse des données, proposer une LM pour les arachides prêtes à consommer et les plans d'échantillonnage associés, pour examen par la 18<sup>e</sup> session du CCCF.
  - (ii) le GTE devrait prendre en compte la décision de la 15<sup>e</sup> session du CCCF telle que soulignée dans le REP22/CF15, paragraphe 180(iii), en particulier en ce qui concerne l'analyse des données et la nécessité

d'avoir au moins deux cycles d'observations chaque année au sein du GTE (REP22/CF15, paragraphes 170 et 177).

- (iii) d'informer le CCEXEC de la décision, et de demander la prolongation du délai d'achèvement des travaux jusqu'en 2025.

## 1.2 PROCÉDÉ DE TRAVAIL

6. Le GTE a été reconstitué en invitant les pays membres et, en conséquence, 45 membres de 24 pays ont fait part de leur volonté de faire partie du GTE. La liste des participants figure à l'appendice II. Sur la base des discussions qui ont eu lieu au sein des précédents comités sur les contaminants dans les aliments, l'Inde a élaboré un projet de définition pour les arachides prêtes à consommer:

***Les arachides prêtes à consommer comprennent les arachides crues décortiquées, les arachides crues en coque, les arachides en coque grillées, les arachides décortiquées grillées/blanchies, les arachides décortiquées frites, avec ou sans peau, les arachides enrobées dans tous les types d'emballage (vente au détail ou vrac), et tout autre produit préparé avec plus de 20 pour cent d'arachides.***

7. La définition proposée a été diffusée parmi les pays membres afin de recueillir leurs commentaires. Quatre membres, à savoir les États-Unis, le Canada, le Brésil et le Conseil international des fruits secs (INC), ont communiqué leurs commentaires, qui ont été examinés attentivement par l'Inde. À partir de ces commentaires, la définition a été révisée pour couvrir une large gamme de produits à base d'arachides, tels que les arachides prêtes à consommer. Après révision, la définition est la suivante:

**Les arachides prêtes à consommer sont un produit destiné à la consommation humaine directe, qui n'est pas destiné à subir une transformation/un traitement supplémentaire ayant permis de réduire les teneurs en aflatoxines avant d'être utilisé comme ingrédient dans des produits alimentaires, autrement transformés, conditionnés dans tous les types d'emballages comme ceux destinés à la vente au détail ou au vrac, dont l'étiquette mentionne «Arachides prêtes à être consommées». Le produit comprend, sans s'y limiter: (i) les arachides crues décortiquées, (ii) les arachides crues en coque, (iii) les arachides en coque grillées, (iv) les arachides décortiquées grillées/blanchies, (v) les arachides décortiquées frites, avec ou sans peau, (vi) les arachides enrobées, (vii) les arachides assaisonnées, (viii) les arachides fumées, (ix) les arachides salées et cuites, (x) le beurre d'arachide.**

## 1.3 PRINCIPAUX POINTS DE DISCUSSION

8. La définition proposée a été communiquée à l'administrateur de GEMS/Aliments en vue d'un consensus et d'une catégorisation des données d'occurrence disponibles. L'analyse primaire effectuée par l'administrateur de GEMS/Aliments a indiqué que, conformément à la définition fournie, toutes les arachides de la gamme «arachides crues en coque» sont considérées comme prêtes à consommer.
9. L'administrateur de GEMS/Aliments a également indiqué qu'en conséquence, sur la base de la décision du GTE, le statut «Inconnu» attribué aux arachides destinées à un traitement ultérieur n'existe plus dans la base de données.
10. En outre, il n'y a pas non plus de nom de denrée alimentaire locale soulignant «destiné à une transformation ultérieure».

	AFT (PàC)		AFB1 (PàC)	
<b>Dénombrement</b>	<b>77383</b>		<b>17231</b>	
<b>ug/kg</b>	<b>LB</b>	<b>UB</b>	<b>LB</b>	<b>UB</b>
<b>Médiane</b>	2,0	3,3	0,0	1,0
<b>Moyenne</b>	8,7	9,0	4,2	4,6
<b>P95</b>	29,7	29,7	7,8	8,0

11. En conclusion, il n'est pas possible de comparer, sur la base de cette analyse, les concentrations d'AFT/AFB1 présentes dans i) les arachides prêtes à consommer et ii) les arachides destinées à une transformation ultérieure.

