

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

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

CL 2017/23-CF
Février 2017

AUX: Points de Contact du Codex
Points de Contact des organisations internationales ayant un statut d'observateur avec le Codex

DU: Secrétariat,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

SUJET **REQUÊTE D'OBSERVATIONS AUX ÉTAPES 3 ET 6 SUR L'AVANT-PROJET ET LE PROJET DE RÉVISION DES LIMITES MAXIMALES POUR LE PLOMB DANS LES FRUITS ET LES LÉGUMES SÉLECTIONNÉS (FRAIS ET TRANSFORMÉS) ET AUTRES CATÉGORIES D'ALIMENTS SÉLECTIONNÉS DANS LA NORME GÉNÉRALE POUR LES CONTAMINANTS ET LES TOXINES PRÉSENTS DANS LES PRODUITS DE CONSOMMATION HUMAINE ET ANIMALE (CODEX STAN 193-1995)**

DATE LIMITE 20 mars 2017

OBSERVATIONS Point de Contact du Codex
Pays-Bas
Courriel: info@codexalimentarius.nl

Copie à :
Secrétariat du Codex
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Commission du Codex Alimentarius
Courriel : codex@fao.org

GÉNÉRALITÉS

1. La 6ème session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (mars 2012) est convenue d'établir un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique pour réviser les limites maximales du plomb dans les jus de fruits, le lait et les produits laitiers, les préparations pour nourrissons, les fruits et les légumes en conserve, les fruits et grains de céréales (à l'exception de la farine de sarrasin, le cañihua et quinoa) dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale (NGCTAHA)(CODEX STAN 193-1995). Le Comité est également convenue d'examiner l'amélioration des limites maximales pour les fruits et les légumes en boîte.¹
2. Lors de sa 7ème session, le CCCF² (avril 2013) est convenue ce qui suit :
 - a. De conserver les LM actuelles de 0,02 mg/kg pour les laits, 0,2 mg/kg pour les céréales et 0,05 mg/kg pour les jus et les nectars des baies et autres petits fruits, prêts à boire.
 - b. D'ajourner l'examen de l'avant-projet de LM de 0,01 mg/kg pour les préparations pour nourrissons lors du CCCF08 afin d'allouer un délai pour les pays intéressés de sorte qu'ils puissent soumettre des données additionnelles pour analyse avec l'accord que si aucune donnée additionnelle n'était rendue disponible, le Comité examinerait la LM proposée inférieure pour adoption lors de la 8ème session.
 - c. De soumettre l'avant-projet de LM de 0,03 mg/kg pour les jus de fruits et les nectars, prêts à boire (à l'exclusion des jus issus de baies et autres petits fruits); un avant-projet de LM de 0,1 mg/kg pour les fruits en conserve, y compris les fruits en conserve mélangés (à l'exclusion de la baie en conserve et autres petits fruits); et un avant-projet de LM de 0,1 mg/kg pour les légumes en conserve y compris les légumes mélangés en conserve (à l'exclusion des légumes en conserve du genre Brassica les

¹ REP12/CF, paragraphes 126-127

² REP13/CF, paragraphe 37, 39-42 et Annexe II

légumes feuilles en conserve et les légumineuses en conserve) à la 36^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8.

3. Lors de sa 36^{ème} session, la Commission (juillet 2013) est convenue d'adopter les LM pour le jus de fruit et les fruits et les légumes en conserve à l'étape 5, avec l'accord que les pays qui étaient intervenus pour s'opposer à l'adoption à l'étape 5/8 se sont engagés à soumettre des données à la base de données ³ GEMS/Aliments dans un délai d'un an, pour autoriser le CCCF à examiner plus avant la révision des LM en 2015 pour soumission à la 38^{ème} session de la Commission ⁴.
4. Lors de sa 7^{ème} session, le CCCF est également convenu de rétablir le groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis d'Amérique afin de poursuivre la révision des LM pour le plomb dans les fruits, les légumes, les produits laitiers et préparations pour nourrissons, les préparations de suite en poudre et les préparations pour nourrissons destinées à des usages médicaux particuliers ⁵.
5. Lors de sa 8^{ème} session le CCCF (mars 2014) est convenu ce qui suit⁶:
 - (a) De renvoyer le projet de LM pour le plomb dans les préparations pour nourrissons et les préparations à des fins médicales particulières destinées aux nourrissons et les préparations de suite (consommées telles quelles) à 0,01 mg/kg pour adoption lors de la 37^{ème} session de la Commission à l'étape 5/8. La Commission a adopté une LM de 0,01 mg/kg à l'étape 5/8.
 - (b) Maintenir les LM actuelles dans la NGCTAHA pour les fruits assortis (sub)tropicaux, la peau comestible ; les fruits assortis (sub)tropicaux, la peau non comestible; les citrons ; les fruits à pépins ; les fruits à noyaux ; les légumes bulbeux ; les légumes feuillus; les racines et tubercules ; et les produits laitiers secondaires.
 - (c) D'ajourner la discussion sur la LM proposée de 0,1 mg/kg pour les baies et les autres petits fruits jusqu'à la 9^{ème} session du CCCF afin d'allouer un délai pour les pays intéressés de sorte qu'ils puissent soumettre des données additionnelles pour analyse avec l'accord que si aucune donnée n'était rendue disponible, le Comité examinerait la LM proposée inférieure pour adoption lors de la 9^{ème} session. Le Comité a noté que la LM inférieure proposée de 0,1 mg/kg pour les baies et les autres petits fruits peut être acceptable lorsque appliquée aux données d'occurrence de ce groupe dans l'ensemble; toutefois, lorsque les données sont réparties en espèces individuelles ou les variétés de baies et de petits fruits, la réduction proposée peut être problématique pour certaines baies comme les canneberges, les groseilles, les baies de sureau et l'arbousier.
 - (d) D'ajourner la discussion sur les LM proposées de 0,1 mg/kg pour les légumes feuillus et les légumes de brassicées, et 0,05 mg/kg les légumes à fruits, les cucurbitacées et les légumes à fruits autres que les cucurbitacées⁷, pour examen ultérieur dans la GTE et la finalisation par le CCCF09. Le Comité a noté plusieurs observations sur le besoin de collecter davantage de données d'occurrence, en particulier une meilleure distribution des données parmi les régions.
6. Lors de sa 9^{ème} session le CCCF (mars 2015) est convenu ce qui suit :⁸
 - (a) De renvoyer le projet de LM pour les jus de fruit et de nectars (à l'exclusion des jus à l'exclusion des baies et autres petits fruits et fruit de la passion), prêts à boire à 0,03 mg/kg ; les fruits en conserve (à l'exclusion des baies et autres petits fruits) à 0,1 mg/kg et les légumes en conserve (à l'exclusion des légumes des Brassicacées en conserve, les légumes feuillus et les légumes) à 0,1 mg/kg lors de la CAC38 pour adoption à l'étape 8.
 - (b) De renvoyer le projet de LM pour les baies et autres petits fruits (à l'exclusion de la canneberge, groseille, baie de sureau) à 0,1 mg/kg; les canneberges à 0,2 mg/kg; actuellement à 0,2 mg/kg; la baie de sureau à 0,2 mg/kg; les légumes de type brassica à 0,1 mg/kg; les légumineuses à 0,1 mg/kg; les légumes fruits autre que les cucurbites à 0,05 mg/kg; les légumes fruits autre que les cucurbites à 0,05 mg/kg (à l'exclusion des fongiques et champignons) à la 38^{ème} session de la CAC pour adoption à l'étape 5/8.

³Global Environment Monitoring System - Food Contamination Monitoring and Assessment Programme, http://www.who.int/foodsafety/areas_work/chemical-risks/gems-food/en

⁴ REP13/CAC, par. 79

⁵ REP13/CF, par. 39-40

⁶ REP14/CF, par. 21-24

⁷ À l'exclusion des champignons et des fongiques.

⁸ REP15/CF, par. 48-51

- (c) Pour recommander la révocation des LM suivantes lors de la 38^{ème} session de la CAC : les pamplemousses en conserve, les oranges mandarines en conserve, les mangues en conserve, l'ananas en conserve, le cocktail de fruits en conserve, la salade de fruit tropicale en conserve, les asperges en conserve, les carottes en conserve, les petits pois transformés en conserve, les champignons en conserve, le palmito en conserve, et le maïs sucré en conserve.
7. La 38^{ème} session de la Commission⁹ (Juillet 2015) a adopté les recommandations (décrites dans le paragraphe 6 ci-dessus) du CCCF09.
8. Lors de sa 10^{ème} session le CCCF (avril 2016) est convenu ce qui suit :¹⁰
- (a) De renvoyer l'avant-projet révisé de LM pour les jus de fruits et les nectars, prêts à boire (à l'inclusion de fruit de la passion); (LM = 0,03 mg/kg); les fruits en conserve (y compris les baies en conserve et autres petits fruits)(LM = 0,1 mg/kg); les légumes en boîte (les légumes feuilles en conserve et les légumineuses en conserve) (LM = 0,1 mg/kg); les confitures, les gelées et les marmelades (LM révisée = 0,1 mg/kg et inclusion de marmelades); les concombres en conserve (LM révisée = 0,1 mg/kg) les tomates conservées (LM révisée = 0,05 mg/kg) et retrait de la note sur l'ajustement de la LM pour prendre en compte la concentration du produit) les olives de table (LM révisée= 0,4 mg/kg); pour adoption par CAC39 à l'étape 5/8.
- (b) De requérir la révocation des LM pour le plomb dans la NGCTAHA pour les catégories d'aliments suivantes : les framboises en conserve, les fraises en conserve, les haricots verts en conserve et les haricots beurre en conserve ; les petits pois en conserve ; les confitures (conserves de fruits) et gelées; concombres en saumure ; les tomates conservées et les olives de table.
- (c) Pour rétablir le GTE, présidé par les États-Unis travaillant en anglais uniquement pour poursuivre le travail sur les questions en suspens relatives à la révision des LM pour le plomb dans les fruits et les légumes (frais et transformés) et les autres catégories d'aliments sélectionnés dans la NGCTAHA, en particulier la révision des LM pour les jus de fruits et nectars qui sont obtenus exclusivement pour les baies et autres petits fruits; les légumes de brassicées en boîte; les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne; les fongiques et les champignons; le chutney de mangue; les concentrés de tomates transformées et à ajouter deux nouvelles catégories d'aliments, c'est-à-dire le poisson et les légumes secs pour examen par le CCCF11.
9. La 39^{ème} session de la Commission (juin 2016)¹¹ a adopté les LM à l'étape 5/8 comme cela a été proposé par le CCCF à l'exception des LM pour les tomates conservées et les confitures et gelées et marmelades, qui seraient adoptées à l'étape 5 uniquement étant entendu que les pays qui ont soulevé des inquiétudes sur la praticabilité, le nombre d'échantillons et la représentativité géographique soumettraient des données pertinentes afin de finaliser ces LM lors de CCCF11 (2017).
10. Les États-Unis d'Amérique en tant que président du GTE ont préparé un document sur les LM proposées révisées pour le plomb dans les jus et les nectars provenant des baies et autres petits fruits; les tomates conservées; les tomates conservées; les concentrés de tomates transformées; les confitures (conserves de fruit) et les gelées; le chutney de mangue; les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne; les légumes de brassicées en boîte; les champignons et fongiques; les légumes secs; et le poisson, avec l'assistance technique du Secrétariat de l'organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)/l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) Comité mixte d'experts sur les additifs alimentaires (JECFA).
11. Le procédé de travail suivi pour la révision des LM ainsi que l'analyse des aliments individuels est fournie dans l'Annexe I. En outre, des questions soulevées par certains membres du Codex et les organisations observatrices sont décrites dans les sujets additionnels pour examen par le Comité comme approprié.
12. Une liste des pays et des ONG qui ont joint le groupe de travail électronique peut être trouvée dans l'Annexe II. Des observations ont été reçues des pays suivants/ONG : l'Autriche, le Canada, le Chili, l'Union européenne, l'Inde, le Japon, l'Uruguay et L'association Internationale de fruits et de légumes.

