



Point 2 b) de l'ordre du jour

CX/EXEC 12/67/3

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**  
**COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**  
**Soixante-septième session**  
**Siège de la FAO, Rome (Italie)**  
**26-29 juin 2012**

**EXAMEN CRITIQUE EN VUE DE L'ÉLABORATION DE NORMES  
ET TEXTES APPARENTÉS DU CODEX**  
**PROPOSITIONS RELATIVES À L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES  
ET DE TEXTES APPARENTÉS**

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de textes apparentés figure au **Tableau 1** avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les documents de projet qui n'étaient pas inclus dans le rapport de session du Comité responsable et ont été élaborés par la suite, sont joints en **annexes** au présent document. La Commission décidera, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux.

Le Comité exécutif est invité à examiner ces propositions à la lumière tant du *Plan stratégique 2008-2013* que des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

TABLEAU 1: NOUVELLES ACTIVITÉS PROPOSÉES

Comité responsable	Normes et textes apparentés	Rapport de référence et document de projet
CCFH	Révision du <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les épices et plantes aromatiques séchées</i>	REP12/FH, par. 137 - 138 et Appendice VII
CCFH	Annexe sur les petits fruits au <i>Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais</i> (CAC/RCP 53-2003)	REP12/FH, par. 139 - 140 et Appendice VIII
CCCF	Code d'usages en matière de lutte contre les adventices pour prévenir et réduire la contamination des produits de consommation humaine et animale par les alcaloïdes de pyrrolizidine	REP12/CF, par. 114 et Annexe VII
CCCF	Révision des limites maximales pour le plomb dans les jus de fruit, les laits et produits laitiers secondaires, les préparations pour nourrissons, les fruits et les légumes en conserve, les grains de céréales (à l'exception du sarrasin, du cañihua et du quinoa) dans la <i>Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale</i>	REP12/CF, par. 127 et Annexe VIII
CCCF	Annexe relative à la prévention et la réduction de la contamination du sorgho par les aflatoxines et l'ochratoxine A au <i>Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines</i> (CAC/RCP 51-2003)	REP12/CF, par. 136 et Annexe IX
CCCF	Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A dans le cacao	REP12/CF, par. 141 et Annexe X
CCCF	Code d'usages pour la réduction de la teneur en acide cyanhydrique du manioc	REP12/CF, par. 165 (voir aussi l' <b>Annexe 1</b> du présent document)
CCCF	Avant-projet de limites maximales pour le manioc et les produits à base de manioc	REP12/CF, par. 165 (voir aussi l' <b>Annexe 1</b> du présent document)
CCCF	Avant-projet de limites pour les radionucléides contenus dans les aliments	REP12/CF, par. 169 (voir aussi l' <b>Annexe 2</b> du présent document)
CCPR	Liste des pesticides à examiner en priorité en vue de l'établissement de limites maximales de résidus	REP12/PR, par. 169 et Annexe XIII
CCRVDF	Liste des médicaments vétérinaires à évaluer ou à réévaluer en priorité par le JECFA	REP12/RVDF, par. 117 et Appendice IX
CCRVDF	Recommandations en matière de gestion des risques pour les résidus de médicaments vétérinaires pour lesquels aucune DJA et/ou LMR n'a été recommandée par le JECFA en raison de préoccupations spécifiques liées à la santé humaine	REP12/RVDF, par. 134-138 et Appendice X

## DOCUMENT DE PROJET

### PROPOSITION CONCERNANT L'EXAMEN DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ACIDE CYANHYDRIQUE DANS LE MANIOC ET LES PRODUITS À BASE DE MANIOC ET L'ÉTABLISSEMENT DE NOUVELLES LIMITES MAXIMALES POUR D'AUTRES PRODUITS, AINSI QUE L'ÉLABORATION D'UN CODE D'USAGES POUR LA RÉDUCTION DE LA TENEUR EN ACIDE CYANHYDRIQUE DE CERTAINS ALIMENTS

#### 1. Objectif et champ d'application

La nouvelle activité proposée a pour objectif de protéger la santé humaine grâce à une bonne gestion des risques liés à la présence d'acide cyanhydrique dans certains aliments. Il s'agira de procéder à l'examen des limites maximales pour l'acide cyanhydrique déjà indiquées dans les normes Codex, en particulier pour le manioc amer et le manioc doux, en vue de leur éventuelle révision; d'envisager l'établissement de nouvelles limites maximales pour d'autres produits, en particulier les chips de manioc prêtes à consommer; d'élaborer un code d'usages pour la réduction de la teneur en acide cyanhydrique du manioc et des produits à base de manioc, couvrant à la fois les pratiques agricoles et les méthodes de transformation; et d'identifier des méthodes d'analyse adaptées pour l'acide cyanhydrique dans les aliments.