## 1.4 CONCLUSIONS

12. La définition des arachides prêtes à consommer étant importante pour la ségrégation des données, la définition proposée devrait être examinée et approuvée par le CCCF de manière à pouvoir poursuivre le développement de LM pour l'AFT dans les arachides prêtes à consommer. Le GTE a besoin de données spécifiques à analyser conformes à la définition et, par conséquent, l'administrateur de GEMS/Aliments devrait être invité par la 17<sup>e</sup> session du CCCF à lancer un «appel de données» auprès (i) des pays producteurs et (ii) des pays importateurs sur

l'occurrence des AFT dans les arachides prêtes à consommer définies. Il est rappelé que les membres peuvent soumettre des données sur l'occurrence des AFT dans les arachides prêtes à consommer pour assurer la mise en œuvre du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004), tel que conclu au paragraphe 115 par la 18<sup>e</sup> session du CCCF (REP18/CF).

## **1.5 RECOMMANDATIONS**

13. Le CCCF est invité à:

- examiner et approuver la définition proposée pour les arachides prêtes à consommer (appendice I) en tenant compte des discussions et de la justification donnée par le GTE;
- demander à l'administrateur de GEMS/Aliments de lancer un appel de données sur l'occurrence des AFT dans les arachides prêtes à consommer;
- rétablir le GTE, présidé par l'Inde, afin de poursuivre l'élaboration des LM pour les AFT dans les arachides prêtes à consommer telles que définies (conformément à la phase 2 des travaux sur les LM pour les AFT dans les arachides prêtes à consommer).

**APPENDICE I****(Aux fins de commentaires par le biais de la CL2024/4-CF)**

*Les arachides prêtes à consommer sont un produit destiné à la consommation humaine directe, qui n'est pas destiné à subir une transformation/un traitement supplémentaire ayant permis de réduire les teneurs en aflatoxines avant d'être utilisé comme ingrédient dans des produits alimentaires, autrement transformés, conditionnés dans tous les types d'emballages comme ceux destinés à la vente au détail ou au vrac, dont l'étiquette mentionne «Arachides prêtes à être consommées». Le produit comprend, sans s'y limiter: (i) les arachides crues décortiquées, (ii) les arachides crues en coque, (iii) les arachides en coque grillées, (iv) les arachides décortiquées grillées/blanchies, (v) les arachides décortiquées frites, avec ou sans peau, (vi) les arachides enrobées, (vii) les arachides assaisonnées, (viii) les arachides fumées, (ix) les arachides salées et cuites, (x) le beurre d'arachide.*

**APPENDICE II****Liste des participants****Présidente**

Reeba Abraham  
Deputy General Manager  
Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA)  
Ministry of Commerce & Industry, Government of India

**CANADA**

Carla Hilts  
Scientific Evaluator  
Food Contaminants Section  
Bureau of Chemical Safety, Health Canada

**CHILI**

Lorena Delgado Rivera  
National and Reference Department in Environmental Health,  
Food Chemistry Section. Public Health Institute

Natalia Valeiro  
National and Reference Department in Environmental Health,  
Food Chemistry Section. Public Health Institute

**CHINE**

Dr Wu Yongning  
Professor, Chief Scientist, NHC Key Laboratory of Food Safety  
Risk Assessment, China National Centre of Food Safety Risk  
Assessment (CFSA)

Dr Yi Shao (official representative)  
Professor, NHC Key Laboratory of Food Safety Risk  
Assessment, China National Centre of Food Safety Risk  
Assessment (CFSA)

Dr Shuang Zhou  
Professor, NHC Key Laboratory of Food Safety Risk  
Assessment, China National Centre of Food Safety Risk  
Assessment (CFSA)

**UNION EUROPÉENNE**

Mr Frans VERSTRAETE  
Deputy Head of Unit  
European Commission / Directorate General for Health and  
Food Safety

**GHANA**

Abdul-Malik Adongo Ayamba  
Quality and Safety Coordinator  
Ghana Standards Authority

**HONGRIE**

Dr. Attila Nagy (Official representative)  
Director  
National Food Chain Safety Office

**INDONÉSIE**

Yeni Restiani  
Coordinator of Raw Material, Food Category, Food Labelling,  
and Food Standard Harmonization  
Indonesian Food and Drug Authority

**JAPON**

Naofumi IIZUKA (official representative)  
Deputy Director

Tomoaki Miura  
Associate Director  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japan