⁹ REP15/CAC, Annexes III, V.

¹⁰ REP16/CF, paragraphes. 88-90

¹¹ REP16/CAC, par. 74

DEMANDE D'OBSERVATIONS

13. Les membres et les observateurs du Codex sont aimablement invités à fournir des observations sur l'avant-projet et le projet de LM pour le plomb comme cela est indiqué dans les paragraphes 15-24.
14. Dans la fourniture d'observations, les membres Codex et les observateurs sont aimablement invités à prendre en considération le procédé de travail suivi pour la révision des LM ainsi que l'analyse des aliments individuels telle que fournie dans l'Annexe I.
15. **Jus et nectars de baies et autres petits fruits** En prenant en considération la diminution de la LM pour le plomb dans les jus et les nectars exclusivement des baies et des petits fruits de 0,05 mg/kg jusqu'à 0,03 mg/kg à l'exception des jus et des nectars dérivés exclusivement des groseilles, les baies de sureau et l'arbusier qui seront maintenues à 0,05 mg/kg.
16. Tomates conserves Il convient de confirmer la LM proposée pour le plomb dans les tomates conservées de 0,05 mg/kg (actuellement à l'étape 5). Conformément aux décisions de CCCF10, le GTE recommande aussi la suppression de la note dans la NGCTAHA pour les tomates conservées sur l'ajustement de la LM pour prendre en compte la concentration du produit.
17. Les concentrés de tomates transformés : Prendre en considération la diminution de la LM pour le plomb dans les concentrés de tomates transformés à 0,05 mg/kg. Conformément aux décisions de CCCF10, le GTE recommande aussi la suppression de la note dans la NGCTAHA pour les concentrés de tomates transformés sur l'ajustement de la LM pour prendre en compte la concentration du produit.
18. Confitures (conserves de fruit) et gelées Prendre en considération la révision de la LM pour le plomb dans les confitures (conserves de fruit) et gelées 1 mg/kg (actuellement à l'étape 5 à 0,1 mg/kg) pour :
 - 0,2 mg/kg ou
 - 0,2 mg/kg ou
 - Si un accord ne peut pas être atteint sur une LM révisée, prenez en considération s'il serait préférable de révoquer la LM actuelle de 1,0 mg/kg pour les confitures et les gelées plus que de maintenir une LM de 1,0 mg/kg qui est incohérent avec les autres LM pour le plomb dans la NGCTAHA.
19. **Chutney de mangue** : Prendre en considération la diminution de la LM pour le plomb dans le chutney de mangue de 1 mg/kg à :
 - 0,1 mg/kg, qui est à 100 pour cent praticable mais fondé sur 34 échantillons ou
 - Combiner avec les confitures (conserves de fruit) et gelées à 0,2 mg/kg ou 0,5 mg/kg, ou
 - Si un accord ne peut pas être atteint sur une LM révisée, prenez en considération s'il serait préférable de révoquer la LM actuelle de 1,0 mg/kg pour le chutney de mangue plutôt que de maintenir une LM de 1,0 mg/kg qui est incohérente avec les autres LM pour le plomb dans la NGCTAHA.
20. **Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve** : Prendre en considération la diminution de la LM pour le plomb dans les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne de 1 mg/kg à :
 - 0,05 mg/kg, qui est à 100 pour cent praticable mais fondé sur 36 échantillons ou
 - Associé au fruit en boîte à 0,1 mg/kg, ou
 - Si un accord ne peut pas être atteint sur une LM révisée, prenez en considération s'il serait préférable de révoquer la LM actuelle de 1,0 mg/kg pour les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne plus que de maintenir une LM de 1,0 mg/kg qui est incohérent avec les autres LM pour le plomb dans la NGCTAHA.
21. **Légumes de type brassica en boîte** Prendre en considération l'extension de la LM actuelle de 0,1 mg/kg de plomb dans les légumes en boîte aux légumes de type brassica en boîte.
22. **Champignons et fongiques** Prendre en considération l'établissement d'une LM pour le plomb dans les fongiques et les champignons (à l'exclusion des produits à base de champignons et de fongiques) de 0,6 mg/kg.
23. **Légumes secs** : Considérer la diminution de la LM de 0,2 mg/kg à 0,1 mg/kg.
24. **Poisson** : Maintenir la LM actuelle de 0,3 mg/kg pour le plomb dans le poisson.

ANNEXE I RAPPORT SOMMAIRE

(Pour information par les membres et observateurs du Codex lors de l'examen des LM proposées révisées)

INTRODUCTION

25. Pour rappel, cette activité a été entreprise en réponse à la nouvelle évaluation toxicologique du plomb dans l'alimentation conduite par le JECFA lors de sa 73^{ème} session à la requête du CCCF. Dans l'évaluation¹, le JECFA a stipulé que l'exposition au plomb est associée à une gamme large d'effets, y compris les effets sous-développement divers, une dysfonction rénale, l'hypertension, une dysfonction de la fertilité et issues de grossesse indésirables. A cause des effets neuro-développementaux, les fœtus, les nourrissons et les enfants sont les sous-groupes qui sont les plus sensibles au plomb. Le JECFA a retiré la dose hebdomadaire tolérable provisoire établie (PTWI) de 25 µg/kg pc et a conclu qu'il n'était pas possible d'établir une nouvelle dose hebdomadaire tolérable provisoire qui serait considérée comme étant protectrice de la santé. Le JECFA a également conclu qu'au sein des populations avec des expositions diététiques prolongées à des niveaux plus élevés de plomb, des mesures doivent être prises pour identifier les sources de contribution majeures et les aliments et, si approprié, identifier des méthodes de réduction de l'exposition diététique qui soient à la mesure du niveau de la réduction des risques.
26. Puisque aucun niveau fiable du plomb n'a été identifié par le JECFA, l'objectif du document était de réviser les données d'occurrence afin de déterminer le pourcentage d'échantillons qui peut être conformes aux nouvelles limites maximales. Le document n'a pas proposé de limites maximales basées sur les niveaux d'exposition ou sur la consommation. Cette approche est conforme à l'approche présentée antérieurement², ainsi qu'avec une approche aussi basse qu'il est raisonnablement possible" (ALARA) pour le plomb dans l'alimentation dans le commerce international.

PROCÉDÉ DE TRAVAIL

27. Le secrétariat du Codex a requis que les pays, les observateurs du Codex ainsi que les membres du GTE soumettent des données sur les niveaux de plomb dans les jus et les nectars des baies et autres petits fruits ; les tomates conservées; les concentrés de tomates transformées; les confitures (conserves de fruit) et les gelées; le chutney de mangue; les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne ; les légumes de brassicées en boîte; les champignons et fongiques; les légumes secs; et le poisson, de préférence des dix dernières années, à la base de données des aliments/OMS GEMS/aliments. La collecte, et le classement initial des données ont été exécutées par le Secrétariat du JECFA en consultation avec le groupe de travail électronique et basé sur la base de données GEMS/Aliments. Les résultats de l'analyse ainsi que les décisions relatives à l'exclusion des données, la façon dont les données sont présentées, et le choix des recommandations qui devraient être intégrées par le groupe de travail électronique.
28. En ce qui concerne les produits dont il a été débattu antérieurement par le CCCF (jus et nectars des baies et autres petits fruits, les tomates en conserve; les concentrés de tomates transformés, les confitures (conserves de fruit) et gelée, le chutney de mangue; les châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve, les légumes de type brassica en boîte), le GTE a extrait les données soumises depuis l'extraction du rapport des dernières années et a associé les nouvelles données au jeu de données utilisées dans le rapport de l'année dernière. Pour les trois catégories de produits restantes sous examen par le CCCF (poisson, légumes secs, et les champignons et fongiques), le GTE a extrait des données de la base de données aliments/GEMS couvrant approximativement les 15 dernières années. La première étape dans l'analyse des données était de retirer les données de l'extraction initiales qui n'épousent pas les critères de base. Par exemple, pour les fongiques et les champignons, le GTE a inclus les fongiques et les champignons non cuits, et a retiré les fongiques en conserve et secs. Ce procédé nous a laissé avec nos ensembles de données brutes.
29. La deuxième étape était de préparer un deuxième ensemble de données basé sur la limite de quantification (LOQ) de la méthode associée à chaque échantillon (ensemble de données restreint à la limite de quantification). Le GTE a constaté que beaucoup de résultats dans l'ensemble des données brutes étaient obtenus avec des méthodes avec une limite de quantification reportée plus

¹ JECFA. Évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants. Soixante-treizième rapport du Comité mixte d'experts FAO/OMS sur les additifs alimentaires. Série 960 des rapports techniques de l'OMS.