#### 2. Pertinence et actualité

À sa soixante-douzième session, le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) a procédé à une évaluation des risques liés à la présence de glucosides cyanogénétiques dans les aliments. Les glucosides cyanogénétiques peuvent entraîner des intoxications aiguës chez les êtres humains et causer un certain nombre de maladies chroniques associées à la production de manioc faisant l'objet d'une transformation inadéquate. Le JECFA a fixé une dose de référence aiguë de 0,09 mg/kg de poids corporel, exprimée en cyanure d'hydrogène. Une dose journalière maximale tolérable provisoire (DJMTP) de 0,02 mg/kg de poids corporel, exprimée en cyanure d'hydrogène, a également été établie. Selon une estimation prudente de l'exposition alimentaire (conversion totale des glucosides cyanogénétiques en cyanure d'hydrogène; aucune réduction dérivant de la préparation ou de la transformation de l'aliment), un dépassement des doses de référence aiguës et subchroniques est possible dans certains groupes de population.

Compte tenu des effets possibles de cette substance sur la santé, il est important de déterminer si les limites maximales déjà indiquées dans les normes de produits offrent une protection suffisante et si l'établissement de limites maximales pour d'autres produits est justifié. Il convient également d'élaborer des indications pour réduire la concentration d'acide cyanhydrique dans les aliments.

#### 3. Principales questions à traiter

Dans le cadre de la nouvelle activité proposée, il s'agira principalement de procéder à l'examen des limites maximales pour les glycosides cyanogènes dans le manioc et les produits dérivés du manioc et de déterminer s'il convient d'établir des limites maximales pour d'autres aliments à base de manioc, en particulier les chips de manioc. Par ailleurs, le code d'usages à élaborer portera plus particulièrement sur les pratiques agricoles et les méthodes de transformation et de cuisson aptes à réduire les niveaux de cyanure d'hydrogène dans les aliments à base de manioc.

#### **4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

a. *Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.*

L'examen des limites maximales déjà fixées pour le manioc et l'éventuel établissement de nouvelles limites permettront de garantir une concentration d'acide cyanhydrique dans les aliments non préjudiciable à la santé des consommateurs.

b. *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.*

La nouvelle activité proposée permettra de définir des normes internationales pour l'acide cyanhydrique sur lesquelles les pays qui souhaitent réexaminer leurs propres limites maximales à la lumière du rapport du JECFA pourront s'appuyer. Une approche internationale plus cohérente à l'égard de cette toxine naturelle pourrait ainsi être favorisée.

c. *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s).*

L'évaluation effectuée par le JECFA montre qu'il est important d'établir si des limites maximales offrant une meilleure protection pour la santé devraient être fixées. Un certain nombre de publications de la FAO traitent des bonnes pratiques agricoles et de fabrication à mettre en œuvre pour la culture et la transformation du manioc. (Ces publications sont référencées dans le document de travail sur les glycosides cyanogéniques publié sous la cote CX/CF 09/3/11.)

#### **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

##### **Objectif 1: Promouvoir des cadres réglementaires cohérents**

Les travaux à mener s'appuieront sur les informations scientifiques évaluées par le JECFA.

##### **Objectif 2: Promouvoir l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques**

L'activité proposée s'appuiera dans une large mesure sur les travaux du JECFA, en conformité avec les principes en matière d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) et illustrés dans le Manuel de procédure.

##### **Objectif 3: Renforcer l'aptitude du Codex à gérer son travail**

L'activité proposée contribuera à l'objectif de renforcer l'aptitude du Codex à gérer ses travaux et l'aidera en particulier à répondre de manière rapide et efficace à l'évolution de la situation internationale, en mettant au point des mesures adaptées pour gérer les risques recensés par le JECFA dans le cadre de son évaluation. Le code d'usages qui sera élaboré pourra être référencé par le Codex et utilisé par les pays producteurs et consommateurs de manioc.