**MALAISIE**

Ms. Shazlina Mohd Zaini  
Principle Assistant Director  
Ministry of health

Ms. Rodiyah Mohamed  
Senior Assistant Director  
Ministry of health

**PAYS-BAS**

Mrs. Nikki Emmerik (Dutch representative)  
Senior Policy Officer  
Ministry of Health, Welfare and Sport

Mrs Weiluan Chen  
Science Officer (member)  
National Institute for Public Health and the Environment,  
Bilthoven

**NOUVELLE-ZÉLANDE**

Jeane Nicolas (official representative)  
Senior Adviser Toxicology  
New Zealand Food Safety

Fiapaipai Auapaau  
Adviser Risk Assessment  
New Zealand Food Safety

**PHILIPPINES**

MR. PHELAN APOSTOL  
Food and Drug Regulation Officer III  
Chairperson, Sub-Committee on Contaminants in Food

**RÉPUBLIQUE DE CORÉE**

Jooyeon Kim  
Researcher  
Food Standard Division, Ministry of Food and Drug Safety  
(MFDS)

**ARABIE SAOUDITE**

Mohammed A. Ben Eid  
Head of Chemical Risks, Food  
Saudi Food and Drug Authority, Kingdom of Saudi Arabia

Yasir A. AlAqil  
Senior specifications and regulations Specialist  
Saudi Food and Drug Authority, Kingdom of Saudi Arabia

Nimah M. Baqadir  
Standards and Regulations Specialist I, Food Sector  
Saudi Food and Drug Authority, Kingdom of Saudi Arabia

Lama A. Almainan  
Risk assessment expert, Food Sector  
Saudi Food and Drug Authority, Kingdom of Saudi Arabia

Dr. Mohammed M. Al-Shehri  
Risk assessment expert, Food Sector  
Saudi Food and Drug Authority, Kingdom of Saudi Arabia

#### **SÉNÉGAL**

Serigne Omar SARR  
Professeur titulaire de Chimie analytique et Bromatologie  
Université Cheikh Anta DIOP / SAINT-LOUIS

Aita SYLLA  
Unité de Toxicologie  
Centre Anti Poison

Amadou DIOP  
Professeur  
Université Cheikh Anta DIOP / DAKAR

Madame Sokhna NDAO  
Ingénieur en industrie agroalimentaire  
Université Cheikh Anta DIOP / DAKAR

Aminata TOURE  
Chef d'Unité  
Centre Anti Poison

#### **SINGAPOUR**

Joachim Chua (Official)  
Specialist Team Lead (Foodborne & Natural Toxins)  
Singapore Food Agency

Er Jun Cheng  
Specialist Team Lead (Exposure Assessment)  
Singapore Food Agency

Wesley Yu (Official)  
Acting Specialist Team Lead (Organic Contaminants)  
Singapore Food Agency

Leyau Yu Lee  
Senior Scientist  
Singapore Food Agency

#### **SUISSE**

Ms. Judit Valentini  
Scientific Officer  
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO

#### **THAÏLANDE**

Ms. Chutiwan Jatupornpong  
Standards officer  
Office of Standard Development, National Bureau of  
Agricultural Commodity and Food Standards (ACFS)

#### **TÜRKIYE**

Mr. Sinan ARSLAN  
Expert  
The Ministry of Agriculture and Forestry

Ms. Bengi AKBULUT PINAR  
Food Engineer  
The Ministry of Agriculture and Forestry

#### **ROYAUME-UNI**

Craig Jones  
Senior Policy Advisor  
Food Standards Agency

Holly Howell-Jones  
Policy Advisor  
Food Standards Agency

#### **ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Anthony Adeuya  
Chemist  
FDA

Lauren Robin  
Branch Chief  
FDA

Quynh-Anh Nguyen  
Biologist  
FDA

#### **URUGUAY**

Chiemi Moriyama  
LATU  
Laboratorio Tecnológico Del Uruguay

#### **ORGANISATIONS INTERNATIONALES**

##### **FOODDRINKEUROPE**

Alejandro Rodarte  
Senior Manager Food Safety, Research & Innovation  
FoodDrinkEurope

##### **INTERNATIONAL NUT AND DRIED FRUIT COUNCIL**

Irene Girones  
Statistics and Technical Projects Manager  
International Nut and Dried Fruit Council