² CX/CF 12/6/13, CX/CF13/7/5, CX/CF 14/9/5, CX/CF 16/10/7.

élevée que la LM du Codex pour cet aliment. En outre, certains de ces échantillons avaient des résultats reportés comme non détectés (ND). Les résultats non détectés obtenus avec une méthode avec une limite de quantification plus élevée que la LM peuvent être plus élevés que les LM. En outre, les méthodes avec une LOQ plus élevée que la limite maximale ne peuvent pas déterminer avec précision si un aliment se conforme à la limite maximale. Par conséquent, pour chaque aliment, nous avons préparé un deuxième ensemble de données excluant tous les résultats obtenus avec une méthode avec une LOQ plus élevée que la LM. Le GTE a également exclu les échantillons qui ont été intégrés dans la base de données du GEMS sans LOQ, puisque le GTE ne pouvait pas évaluer si ces échantillons étaient conformes aux critères LOQ. Puisque le GTE est d'avis que cet ensemble de données est plus informatif que la série de données brutes qui inclut des résultats obtenus avec des méthodes avec des LOQ plus élevées que la LM, les conclusions sont basées principalement sur le jeu de données restreint à la LOQ.

30. L'étape finale dans l'analyse était de préparer des tableaux montrant le pourcentage des résultats de niveau de plomb dans un ensemble de données restreint à la LOQ qui étaient conformes aux limites maximales inférieures actuelles et hypothétiques et de faire des recommandations basées sur ces pourcentages. Le groupe de travail a tenté de choisir une valeur en pourcentage qui serait cohérente avec les données pertinentes et procurerait une certaine diminution des niveaux de plomb mais sans avoir de façon trop importante un impact sur le commerce international. Il n'y avait pas de loi spécifique afin d'identifier la valeur seuil mais en général notre approche a été de recommander des diminutions dans les LM lorsque le pourcentage des échantillons exclus était de moins de 5 pour cent.³ Dans les cas où le Comité avait identifié antérieurement des LM potentielles pour examen (par exemple 0,05 mg/kg pour les tomates en conserve) le GTE a examiné les LM identifiées antérieurement par le Comité, plutôt que de proposer de nouvelles LM. De même, dans les cas où le Comité avait identifié antérieurement des LM pour de larges groupes (par exemple les jus de fruit) mais a exclu certains sous-groupes (par exemple jus des baies et autres petits fruits) le GTE s'est concentré sur le fait de savoir si les nouvelles données soutenaient l'extension des LM identifiées antérieurement aux sous-groupes qui ont été exclus par le Comité.
31. À la fois les ensembles de données brutes et restreints à la LOQ contenaient des résultats non détectés qui étaient traités comme des zéro dans l'analyse. Dans les analyses d'exposition, les cas de non détection peuvent être remplacés par des valeurs telles que le zéro, ou une valeur entre zéro et la limite de détection (LOQ) pour fournir un indicateur plus conservateur de l'exposition. Dans ce projet, le GTE ne conduisait pas une analyse d'exposition mais déterminait le pourcentage d'échantillons qui peut être conforme aux limites maximales actuelles ou proposées. Dans ce cas, le remplacement des cas de non détection par une valeur entre zéro et la LOQ sous estimerait la capacité des aliments à se conformer aux limites maximales actuelles ou proposées. Par conséquent, le GTE a remplacé les cas de non détection par des zéros.

ANALYSE DES ALIMENTS INDIVIDUELS

Produits antérieurement débattus par le CCCF

32. **Jus et nectars de baies et autres petits fruits.** Lors du CCCF10, le Comité a souscrit au fait d'ajourner la décision sur les jus et les nectars provenant des baies et autres petits fruits pour autoriser la soumission de davantage de données pour examen par le CCCF11 si la LM de 0,03 mg/kg pour les jus de fruits et de nectars, prêts-à boire pourrait s'appliquer ou si une LM distincte plus élevée de 0,04 mg/kg pour cette sous-catégorie devrait s'appliquer et pour prendre une décision à CCCF11. L'ensemble des données brutes 2017 pour les jus de fruits et les nectars et autres petits fruits consistait en 1132 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2000 et 2016. Le GTE a inclus les jus et les nectars exclusivement des baies et autres petits fruits qui étaient soit pas concentrés ou qui étaient reconstitués à la concentration du jus original (prêt à boire). Le GTE a exclu 15 échantillons avec une LOQ > 0,05 mg/kg et 146 échantillons avec une LOQ non reportée afin d'obtenir l'ensemble restreint à la LOQ de 2017 de 971 échantillons. Le tableau BF-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2017 et l'ensemble de données restreint à la LOQ. Le tableau BF-2 montre les limites moyennes et maximales de plomb associées aux deux ensembles de données. Finalement le tableau BF 3 montre le pourcentage d'échantillons de jus et de nectars des baies et nectars et autres petits fruits se conformant aux LM hypothétiques et actuelles.
33. Pour les jus et nectars des baies et autres petits fruits, 97 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données restreint à la LOQ était conforme à la limite maximale actuelle du Codex de 0,05 mg/kg

³ CX/CF 12/6/13, CX/CF13/7/5, CX/CF 14/9/5, CX/CF 16/10/7. En addition, nous notons que l'objectif primaire était de ne pas atteindre les taux de faisabilité à travers toutes les denrées.

(Tableau FB-3). Ce tableau indique également que 97 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,04 mg/kg, et que 95 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,03 mg/kg.⁴

34. Durant à la fois les CCCF09 et CCCF10, le GTE a abordé des questions concernant le fait de savoir si certains sous-ensembles de baies et autres petits fruits, comme les canneberges et groseilles, ou les jus et les nectars fabriqués à partir de tels fruits, auront des difficultés à se conformer aux LM révisées, même si des LM proposées inférieures peuvent être acceptables lorsqu'appliquées aux données d'occurrence de ce groupe dans l'ensemble. En accord avec cette approche, le GTE a examiné des jus de fruits individuels dans la catégorie des jus des baies et autres petits fruits et a évalué le nombre d'échantillons qui serait conforme à la LM proposée de 0,04 mg/kg ou 0,03 mg/kg. Le tableau BF-4 montre le nombre et le pourcentage de chaque type de jus dans l'ensemble de données restreint à la LOQ de 2017 ainsi que le nombre et le pourcentage d'échantillons $\leq 0,03$ mg/kg et $\leq 0,04$ mg/kg pour chaque type de jus. Le pourcentage d'échantillons $\leq 0,03$ mg/kg était de 96 pour cent ou supérieur pour chaque type de jus de fruit à l'exception du jus de groseille (92%), du jus de baies de sureau (50%), du jus de framboises (94%), et le jus de fraise (88%). Le pourcentage d'échantillons $\leq 0,04$ mg/kg était de 96 pour cent ou supérieur pour chaque type de fruit à l'exception du jus actuel (94%), du jus de framboise (94%), et du jus de fraise (90%). Avec les quatre jus de fruits retirés, 99 pour cent des jus restants pourraient se conformer à un niveau de 0,03 mg/kg et à un niveau de 0,04 mg/kg. Par conséquent pour les jus et les nectars provenant des baies et autres petits fruits autres que les groseilles, baie de sureau, les framboises et les fraises, en diminuant la LM aux niveaux proposés de 0,03 mg/kg ou 0,04 mg/kg élimineraient 1 pour cent des échantillons dans le commerce international. Par conséquent, le GTE recommande l'extension de la LM actuelle de de 0,03 mg/kg pour les jus et les nectars aux jus et nectars exclusivement pour les baies et autres petits fruits à l'exception des jus et des nectars dérivés exclusivement des groseilles, des baies de sureau, des framboises et des fraises qui seront maintenues à 0,05 mg/kg.
35. Lors du CCCF10,⁵ le GTE a noté que différents types de jus de fruits ont été représentés par 3 ou un nombre inférieur d'échantillons chacun. Bien que le nombre global d'échantillons ait augmenté de 658 échantillons dans l'ensemble restreint à la LOQ de 2016 à 971 dans l'ensemble restreint à la LOQ de 2017, les catégories de jus avec 3 ou un nombre inférieur d'échantillons chacun en 2016 (mure, sorbier, baie de sureau, fruits des champs, murier, baie sauvage et jeune baie) n'ont pas changé de façon importante. Sans preuve spécifique que ces jus ne peuvent pas se conformer à la LM proposée de 0,03 mg/kg, le GTE recommande que la mure, le sorbier, les fruits des champs, le murier, la baie sauvage et la jeune baie) soient intégrés dans la catégorie des jus et des nectars avec une LM de 0.03 mg/kg (voir également les sujets additionnels).
36. **Tomates en conserve.** L'ensemble de données brutes de 2017 relatives aux tomates en conserve consistait en 142 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2000 et 2016. Conformément à la norme des tomates conservées (CODEX STAN 13-1981), l'ensemble des données inclut des produits en conserve décrits comme les tomates, les tomates entières, les tomates les tomates coupées en dé, les tomates broyées, les tomates hachées, les tomates en purée, etc. Les échantillons décrits comme la sauce à la tomate, la poudre à la tomate et le ketchup (catsup) ont été exclus de l'analyse. En 2016, le CCCF10 a renvoyé une LM pour les tomates conservées de 0,05 mg/kg à CAC39 pour adoption à l'étape 5/8. Parce que le CAC39 n'avait pas adopté la LM révisée en 2016, le GTE a évalué les données à une LM actuelle de 1 mg/kg. Aucune LOQ associée aux résultats n'excédait la LM. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les tomates en conserve. Le tableau PT-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2017. Le tableau PT-2 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés à l'ensemble de données. Le tableau PT-3 indique le pourcentage d'échantillons de tomates en conserve étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
37. Pour les tomates en conserve, 100 pour cent des échantillons dans le jeu de données 2017 correspond à la LM du Codex actuel de 1 mg/kg (tableau PT-3). Ce tableau indique également que 99 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg, que 99 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,05 mg/kg, et que 96 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,02 mg/kg. La réduction de la LM au niveau antérieur de 0,05 mg/kg éliminerait approximativement 1 pour cent des échantillons dans le commerce

⁴ Parce qu'un grand nombre d'échantillons de jus et de nectars ont été exclus pour n'avoir pas reporté une LOQ, le GTE a également examiné si le maintien de ces échantillons (6 ont tous des résultats supérieurs à 0.05 mg/kg) modifierait les résultats. Des résultats similaires (97 pour cent à 0,05 mg/kg, 96 pour cent à 0,04 mg/kg, et 94 pour cent à 0,03 mg/kg) ont été obtenus avec le jeu d'échantillons révisés.

⁵ CX/CF16/10/7

international. Par conséquent, le GTE recommande la diminution de la LM pour le plomb dans les tomates en boîte à 0,05 mg/kg. Conformément aux décisions de CCCF10, le GTE recommande aussi la suppression de la note dans la NGCTAHA pour les tomates conservées sur l'ajustement de la LM pour prendre en compte la concentration du produit.

38. Lors de la CAC39, certaines délégations étaient favorables à l'adoption de la LM proposée de 0.05 mg/kg pour les tomates en conserve à l'étape 5 uniquement, pour les raisons comprenant la praticabilité, le nombre d'échantillons et la représentativité géographique. Le CAC a adopté la LM révisée à l'étape 5 uniquement, étant entendu que les pays qui ont exprimé leur inquiétude lors de la CAC soumettraient des données pertinentes afin de finaliser la LM à CCCF11 (2017). A cause de ces inquiétudes, le GTE a voulu aborder la représentativité géographique et le nombre d'échantillons du nouvel ensemble de données. Les résultats reportés en 2016 étaient fondés sur 82 échantillons dans l'ensemble de données brutes (de l'Australie, le Japon, Singapour, la Thaïlande, et les Etats-Unis d'Amérique). L'analyse de cette année consiste en 142 échantillons dans l'ensemble de données brutes de 2017 (de l'Australie, du Brésil, du Canada, de la Chine, du Japon, de la Nouvelle Zélande, de Singapour, de la Thaïlande, des USA, et de l'Uruguay), reflétant une augmentation dans à la fois le nombre d'échantillons et la distribution géographique.
39. **Concentrés de tomates transformés** L'ensemble de données brutes de 2017 relatives aux tomates en conserve consistait en 60 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2006 et 2016. Conformément à la norme pour les concentrés de tomates transformés (CODEX STAN 57-1981), le jeu de données inclut des produits décrits en tant que pâtes et des purées de tomate. Les échantillons décrits comme la sauce de tomate, la poudre de tomates et le ketchup (catsup) ont été exclus de l'analyse. Aucune LOQ associée aux résultats n'excédait la LM actuelle de 1,5 mg/kg. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les concentrés de tomates en conserve. Le tableau TC-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2017. Le tableau TC-2 montre les niveaux moyens et limites maximales de plomb associés à l'ensemble de données. Le tableau TC-3 indique le pourcentage d'échantillons de concentrés de tomates transformées étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
40. Pour les concentrés de tomates, 100 pour cent des échantillons dans le jeu de données 2017 est conforme à la LM actuelle de 1,5 mg/kg (Tableau TC-3). Ce tableau indique également que 97 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg, que 99 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,05 mg/kg, et que 93 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,03 mg/kg.
- Par conséquent, la réduction de la LM au niveau hypothétique de 0,05 mg/kg éliminerait approximativement 3 pour cent des échantillons dans le commerce international. Par conséquent, le GTE recommande la diminution de la LM pour le plomb dans les concentrés de tomates transformés à 0.05 mg/kg. Conformément aux décisions de CCCF10, le GTE recommande aussi la suppression de la note dans la NGCTAHA pour les concentrés de tomates transformés sur l'ajustement de la LM pour prendre en compte la concentration du produit.
41. Lors du CCCF10, certaines délégations ont indiqué que le nombre d'échantillons disponibles n'était pas suffisant pour effectuer une analyse statistique de la production mondiale et qu'un nombre élevé d'échantillons fournirait une idée plus réaliste des taux de violation ainsi que leur impact sur le commerce international. Le Comité est convenu de maintenir la LM de 1,5 mg/kg pour les concentrés de tomates transformées dans l'attente de données additionnelles et pour prendre une décision lors de CCCF11. A cause de ces inquiétudes, le GTE a voulu aborder la représentativité géographique et le nombre d'échantillons du nouvel ensemble de données. Les résultats reportés en 2016 étaient fondés sur 21 échantillons dans l'ensemble de données brutes (de l'Argentine, du Canada, de la Chine, de l'Union européenne et de Singapour). L'analyse de cette année se compose de 60 échantillons dans le jeu de données brutes (de l'Argentine, du Brésil, du Canada, de la Chine, de l'Union européenne, de Singapour, de la Thaïlande, et des USA), reflétant une augmentation dans à la fois le nombre d'échantillons et la distribution géographique.
42. **Confitures (conserves de fruit) et gelées** Les confitures (fruits conservés) et l'ensemble des données brutes des gelées consistait en 366 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2009 et 2016. Conformément à la norme pour les confitures, les gelées et les marmelades (CODEX STAN 296-2009), l'ensemble des données inclut des produits décrits en tant que confitures, conserves, gelées et pâtes de fruits. Les marmelades ont été incluses puisque le Comité a confirmé en 2016 que les marmelades au citron et non citron étaient couvertes par CODEX STAN 296-2009.⁶ Tout produit à teneur réduite/ basse en sucres ou les produits dans lesquels

⁶ REP16/CF

les sucres avaient été entièrement ou partiellement remplacés par les édulcorants d'additifs alimentaires étaient exclus de l'ensemble de données. En 2016, le CCCF10 a renvoyé une LM pour les confitures (conserves de fruits) et gelées de 1 mg/kg à CAC39 pour adoption à l'étape 5/8. Parce que le CAC39 n'avait pas adopté la LM révisée en 2016, le GTE a évalué les données à une LM actuelle de 1 mg/kg. Aucune LOQ associée aux résultats n'excédait la LM. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les confitures (conserves de fruits) et gelées. Le tableau JJ-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2017. Le tableau JJ-2 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés aux ensembles de données. Le tableau JJ-3 indique le pourcentage de fruits (conserves de fruit) et échantillons de marmelades étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.

43. Pour les confitures (conserves de fruits) et gelées, 99 pour cent de l'ensemble des données brutes de 2017 étaient conformes à la LM Codex de 1 mg/kg (Tableau JJ-3). Ce tableau indique également que 96 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,3 mg/kg ou 0,2 mg/kg, et que 94 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg. Par conséquent, la diminution de la LM à une limite proposée de 0,1 mg/kg éliminerait 6 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite hypothétique de 0,2 mg/kg éliminerait approximativement 4 pour cent des échantillons dans le commerce international. Basé sur cette évaluation, la recommandation initiale du GTE était pour réviser la LM pour le plomb dans les confitures ((conserves de fruits) et gelées y compris les marmelades, à 0.2 mg/kg.
44. Lors de la CAC39, certaines délégations étaient favorables à l'adoption de la LM proposée de 0,1 mg/kg pour les confitures (conserves de fruits) et les gelées à l'étape 5 uniquement, pour les raisons comprenant la praticabilité, le nombre d'échantillons et la représentativité géographique. La CAC39 a adopté la LM révisée à l'étape 5 uniquement, étant entendu que les pays qui ont exprimé leur inquiétude lors de la CAC39 soumettraient des données pertinentes afin de finaliser la LM à CCCF11 (2017). A cause de ces inquiétudes, le GTE a voulu aborder la représentativité géographique et le nombre d'échantillons du nouvel ensemble de données. Les résultats reportés en 2016 étaient fondés sur 239 échantillons dans l'ensemble de données brutes (du Canada, de la Nouvelle-Zélande et des États-Unis d'Amérique) L'analyse de cette année se compose de 366 échantillons dans le jeu de données brutes 2017 (de l'Argentine, du Canada, de l'Inde, de l'Indonésie, de la Nouvelle-Zélande, de la Thaïlande, et des USA), reflétant une augmentation dans à la fois le nombre d'échantillons et la distribution géographique. Aussi, bien que 238 des échantillons de 2017 proviennent du Canada, la majorité de ceux-ci (172) sont répertoriés comme importés dans la base de données aliments /GEMS. Cela suggérait que les échantillons canadiens représentent une répartition géographique plus large que celle impliquée dans le tableau JJ-1.
45. En janvier 2017, l'Inde a soumis 98 résultats de nouvelles confitures, gelées et marmelades à la base de données GEMS/Food et a requis que les données soient examinées par le GTE pour le CCCF11. L'ensemble des données de 2017 avait davantage de valeurs élevées du plomb que les données soumises par l'Inde en 2016 (Tableau JJ-1); c'est-à-dire les valeurs de plomb dans l'ensemble de données de janvier 2017 qui se situaient dans une gamme de non détectées⁷ à 0,76 mg/kg, avec 30 de 98 échantillons > 0,25 mg/kg, alors que les valeurs de plomb rapportées en 2016 allaient de non-détectées⁸ à 1,34 mg/kg, avec uniquement 2 des 52 échantillons > 0,25 mg/kg.

Avec les données de janvier 2017 intégrées dans l'analyse, la diminution de la LM à une limite hypothétique de 0,5 mg/kg éliminerait approximativement 3 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite hypothétique de 0,4 mg/kg éliminerait approximativement 5 pour cent des échantillons dans le commerce international. Basé sur ses nouvelles données, l'Inde a suggéré la diminution de la LM actuelle de 1,0 mg/kg à 0,5 mg/kg, plutôt que 0,2 mg/kg.
46. Les autres membres du GTE tout en n'ayant pas consulté les données de janvier 2017, se sont ralliés à la recommandation originelle de 0,2 mg/kg, qui prend en compte les données soumises en 2016⁹. Également, le GTE note que la LM de 0,2 mg/kg est pertinente avec les LM de 0,1-0,2 mg/kg pour les divers fruits et les fruits en conserve dans la NGCTAHA. Si les niveaux élevés de plomb sont dus à des sources autre que le fruit, ceux-ci peuvent être abordés par le Code d'usages du Codex pour la prévention et la réduction de la contamination par le plomb des aliments (CAC/RCP 56-2004), qui suggère des stratégies pour l'atténuation du plomb dans les produits finis y compris les ingrédients alimentaires, la transformation et la production, et l'emploi d'emballage et produits d'entreposage.

⁷ LOQ = 0,02 mg/kg

⁸ LOQ = 0,25 mg/kg

⁹ L'appel pour les données a requis des données pour le 16 septembre 2016.

47. A la lumière des nouvelles données, le GTE suggère au Comité d'examiner les recommandations suivantes :
- Adopter la LM révisé de 0,2 mg/kg fondée sur les données révisées en 2016.
 - Adopter la LM révisé de 0,5 mg/kg proposée par l'Inde basée sur l'inclusion de l'ensemble des données de janvier 2017.
 - Si un accord ne peut pas être atteint sur une LM révisée, prenez en considération s'il serait préférable de révoquer la LM actuelle de 1,0 mg/kg pour les confitures et les gelées plus que de maintenir une LM de 1,0 mg/kg qui est incohérent avec les autres LM pour le plomb dans la NGCTAHA.
48. **Chutney de mangue** : L'ensemble de données brutes de 2017 relatives aux chutneys de mangue consistait en 34 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et/ou analysés entre 2006 et 2016. Conformément à la norme pour le chutney de mangue (CODEX-STAN 160-1987), l'ensemble des données inclut les produits décrits en tant que chutney de mangue et excluait un produit décrit en tant que confiture de mangue. Aucune LOQ associée aux résultats n'excédait la LM actuelle de 1 mg/kg. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour le chutney de mangue. Le tableau MC-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2017. Le tableau MC-2 montre les niveaux moyens et maximaux de plomb associés aux ensembles de données. Le tableau MC-3 indique le nombre et le pourcentage d'échantillons de chutney en conserve étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
49. Pour les mangues de chutney, 100 pour cent des échantillons dans le jeu de données 2017 correspond à la LM du Codex actuel de 1mg/kg (tableau MC-3). Ce tableau indique également que 100 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,2 mg/kg ou 0,1 mg/kg, et que 94 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,05 mg/kg. Par conséquent, la diminution de la LM à une limite hypothétique de 0,1 mg/kg éliminerait 0 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite hypothétique de 0,05 mg/kg éliminerait approximativement 6 pour cent des échantillons dans le commerce international. Basé sur ces résultats, le GTE pourrait recommander de maintenir la catégorie du chutney de mangue et de diminuer la LM pour le plomb dans le chutney de mangue à 0.1 mg/kg.
50. Toutefois, le CCCF10 est également convenu que le GTE envisagerait d'associer le chutney de mangue avec la large catégorie des confitures, des gelées et des marmelades, si pas suffisamment de données ¹⁰ n'étaient disponibles pour examiner les chutneys de mangue en tant que catégorie individuelle en 2017. Le président a prié instamment ces pays membres intéressés de garder le chutney de mangue en tant que catégorie autonome pour soumettre les données à la base de données GEMS/Aliments pour examen par le GTE. L'ensemble de données de 2017 de 34b échantillons représente une augmentation de 30 échantillons sur l'ensemble de données de 2016 avec les données représentant la fabrication par au moins 5 pays comprenant le Canada, l'Inde, la Jamaïque, le Royaume-Uni et les États-Unis basés sur des étiquettes des informations. Par conséquent, les membres du GTE ont été requis de considérer si le chutney de mangue devrait être associé aux confitures et aux gelées ou maintenu comme une catégorie autonome. Deux pays ont répondu que le chutney de mangue pourrait être associé aux confitures et aux gelées et deux pays ont préféré maintenir le chutney en tant que catégorie autonome sur des bases techniques. Un pays qui a soutenu l'association des chutneys de mangue avec les confitures et les gelées ont préféré qu'un nombre minimal d'échantillons pour une catégorie autonome soit 50 ou 60.
51. A la lumière de cette discussion, le GTE suggère au Comité d'examiner les recommandations suivantes :
- Maintenir le chutney de mangue en tant que catégorie autonome avec une LM de 0,1 mg/kg, qui est 100 pour cent praticable mais basé sur 34 échantillons.
 - Combiner le chutney de mangue avec la catégorie des confitures et gelées avec une LM de 0,2 mg/kg ou 0,5 mg/kg, selon le résultat de la discussion sur les confitures et les gelées.

¹⁰ En réponse à une observation que cette catégorie d'aliments ne pouvait pas être associée à celle des confitures, des gelées et des marmelades, le Comité a également requis une justification technique et/ou une justification en ce qui concerne le fait que l'évaluation des risques est fournie au GTE que le chutney de mangue ne pourrait pas être associée aux confitures, aux gelées et aux marmelades.

- Si un accord ne peut pas être atteint sur une LM révisée, prenez en considération s'il serait préférable de révoquer la LM actuelle de 1,0 mg/kg pour le chutney de mangue plutôt que de maintenir une LM de 1,0 mg/kg qui est incohérente avec les autres LM pour le plomb dans la NGCTAHA.
52. **Châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve** L'ensemble de données brutes de châtaignes en conserve et la purée de châtaignes en conserve fongiques consistait en 36 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 2006 et 2016. Conformément à la norme pour les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne (CODEX STAN 145-1985), l'ensemble des données inclut les produits décrits en tant que châtaignes en boîte, les crèmes de châtaigne et les purées de châtaigne. Les châtaignes sèches et les châtaignes qui n'étaient pas en conserve ont été exclues. Aucun résultat n'excédait la LM de 1 mg/kg et aucune LOQ associée aux résultats n'excédait 1 mg/kg. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les châtaignes en conserve. Le tableau CC-1 (dans l'Annexe) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2017. Le tableau CC-2 montre les niveaux moyens et limites maximales de plomb associés au jeu de données. Le tableau CC-3 indique le nombre et le pourcentage d'échantillons de chutney en conserve étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
53. Pour les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne, 100 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données 2017 sont conformes à la LM actuelle du Codex de 1 mg/kg (Tableau CC-3). Ce tableau indique également que 100 pour cent des échantillons peuvent être conformes à un LM hypothétique de 0,1 mg/kg, et que 97 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,01 mg/kg. Par conséquent, la diminution de la LM à une limite hypothétique de 0, 1 ou 0,05 mg/kg éliminerait 0 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite hypothétique de 0,01 mg/kg éliminerait approximativement 3 pour cent des échantillons dans le commerce international. Basé sur ces résultats, le GTE pourrait recommander de maintenir la catégorie du chutney de mangue en conserve et de diminuer la LM pour le plomb dans le chutney de mangue en conserve à 0,05 mg/kg.
54. Toutefois, le CCCF10 est également convenu que si pas suffisamment de données étaient disponibles pour examiner les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne en tant que catégorie autonome en 2017, le GTE examinerait les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne avec des fruits en conserve. L'ensemble de données de 2017 de 36 échantillons représente une augmentation de 25 échantillons sur l'ensemble de données de 2016 avec les nouvelles données représentant la fabrication par au moins 5 pays comprenant des échantillons produits en France, en Italie, en Roumanie, en Espagne, et la Turquie sur des étiquettes de produits. Par conséquent, les membres du GTE ont été requis de considérer si le chutney de mangue devrait être associé aux fruits en conserve ou maintenu comme une catégorie autonome. Deux pays ont répondu que les châtaignes en conserve ne sont pas techniquement catégorisées en tant que fruits¹¹, de sorte qu'elles peuvent être maintenues en tant que catégorie autonome. Toutefois ces pays pourraient aussi soutenir une LM de 0,1 mg/kg (similaire aux fruits en conserve) ou inférieures (0,05 mg/kg ou 0,01 mg/kg). Un pays a soutenu l'association des châtaignes en conserve aux fruits en conserve (0,1 mg/kg), mais pourraient aussi soutenir une catégorie autonome avec une LM de 0,05 mg/kg ou 0,01 mg/kg.
55. Le GTE suggère au Comité d'examiner les recommandations suivantes :
- Maintenir les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne en tant que catégorie autonome avec une M de 0.05 mg/kg, qui est 100 pour cent praticable mais basé sur 36 échantillons.
 - Combiner les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne avec la catégorie des fruits en conserve avec une LM de 0,1 mg/kg.
 - Si un accord ne peut pas être atteint sur une LM révisée, prenez en considération s'il serait préférable de révoquer la LM actuelle de 1,0 mg/kg pour les châtaignes en conserve et les purées de châtaigne plus que de maintenir une LM de 1,0 mg/kg qui est incohérent avec les autres LM pour le plomb dans la NGCTAHA.
56. **Légumes de type brassica en boîte** Le CCCF10 a noté que les données actuelles (5 échantillons) n'étaient pas suffisantes pour soutenir l'extension de la LM aux légumes en conserve (LM = 0,1 mg/kg) au sous ensemble de légumes de type brassica en boîte. Puisque les procédés de mise en conserve ne donneront plus lieu à des augmentations spectaculaires dans le contenu en plomb des produits en conserve, une proposition a été effectuée pour aligner la LM pour les produits en conserve à la LM pour les produits frais correspondants. Il a été, toutefois, noté qu'avant la dérivation

¹¹ CAC/MISC-4

des LM pour les produits transformés du produit frais correspondant, il serait préférable de rassembler des données additionnelles pour le produit en conserve lui-même. Ensuite d'autres manières de faire dériver une LM pour ce sous-ensemble de la catégorie alimentaire pourrait être exploré. Le Comité est convenu de garder une note excluant les légumes de type brassica en boîte de la catégorie large des légumes en conserve dans l'attente de données additionnelles et afin de prendre une décision lors du CCCF11.

57. L'ensemble des données brutes de 2017 des brassicées en boîte en conserve comportait seize résultats de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et/ou analysés entre 2008 et 2016, avec cinq échantillons de chou saumuré en boîte, dix échantillons de choucroute et un échantillon de pachranga en boîte (mélange de jeune chou-rave et le chou-fleur). Aucun échantillon n'excédait la LM actuelle de 1mg/kg. Par conséquent, aucune exclusion supplémentaire n'a été faite et il existe uniquement un ensemble de données pour les légumes de brassicées en boîte. Le tableau CC-1 (dans l'Annexe) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2017. Le tableau CB-2 montre les niveaux moyens et limites maximales de plomb associés au jeu de données. Finalement, le tableau CB-3 indique le pourcentage d'échantillons de légumes feuillus en boîte étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
58. Pour les brassicées en boîte, 100 pour cent des échantillons dans le jeu de données 2017 correspond à la LM actuelle de 1mg/kg (tableau MC-3). Ce tableau indique également que 100 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,6 mg/kg, et que 94 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM de 0,4 mg/kg et de 0,1 mg/kg. Par conséquent, la diminution de la LM à une limite hypothétique de 0,6 mg/kg éliminerait 0 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite hypothétique de 0,4 mg/kg éliminerait approximativement 6 pour cent des échantillons dans le commerce international. Basé sur ces résultats, le GTE pourrait recommander de maintenir la catégorie des brassicées en conserve et de conserver la LM actuelle de 1 mg/kg. Toutefois, le GTE note que cette détermination se fonde sur un échantillon à 0,5 mg/kg (tous les autres échantillons avaient des niveaux de plomb inférieurs à 0,1 mg/kg).
59. Le CCCF10 est convenu d'examiner des manières alternatives de dériver une LM pour le sous ensemble de brassicées en conserve de légumes en 2016 si différentes données n'étaient pas disponibles. L'ensemble des données de 2017 de 16 échantillons représente une augmentation de 11 échantillons sur l'ensemble des données de 2016, avec des données constituées par le Japon, la Thaïlande et les États-Unis. Toutefois cet ensemble de données est toujours petit. Puisque tous les échantillons additionnels depuis 2016 ont été fournis par un pays, en particulier pour augmenter le nombre des échantillons disponibles pour le document, le GTE ne peut pas prévoir de recevoir des données additionnelles sur les légumes de type brassica en boîte dans le futur proche. Ainsi qu'indiqué ci-dessus, à l'exception de l'échantillon de choucroute en conserve à 0,5 mg/kg de plomb, tous les échantillons de brassicées en conserve contenaient moins de 0,1 mg/kg de plomb, ce qui est conforme à la LM pour les légumes frais de brassicées de (0,1 mg/kg) ainsi que les légumes en conserve (0,1 mg/kg), ainsi qu'une LM pour les légumes feuillus frais (0,3 mg/kg). Puisque le Comité a souscrit à l'examen d'approches alternatives en 2017 pour les sous-ensembles pour le manque de données, il a été demandé au GTE d'examiner si la LM actuelle de 0,1 mg/kg pour les légumes en conserve devrait être étendue aux légumes de brassicées en conserve. Les trois parties qui ont répondu sur ce point ont souscrit à l'approche proposée. Par conséquent, le GTE recommande l'extension de la LM actuelle de 0.1 mg/kg de plomb dans les légumes en boîte aux légumes de type brassica en boîte.

Catégories de nouveaux produits examinées par le CCCF

60. **Fongiques et champignons.** La version actuelle de la NGCTAHA (CODEX STAN 193-1995, 2016 amendement) exclut les fongiques et les champignons de la norme de 0,05 mg/kg pour le plomb dans les légumes de fructification. La version précédente (2011 amendement) a exclu les champignons mais non pas les fongiques. En 2014 et 2015, lors de CCCF08 et CCCF09, le GTE a exclu tous les fongiques et les champignons comestibles de l'analyse des légumes de fructification autres que les cucurbitacées. En 2015, la CCCF09 a noté qu'en vue de l'exclusion des fongiques et des champignons provenant de la LM pour les légumes de fructification, autres que les cucurbitacées, les ML pour ces denrées alimentaires seront examinés par le GTE. En 2016, le CCCF10 est convenu d'examiner l'établissement de LM pour les champignons et les différentes épices/groupe d'épices de fongiques si cela était approprié et praticable lors du CCCF11.
61. L'ensemble de données brutes de 2017 relatives aux champignons et fongiques consistait en 2148 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 1998 et 2016. Conformément à la norme pour les champignons comestibles et les produits à base de champignons (CODEX STAN 38-1981), l'ensemble de données se compose de fongiques

comestibles frais. Bien que la norme exclût spécifiquement les champignons cultivés *Agaricus*, nous avons exclu tous les fongiques et champignons puisqu'ils ont été examinés dans l'analyse des légumes en conserve en 2015. Le GTE a également exclu les "produits fongiques," comprenant des fongiques secs puisque la CCCF09 n'a pas spécifié "les produits fongiques" lorsqu'il a requis l'évaluation des "fongiques et des champignons" et puisqu'en général les LM sont établis sur les produits primaires. Le GTE n'a pas préparé un ensemble restreint à la LOQ basé sur une LM puisqu'il n'existe pas de LM pour le fongique et les champignons.¹² Toutefois le GTE a alors exclu 10 échantillons avec une LOQ non reportée afin d'obtenir l'ensemble restreint à la LOQ de 2017 de 2138 échantillons. Le tableau FM-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2017 et l'ensemble de données restreint à la LOQ. Le tableau FM-2 montre les niveaux moyens et limites maximales de plomb associés au jeu de données. Le tableau FM-3 indique le pourcentage d'échantillons de champignons et fongiques étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.

62. Pour les champignons et les fongiques frais, 98 pour cent des échantillons dans l'ensemble des données brutes 2017 peuvent être conformes à une LM hypothétique de 1 mg/kg, 96 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,6 mg/kg, et que 95 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,5 mg/kg. Par conséquent, l'établissement de la LM à un niveau hypothétique de 1 mg/kg éliminerait 2 pour cent des échantillons dans le commerce international, l'établissement d'une LM à un niveau hypothétique de 0,6 mg/kg éliminerait 4 pour cent des échantillons dans le commerce international et l'établissement à un niveau hypothétique de 0,5 mg/kg éliminerait 5 pour cent des échantillons dans le commerce international. Le GTE recommande que le Comité examine l'établissement d'une LM pour le plomb dans les fongiques et les champignons (à l'exclusion des produits à base de champignons et de fongiques) de 0,6 mg/kg.
63. Le Comité peut également vouloir examiner s'il serait approprié d'établir une LM pour les "fongiques et des champignons secs ou à noter que les pays peuvent souhaiter examiner l'emploi du facteur de concentration.¹³ Une analyse similaire des échantillons secs ont montré que les fongiques et des champignons secs ont des niveaux plus élevés de plomb par exemple une moyenne de 0,33 mg/kg et un maximal de 18,48 mg/kg pour les fongiques et les champignons secs versus une moyenne de 0,14 mg/kg et un maximum de 5,20 mg/kg pour les fongiques et les champignons frais. Seulement 89 percent des fongiques et des champignons secs avaient des niveaux de plomb en dessous de de la LM de 0,6 mg/kg proposée pour les fongiques et les champignons frais.
64. **Légumes secs.** L'ensemble de données brutes de 2017 relatives aux légumes secs consistait en 3526 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 1995 et 2016. Conformément à la norme pour certains légumes secs (CODEX STAN 171-1989), l'ensemble des données inclut les produits décrits comme des graines sèches de plantes légumineuses qui peuvent être entières, décortiquées ou fractionnées. Le GTE a inclus 740 échantillons (haricot mungo, haricot rouge, le niébé, le pois rouge, la graine de soja, la lentille, et la fève) qui ont apparu être mal répertoriées dans la base de données GMS/aliments en tant que légumes plutôt qu'en légumes secs. Le GTE a exclu les produits qui étaient cuits, en conserve, germés ou associés à d'autres aliments, les graines immatures et les légumes frais (les légumineuses) expressément indiqués comme appartenant au groupe 014 dans la Classification des aliments de consommation humaine et animale.¹⁴ Le GTE a alors exclu 52 échantillons avec une LOQ > la norme actuelle Codex de 0,2 mg/kg et un échantillon avec une LOQ non reportée afin d'obtenir l'ensemble restreint de données à la LOQ de 2017 de 3473 échantillons. Le tableau PU-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2017 et l'ensemble de données restreint à la LOQ. Le tableau PU-2 montre les niveaux moyens et limites maximales de plomb associés au jeu de données. Le tableau PU-3 indique le pourcentage d'échantillons de légumes secs étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
65. Pour les aux légumes secs, 99 pour cent des échantillons dans le jeu de données brutes 2017 correspond à la LM du Codex actuel de 0,2 mg/kg (tableau PU-3). Le tableau indique également que

¹² CX/CF16/10/7, par. 51

¹³ La NGCTAHA affirme que: Lorsque les niveaux de contaminants sont systématiquement différents dans les produits transformés relatés aux produits primaires dont ils sont dérivés et que des informations suffisantes sont disponibles sur le modèle de contamination, il peut être approprié d'établir des limites maximales distinctes pour ces produits transformés. Ceci s'applique également lorsque la contamination apparaît durant la transformation. En général toutefois, les LM devraient de préférence être établies pour les produits agricoles primaires et devraient s'appliquer à l'alimentation transformée dérivée et l'alimentation de consommation humaine et animale multi-ingrédient en utilisant des facteurs de conversion appropriés. Lorsque ces facteurs sont suffisamment connus, ils devraient être mentionnés dans le suffixe à la limite maximale suivant le format de la liste des LM comme défini dans l'Annexe II.

¹⁴ CAC/MISC-4

97 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg, et que 91 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,05 mg/kg. Par conséquent, la diminution de la LM à une limite hypothétique de 0,1 mg/kg éliminerait 3 pour cent des échantillons dans le commerce international, tandis que la diminution à une limite hypothétique de 0,05 mg/kg éliminerait approximativement 9 pour cent des échantillons dans le commerce international. Par conséquent, le GTE recommande la diminution de la LM pour le plomb dans les légumes secs transformés à 0,1 mg/kg.

66. **Poisson** L'ensemble de données brutes de 2017 relatives au poisson consistait en 6469 résultats issus de la base de données GEMS/Food pour les échantillons collectés et analysés entre 1995 et 2016. L'ensemble de données inclut le poisson de type 8, Groupes 040, 041, et 042, comme défini par la classification Codex des aliments de consommation humaine et animale ; qui sont l'eau fraîche, marine, et le poisson diadrome respectivement. Le GTE a exclus les animaux aquatiques, répertoriés en dehors de ces groupes spécifiques. Les produits qui étaient frais et congelés, soit entiers ou coupés en filets, ont été inclus ; alors que les produits fumés, séchés, en conserve, et sinon les produits cuits ont été exclus de l'analyse. Le GTE a exclu 12 échantillons avec une LOQ > la norme Codex actuelle de 0,3 mg/kg et 734 échantillons sans LOQ afin d'obtenir l'ensemble restreint à la LOQ de 2017 de 5723 échantillons. Le tableau FI-1 (dans l'Annexe 1) montre la répartition par pays du jeu de données brutes 2017 et l'ensemble de données restreint à la LOQ. Le tableau FI-2 montre les niveaux moyens et limites maximales de plomb associés au jeu de données. Le tableau FI-3 indique le pourcentage d'échantillons de légumes secs étant conforme aux limites maximales actuelles et hypothétiques.
67. Pour le poisson, 97 pour cent des échantillons dans le jeu de données brutes 2017 correspond à la LM du Codex actuel de 0,3 mg/kg (tableau FI-3). Le tableau indique également que 95 pour cent des échantillons peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,2 mg/kg, et que 89 pour cent peuvent être conformes à une LM hypothétique de 0,1 mg/kg. Par conséquent, la réduction de la LM au niveau hypothétique de 0,2 mg/kg éliminerait approximativement 5 pour cent des échantillons dans le commerce international. Le groupe de travail électronique recommande de maintenir la LM actuelle de 0,3 mg/kg pour le plomb dans le poisson.

SUJETS ADDITIONNELS

68. Sur la question des légumes de brassicées en conserve, le Japon a noté que la LM pour les légumes frais de brassicées dans la NGCTAHA ne s'applique pas au chou frisé et il peut être nécessaire d'exclure les choux frisés de la LM pour le plomb dans les légumes en conserve.
69. En ce qui concerne les fongiques et les champignons, le Canada a noté que si le GTE devait examiner un facteur de concentration pour les champignons frais versus secs, il devrait être développé basé sur, si possible, les échantillons appariés.
70. Le Canada a noté que pour différentes normes de produits avec des échantillons sélectionnés (les brassicées en conserve, les sous-ensembles de jus d'un type spécifique de baie), le Comité pourrait considérer de maintenir un appel de données pour une période prédéterminée/période spécifique et alors, si aucune donnée additionnelle n'est reçue dans le nombre d'années prédéterminé, la norme de produits pourrait être modifiée à une LM plus basse. Toutefois, pour ces deux catégories, le Comité a souscrit précédemment de réviser les données pour une deuxième année et finaliser les LM en 2017.
71. IFU a indiqué que les jus avec des données restreintes (par exemple, aronie, aragouse, murier et murier de ronce) devraient être maintenus à une LM de 0,05 mg/kg jusqu'à ce que des données disponibles soient disponibles pour prouver le contraire. Alternativement, le Japon a commenté que le jus de sureau, ayant uniquement deux échantillons devraient être inclus dans la LM inférieure à 0,03 mg/kg et a rappelé l'approche prise lors du 9^{ème} CCCF pour inclure tous les sous types de jus (autres que les jus exclusivement des baies et petits fruits) à une LM inférieure à 0,03 mg/kg. Basé sur ces observations, le GTE n'a pas modifié les recommandations dans le document; cependant le Comité peut vouloir examiner la question du jus de sureau plus avant durant la plénière.

**ANNEXE
TABLEAUX**

TABLEAU BF -1 : JUS ET NECTARS DE BAIES ET AUTRES PETITS FRUITS : CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR PAYS POUR LE RAPPEL DE JEU DES DONNÉES LOQ ET BRUTES 2017

Pays	Nombre d'échantillons - Jeu de données brutes	Nombre d'échantillons - Ensemble de données restreint à la limite de quantification
Autriche	45	12
Belgique	263	263
Canada	198	163
Chine	2	2
Danemark	2	2
Union européenne	8	8
France	10	6
Allemagne	26	2
Hongrie	2	1
Inde	3	2
Italie	338	292
Japon	31	31
Pologne	2	2
Roumanie	17	14
Singapour	9	0
Slovaquie	2	1
Espagne	1	0
Thaïlande	17	17
USA	156	153
Total :	1132	971

TABLEAU BF -2 : JUS ET NECTARS DE BAIES ET AUTRES PETITS FRUITS : MOYENNE ET MAXIMUM POUR LES JEUX DE DONNÉES DE 2017

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,012	0,206
Ensemble de données restreint à la limite de quantification	0,011	0,206

TABLEAU BF -3 : POURCENTAGE DE JUS ET DE NECTARS PROVENANT DE BAIES ET AUTRES PETITS FRUITS ÉTANT CONFORME AUX LIMITES MAXIMALES ACTUELLES ET HYPOTHÉTIQUES : ENSEMBLE DE DONNÉES RESTREINT À LA LIMITE DE QUANTIFICATION

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons ≤ ML	
	Nombre	Pourcentage
0,05	943	97%
<i>0,04*</i>	937	97%
<i>0,03</i>	922	95%
<i>0,02</i>	842	87%

*LIMITES MAXIMALES HYPOTHÉTIQUES INDIQUÉES EN ITALIQUE

TABLEAU BF -4 : JUS ET NECTARS DE BAIES ET AUTRES PETITS FRUITS : CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR TYPE DE FRUIT AFIN D'OBTENIR L'ENSEMBLE RESTREINT À LA LOQ2016

TYPE DE JUS	NOMBRE			POURCENTAGE		
	TOTAL	≤ 0,03 MG/KG	≤ 0,04 MG/KG	TOTAL	≤ 0,03 MG/KG	≤ 0,04 MG/KG
Mûres	3	3	3	0,3%	100%	100%
Bleuets	23	22	22	2,4%	96%	96%
Aronie	1	1	1	0,1%	100%	100%
Canneberges	40	39	39	4,1%	98%	98%
Groseilles	49	45	46	5,1%	92%	94%
Baies de sureau	2	1	2	0,2%	50%	100%
Petits fruits	1	1	1	0,1%	100%	100%
Raisins	632	606	617	65,0%	96%	98%
Mélange (combinaison) **	66	65	65	6,8%	98%	98%
Mûrier	1	1	1	0,1%	100%	100%
Framboises	53	50	50	5,5%	94%	94%
Fraise	99	87	89	10,3%	88%	90%
Jeune baie	1	1	1	0,1%	100%	100%
Total	971	922	937	100,0%	95%	96%

**Contient 100 pour cent de jus d'une variété de baies et de petits fruits

TABLEAU -PT-1 : TOMATES EN CONSERVE : CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR PAYS POUR L'ENSEMBLE DES DONNÉES BRUTES EN 2017

Pays	Nombre d'échantillons
Australie	4
Brésil	1
Canada	28
Chine	10
Japon	34
Nouvelle-Zélande	4
Singapour	2
Thaïlande	20
USA	33
Uruguay	6
Total	142

TABLEAU -PT-2 : TOMATES EN CONSERVE : MOYENNE ET MAXIMUM POUR LE JEUX DE DONNÉES DE 2017

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,005	0,080

TABLEAU -PT-3 : POURCENTAGE DES ÉCHANTILLONS DE TOMATES CONSERVÉES ÉTANT CONFORME AUX LIMITES MAXIMALES ACTUELLES ET HYPOTHÉTIQUES : JEU DE DONNÉES BRUTES

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons ≤ ML	
	Nombre	Pourcentage
1	142	100%
<i>0,1*</i>	142	100%
<i>0,05</i>	141	99%
<i>0,02</i>	137	96%

*LIMITES MAXIMALES HYPOTHÉTIQUES INDIQUÉES EN ITALIQUE

TABLEAU TC-1 : CONCENTRÉS DE TOMATES TRAITÉES: CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR PAYS POUR L'ENSEMBLE DES DONNÉES BRUTES EN 2017

Pays	Nombre d'échantillons
Argentine	1
Brésil	6
Canada	4
Chine	1
Union européenne	15
Singapour	3
Thaïlande	4
USA	26
Total	60

TABLEAU TC-2 : CONCENTRÉS DE TOMATES TRAITÉES : MOYENNE ET MAXIMUM POUR LE JEU DE DONNÉES DE 2017

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,007	0,060

TABLEAU TC-3 : POURCENTAGE DES ÉCHANTILLONS DE CONCENTRÉS DE TOMATES TRANSFORMÉES ÉTANT CONFORMES AUX LIMITES MAXIMALES ACTUELLES ET HYPOTHÉTIQUES : JEU DE DONNÉES BRUTES

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	ÉCHANTILLONS ≤ ML	
	Nombre	Pourcentage
1,5	60	100%
<i>0,1*</i>	60	100%
<i>0,05</i>	58	97%
<i>0,03</i>	56	93%

*LIMITES MAXIMALES HYPOTHÉTIQUES INDIQUÉES EN ITALIQUE

TABLEAU JJ-1 : CONFITURES (CONSERVES DE FRUITS) ET GELÉES CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR PAYS POUR L'ENSEMBLE DES DONNÉES BRUTES EN 2017

Pays	Nombre d'échantillons
Argentine	1
Canada	238
Inde	52
Indonésie	19
Nouvelle- Zélande	8
Thaïlande	40
USA	8
Total	366

TABLEAU JJ-2 : CONFITURES (CONSERVES DE FRUITS) ET GELÉES MOYENNE ET MAXIMUM POUR LE JEU DE DONNÉES DE 2017

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,035	1,49

TABLEAU JJ-3 : POURCENTAGE DES CONFITURES (CONSERVES DE FRUITS) ET GELÉES ÉTANT CONFORME AUX LIMITES MAXIMALES ACTUELLES ET HYPOTHÉTIQUES

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons ≤ ML	
	Nombre	Pourcentage
1	362	99%
<i>0,3*</i>	353	96%
<i>0,2</i>	350	96%
<i>0,1</i>	345	94%

*LIMITES MAXIMALES HYPOTHÉTIQUES INDIQUÉES EN ITALIQUE

TABLEAU MC-1 : CHUTNEY DE MANGUE : CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR PAYS POUR L'ENSEMBLE DES DONNÉES BRUTES EN 2017

Pays	Nombre d'échantillons
Canada	1
Chine	3
USA	30
Total	34

TABLEAU MC-2 : CHUTNEY DE MANGUE : MOYENNE ET MAXIMUM POUR LE JEU DE DONNÉES DE 2017

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,018	0,057

TABLEAU MC-3 : POURCENTAGE DES ÉCHANTILLONS DE LAIT ÉTANT CONFORME AUX LIMITES MAXIMALES ACTUELLES ET HYPOTHÉTIQUES : JEU DE DONNÉES BRUTES

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	ÉCHANTILLONS ≤ ML	
	Nombre	Pourcentage
1	34	100%
<i>0,2*</i>	34	100%
<i>0,1</i>	34	100%
<i>0,05</i>	32	94%

*LIMITES MAXIMALES HYPOTHÉTIQUES INDIQUÉES EN ITALIQUE

TABLEAU CC-1 : CHÂTAIGNES EN CONSERVE ET LA PURÉE DE CHÂTAIGNES EN CONSERVE : CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR PAYS POUR L'ENSEMBLE DES DONNÉES BRUTES EN 2017

Pays	Nombre d'échantillons
Canada	1
Chine	7
Union européenne	1
Thaïlande	2
USA	25
Total	36

TABLEAU CC-2 : CHÂTAIGNES EN CONSERVE ET LA PURÉE DE CHÂTAIGNES EN CONSERVE : MOYENNE ET MAXIMUM POUR LE JEU DE DONNÉES DE 2017

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,002	0,020

TABLEAU CC-3 : POURCENTAGE DES ÉCHANTILLONS DE CHÂTAIGNE ET DES PURÉES DE CHÂTAIGNE EN CONSERVE ÉTANT CONFORME AUX LIMITES MAXIMALES ACTUELLES ET HYPOTHÉTIQUES : JEU DE DONNÉES BRUTES

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	ÉCHANTILLONS ≤ ML	
	Nombre	Pourcentage
1	36	100%
<i>0,1*</i>	36	100%
<i>0,05</i>	36	100%
<i>0,01</i>	35	97%

*LIMITES MAXIMALES HYPOTHÉTIQUES INDIQUÉES EN ITALIQUES

TABLEAU CB-1 : LÉGUMES DE TYPE BRASSICA EN BOÎTE : CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR PAYS POUR L'ENSEMBLE DES DONNÉES BRUTES EN 2017

Pays	Nombre d'échantillons
Japon	1
Thaïlande	3
USA	12
Total	16

TABLEAU CB-2 : LÉGUMES DE TYPE BRASSICA EN BOÎTE : MOYENNE ET MAXIMUM POUR LE JEU DE DONNÉES DE 2017

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,042	0,50

TABLEAU CB-3 : POURCENTAGE DES ÉCHANTILLONS DE LÉGUMES FEUILLUS EN BOÎTE ÉTANT CONFORME AUX LIMITES MAXIMALES ACTUELLES ET HYPOTHÉTIQUES: JEU DE DONNÉES BRUTES

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons ≤ ML	
	Nombre	Pourcentage
1	16	100%
<i>0,6*</i>	16	100%
<i>0,4</i>	15	94%
<i>0,1</i>	15	94%

*LIMITES MAXIMALES HYPOTHÉTIQUES INDIQUÉES EN ITALIQUE

TABLEAU FM-1 : CHAMPIGNONS ET FONGIQUES: CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR PAYS POUR LE RAPPEL DE JEU DES DONNÉES LOQ ET BRUTES 2017

Pays	Nombre d'échantillons Jeu de données brutes	Nombre d'échantillons Ensemble de données restreint à la limite de quantification
Australie	50	50
Canada	86	76
Chine	1586	1586
France	8	8
Inde	10	10
Japon	160	160
Nouvelle- Zélande	9	9
Singapour	82	82
Slovaquie	8	8
Thaïlande	86	86
USA	63	63
Total	2148	2138

TABLEAU FM-2 : CHAMPIGNONS ET FONGIQUES: MOYENNE ET MAXIMUM POUR LES JEUX DE DONNÉES LOQ ET BRUTES DE 2017

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,14	5,20
Ensemble de données restreint à la limite de quantification	0,14	5,20

TABLEAU FM-3 : POURCENTAGE DES ÉCHANTILLONS DE FONGIQUES ET CHAMPIGNONS ÉTANT CONFORMES AUX LIMITES MAXIMALES ACTUELLES ET HYPOTHÉTIQUES: ENSEMBLE DE DONNÉES RESTREINT À LA LIMITE DE QUANTIFICATION

Limites maximales hypothétiques (mg/kg)	Échantillons ≤ ML	
	Nombre	Pourcentage
<i>1*</i>	2099	98%
<i>0,6</i>	2054	96%
<i>0,5</i>	2037	95%

*LIMITES MAXIMALES HYPOTHÉTIQUES INDIQUÉES EN ITALIQUE

TABLEAU PU-1 : LÉGUMES SECS : CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR PAYS POUR LE RAPPEL DE JEU DES DONNÉES LOQ ET BRUTES 2017

Pays	Nombre d'échantillons Jeu de données brutes	Nombre d'échantillons Ensemble de données restreint à la limite de quantification
Argentine	1	1
Australie	9	9
Brésil	12	12
Canada	1636	1636
Chine	85	85
Allemagne	1	1
Japon	309	309
Nigeria	1	1
Corée	983	983
Singapour	53	0
Slovaquie	41	41
Thaïlande	389	389
USA	6	6
Total	3526	3473

TABLEAU PU-2 : LÉGUMES SECS : MOYENNE ET MAXIMUM POUR LES JEUX DE DONNÉES LOQ ET BRUTES DE 2017

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,018	0,600
Ensemble de données restreint à la limite de quantification	0,017	0,600

TABLEAU PU-3 : POURCENTAGE DES ÉCHANTILLONS DE LÉGUMES SECS ÉPOUSANT LES LIMITES MAXIMALES ACTUELLES ET HYPOTHÉTIQUES: ENSEMBLE DE DONNÉES RESTREINT À LA LIMITE DE QUANTIFICATION

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons ≤ ML	
	Nombre	Pourcentage
0,2	3433	99%
<i>0,1*</i>	3358	97%
<i>0,05</i>	3151	91%

*LIMITES MAXIMALES HYPOTHÉTIQUES INDIQUÉES EN ITALIQUE

TABLEAU FI-1 : POISSON : CONTRIBUTION DES DONNÉES PAR PAYS POUR LE RAPPEL DE JEU DES DONNÉES LOQ ET BRUTES 2017

Pays	Nombre d'échantillons Jeu de données brutes	Nombre d'échantillons Ensemble de données restreint à la limite de quantification
Canada	393	389
Chine	1853	1853
France	1341	612
Japon	44	44
Lituanie	2	2
Nouvelle- Zélande	108	108
Nigeria	1	1
Singapour	5	4
Slovaquie	175	175
Thaïlande	1865	1862
USA	682	673
Total	6469	5723

TABLEAU FI-2 : POISSON : MOYENNE ET MAXIMUM POUR LES JEUX DE DONNÉES LOQ ET BRUTES DE 2017

Ensemble de données	Moyenne (mg/kg)	Maximal (mg/kg)
Jeu de données brutes	0,042	10,31
Ensemble de données restreint à la limite de quantification	0,043	10,31

TABLEAU FI-3 : POURCENTAGE DES ÉCHANTILLONS DE POISSON ÉPOUSANT LES LIMITES MAXIMALES ACTUELLES ET HYPOTHÉTIQUES : ENSEMBLE DE DONNÉES RESTREINT À LA LIMITE DE QUANTIFICATION

Limites maximales actuelles et hypothétiques (mg/kg)	Échantillons ≤ ML	
	Nombre	Pourcentage
0,3	5566	97%
<i>0,2*</i>	5442	95%
<i>0,1</i>	5105	89%

*LIMITES MAXIMALES HYPOTHÉTIQUES INDIQUÉES EN ITALIQUE

ANNEXE II**Liste des participants****Présidence****États-Unis d'Amérique**

Lauren Posnick Robin
 Chief, Plant Products Branch
 Office of Food Safety
 U.S. Food and Drug Administration
 HFS-317
 5100 Campus Drive
 College Park, MD 20740
 Tel: 240-402-1639
 E-mail: lauren.robin@fda.hhs.gov

Australie

Ms. Leigh Henderson
 Section Manager, Product Safety Standards
 AUSTRALIA
Leigh.henderson@foodstandards.govt.nz

Codex contact point, Australia:
codex.contact@agriculture.gov.au

Autriche

Dr. Daniela Hofstädter
 Scientific Expert
 Austrian Agency for Health and Food Safety
 Risk Assessment, Data and Statistics
 Spargelfeldstr. 191
 A-1220 Vienna, Austria
 Tel.: +43 (0) 5 05 55 / 25703
Daniela.hofstaedter@ages.at

Brésil

Mrs. Ligia Lindner Schreiner
 Health Regulation Expert
 Brazilian Health Regulatory Agency
 e-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Canada

Stephanie Glanville
 Scientific Evaluator, Food Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food
 Branch
 Health Canada
Stephanie.Glanville@hc-sc.gc.ca

Elizabeth Elliott
 Head, Food Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food
 Branch
 Health Canada
Elizabeth.Elliott@hc-sc.gc.ca

Chili

Ms. Lorena Delgado Rivera
 Chilean Coordinator of CCCF
 Institute of Public Health, Chile
 +56225755493
ldelgado@ispch.cl

Costa Rica

Mr. Johan Molina Delgado
 Coordinador Laboratorio Calidad de Aguas
 Centro de Investigación en Contaminación Ambiental
 (CICA)
 Teléfono: 2511-8304
 Correo electrónico: johan.molina@ucr.ac.cr,
aguas.cica@ucr.ac.cr

Lic. María Elena Aguilar Solano
 Ministerio de Salud
 Dirección de Regulación de Productos de Interés
 Sanitario, