

# 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 2016/21-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 FAO Courriel : <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a>		
<b>OBJET :</b>	<b>Demande d'informations sur les pratiques de gestion en matière de prévention et de réduction de la contamination des épices par les mycotoxines</b>		
<b>DATE LIMITE :</b>	<b>31 octobre 2016</b>		
<b>OBSERVATIONS :</b>	<b>AU :</b>  Point de contact du Codex d'Espagne Courriel : <a href="mailto:cioa@msssi.es">cioa@msssi.es</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 10<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments<sup>1</sup> (2016) a convenu les recommandations suivantes liées au développement du Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des épices par les mycotoxines :

### 1.1 Dispositions générales dans le Code d'usages

- Limiter le champ d'application des travaux aux épices uniquement, en notant que les pratiques de production et de transformation étaient différentes entre les épices et les herbes culinaires.
- Inclure les technologies de conditionnement qui assurent le maintien de l'humidité, telles que l'emballage sous vide ou le conditionnement sous atmosphère modifiée, tout en reconnaissant que ces technologies étaient onéreuses et ne sont pas toujours pratiques pour une utilisation par tous les pays, mais qu'elles pouvaient être considérées comme des options d'utilisation. Le Comité a également convenu d'inclure les procédés de fumage-séchage déjà largement utilisés par les pays.
- Examiner les travaux en cours au sein du Comité sur les épices et les herbes culinaires en ce qui concerne la catégorisation des épices, ainsi que les travaux entrepris par le Comité sur les résidus de pesticides sur la révision de la [Classification des aliments de consommation humaine et animale](#) (CAC/MISC 4-1989) (révision des groupes de produits et établissement des limites maximales de résidus de pesticides pour les épices).
- Inclure une référence au [Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau](#) (CAC/RCP 75-2015) et son annexe sur les épices et les herbes culinaires, et ne pas répéter les directives générales de cette annexe, mais uniquement dans les cas où il était nécessaire de s'appuyer sur les mesures déjà incluses dans cette annexe.

## 1.2 Annexes spécifiques au Code d'usages

- Il existe un besoin d'examiner plus en détail l'approche à adopter pour les annexes; cependant, les catégories suivantes constituent un point de départ utile. Il se peut qu'il n'y ait pas de corrélation directe entre le groupage des épices pour les annexes et les épices prioritaires pour le développement de limites maximales, car le but du travail sur les annexes est d'examiner si les mêmes mesures en matière d'agriculture, de production et de manutention, pourraient s'appliquer aux groupes d'épices.
  - Fruits secs et baies sèches (par exemple paprika, *piment*, poivre noir/*blanc*)
  - Racines sèches, rhizomes, bulbes (par exemple *gingembre séché*)
  - Graines sèches (par exemple graine d'anis, moutarde)
  - Parties florales sèches (par exemple clou de girofle, safran)
  - Feuilles sèches (par exemple feuille de laurier, feuille de curry)
  - Écorce séchée (par exemple cannelle de Chine, cannelle de Ceylan)
  - Autres (par exemple carambole, macis)

2. Par conséquent, le Comité a convenu comme suit de /d':

- Poursuivre le travail sur le Code d'usages et ses annexes (pour le total d'aflatoxines et pour l'ochratoxine A), et utiliser les catégories d'épices comme point de départ
- Envoyer une Lettre circulaire pour demander des informations sur toutes les mesures éprouvées disponibles, utilisées dans la pratique pour réduire la contamination des épices par les mycotoxines et qui permettraient de guider le développement d'annexes possibles au Code d'usages
- Établir un groupe de travail électronique, présidé par l'Espagne et co-présidé par les Pays-Bas et l'Inde afin de poursuivre l'ébauche du Code d'usages et de ses annexes, en prenant en compte la discussion du CCCF10, les observations écrites soumises lors de cette session et les informations devant être fournies par la Lettre circulaire susmentionnée.

### Demande d'information

3. Par conséquent par la présente, des informations sont requises sur les bonnes pratiques de gestion *éprouvées* en vue de prévenir et de réduire la contamination des épices par les mycotoxines (telles que l'ochratoxine A et les aflatoxines), soit dans les épices individuelles, soit selon les catégories d'épices (liste non exhaustive) spécifiées au paragraphe 1.2.

Sur la base des informations reçues, le groupe de travail électronique pourrait alors voir si différentes pratiques de gestion pour les épices individuelles ou des groupes d'épices pourraient être distinguées et si le groupage utilisé comme point de départ devrait être adapté.

4. Les membres et observateurs du Codex sont invités à soumettre les données disponibles comme indiqué au paragraphe 3 à la présidence du groupe de travail électronique, afin d'effectuer des progrès dans le développement du Code d'usages et de ses annexes, et de faciliter leur examen par le CCCF11 (2017).

---

<sup>1</sup> [REP16/CF](#), par. 129 - 137