##### **Objectif 4: Promouvoir la coopération entre le Codex et les organisations internationales pertinentes**

En 2009, dans le cadre d'un document de discussion sur la présence de glycosides cyanogènes dans les aliments et les questions de sécurité sanitaire connexes (publié sous la cote CX/CF 09/3/11), le CCCF a demandé au JECFA de procéder à une évaluation de ces substances. Les travaux proposés s'inscrivent donc dans un continuum allant de l'identification d'un problème par le Codex, en vue d'un avis par le JECFA, jusqu'à son évaluation et enfin à l'examen de mesures adaptées aux fins de la gestion des risques.

##### **Objectif 5: Encourager une participation maximale et effective des membres**

La contribution des pays producteurs de manioc et des pays importateurs, transformateurs et consommateurs de manioc et de produits dérivés sera nécessaire pour pouvoir mener à bien l'activité proposée.

## **6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Les glucosides cyanogènes ont été examinés par le CCCF à sa quatrième session en 2009 (voir ci-dessus). Un certain nombre de normes Codex font référence aux limites maximales fixées pour les glycosides cyanogènes dans le manioc et les produits à base de manioc:

- Norme Codex 151-1989: Norme pour le gari
- Norme Codex 176-1989: Norme pour la farine comestible de manioc
- Norme Codex 238-203: Norme pour le manioc doux
- Norme Codex 300-2010: Norme pour le manioc amer

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

Aucune exigence ne s'est posée quant à l'obtention d'avis supplémentaires.

## **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures**

Aucun besoin de contributions techniques de la part d'autres organismes externes n'est recensé actuellement. Les membres du Codex devront consulter les organismes techniques actifs dans leur propre pays afin de recueillir des informations utiles aux fins de l'élaboration du code d'usages et pour étayer l'examen des limites maximales en vigueur et l'éventuel établissement de limites maximales pour d'autres produits.

## **9. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par le Comité**

Les travaux commenceront dès que la Commission du Codex Alimentarius aura approuvé la nouvelle activité proposée, en juillet 2012. Ils seront adoptés par le CCCF, puis arrêtés définitivement par la Commission en 2015.

## DOCUMENT DE PROJET

### PROPOSITION POUR « L'EXAMEN DES LIMITES INDICATIVES EN VIGUEUR POUR LES RADIONUCLÉIDES CONTENUS DANS LES ALIMENTS ET L'ÉLABORATION D'INDICATIONS AUX FINS DE L'INTERPRÉTATION ET DE L'APPLICATION DE CES LIMITES »

#### 1- Objectif et champ d'application

La nouvelle activité proposée a pour objectif d'évaluer la nécessité de réviser les limites indicatives du Codex pour les radionucléides contenus dans les aliments et, dans le cadre de cet examen, d'élaborer des indications claires pour l'interprétation et l'application de ces limites.

#### 2- Pertinence et actualité

Une réunion technique de la FAO sur la préparation et la conduite des interventions en cas d'urgences radiologiques ou nucléaires affectant l'alimentation et l'agriculture s'est tenue en 2011 dans le sillage de l'accident nucléaire de Fukushima provoqué par le séisme et le tsunami qui ont frappé la côte ouest du Japon en 2011. Les participants à cette réunion ont souligné la nécessité d'élaborer des recommandations concernant l'estimation des niveaux de référence nationaux pour les produits alimentaires destinés à la consommation humaine et animale, y compris pour l'établissement de seuils d'intervention. Par ailleurs, à sa seizième réunion, le Comité interinstitutions de sûreté radiologique (IACRS) a noté que les faibles valeurs fixées pour l'iode au titre des limites indicatives pour les radionucléides contenus dans les aliments, telles qu'elle figurent dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (Norme Codex 193-1995), pourraient justifier une révision de cette norme.

À sa sixième session, tenue en 2012, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) a été informé des activités intéressant le Codex menées par la Division mixte FAO/AIEA des techniques nucléaires dans l'alimentation et l'agriculture. L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a noté qu'après l'accident de la centrale nucléaire de Fukushima Daiichi, plusieurs pays ont été aux prises avec l'interprétation et l'application des limites indicatives pour les radionucléides contenus dans les aliments contaminés à la suite d'une situation d'urgence nucléaire ou radiologique, telles qu'elles figurent dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale, et qu'il conviendrait peut-être d'examiner ces limites en vue de leur éventuelle révision et/ou pour fournir des éclaircissements.

#### 3- Principales questions à traiter

La nouvelle activité proposée consiste principalement en un examen des limites indicatives en vigueur pour les radionucléides contenus dans les aliments, en particulier de celles relatives à l'iode. Dans le cadre de cet examen, il s'agira d'élaborer des indications claires à l'intention des gouvernements nationaux aux fins de l'interprétation et de l'application des limites indicatives, pouvant comporter des recommandations pour les aliments dans lesquels ces limites sont dépassées, des recommandations concernant l'adoption de valeurs différentes pour utilisation interne sur leur propre territoire en cas de contamination radioactive étendue et une définition des aliments consommés en petite quantité, en tenant compte des enseignements tirés de l'expérience acquise ces dernières années.

#### 4- Évaluation au regard des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*

a) *Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.*

Les limites indicatives établies pour les radionucléides contenus dans les aliments protègent les consommateurs contre le risque d'une éventuelle exposition à des éléments radioactifs présents dans les produits alimentaires suite à une situation d'urgence nucléaire.

b) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter.*

La nouvelle activité proposée consistera à réexaminer les limites indicatives établies pour les radionucléides contenus dans les aliments suite à une situation d'urgence nucléaire et à donner des indications aux fins de l'interprétation et de l'application de ces limites pour le commerce de produits alimentaires susceptibles d'être contaminés par des radionucléides dangereux pour la santé des consommateurs. Une application harmonisée de ces limites facilitera le commerce international des denrées alimentaires dans de telles circonstances.

c) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par l'(les) organisme(s) international(aux) intergouvernemental(aux) pertinent(s).*

Il sera tenu compte des informations issues de réunions récentes, en particulier de la réunion technique de la FAO et de celle de l'IACRS.

## **5- Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Les travaux proposés relèvent des cinq objectifs stratégiques du Codex:

### *Objectif 1: Promouvoir des cadres réglementaires cohérents*

Les résultats de ces travaux permettront de promouvoir des cadres réglementaires cohérents pour le commerce international des denrées alimentaires, en tirant parti des connaissances scientifiques disponibles et de l'expérience pratique acquise pour prévenir et réduire la contamination des aliments par des radionucléides suite à une situation d'urgence nucléaire.

### *Objectif 2: Promouvoir l'application la plus vaste et la plus cohérente possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques*

L'activité proposée assurera l'application des informations scientifiques les plus récentes concernant à la fois les conséquences d'une contamination accidentelle des aliments par des radionucléides quant aux risques pour la santé publique liés à une exposition des consommateurs, et le commerce international de produits alimentaires contaminés.

### *Objectif 3: Renforcer l'aptitude du Codex à gérer son travail*

La révision des limites indicatives établies pour les radionucléides contenus dans les aliments et l'élaboration d'indications claires aux fins de leur interprétation et de leur application permettront de réduire les éventuels conflits entre les pays dans le cadre du commerce de produits alimentaires susceptibles d'être contaminés par des radionucléides suite à des incidents ou accidents nucléaires.

### *Objectif 4: Promouvoir la coopération entre le Codex et les organisations internationales pertinentes*

La nouvelle activité proposée permettra de promouvoir la coopération entre le Codex et les organisations internationales s'occupant des activités nucléaires et de leurs dangers potentiels, en particulier l'Agence internationale de l'énergie atomique (AIEA).

### *Objectif 5: Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex*

Les travaux proposés permettront de réduire les éventuelles divergences entre les pays quant à l'interprétation des limites indicatives pour les radionucléides et de promouvoir ainsi l'application au niveau mondial de ces limites pour les produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce international après une situation d'urgence nucléaire.

## **6- Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Cette nouvelle activité est directement liée à la norme Codex pour les radionucléides figurant dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (Norme Codex 193-1995).

## **7- Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

L'évaluation des risques fondée sur des preuves scientifiques récentes aux fins de la révision des limites indicatives pour l'iode sera menée à bien par l'OMS, la FAO et l'AIEA, qui veilleront également à assurer la cohérence de ces limites avec celles indiquées pour d'autres radionucléides.

## **8- Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures**

L'AIEA fournira des renseignements scientifiques supplémentaires aux fins de la révision des limites indicatives pour l'iode, tout en assurant la cohérence de ces limites avec celles indiquées pour d'autres radionucléides.

**9- Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission; le délai d'élaboration ne devrait pas normalement dépasser cinq ans.**

Si la Commission du Codex Alimentarius approuve cette nouvelle activité en 2012, l'avant-projet de limites indicatives révisées et les indications relatives à l'interprétation et à l'application de ces limites seront distribués pour observations à l'étape 3, puis examinés à l'étape 4 par le CCCF à sa septième session, en 2013. L'adoption par la Commission à l'étape 5 et à l'étape 8 est prévue, respectivement, en 2013 et en 2014.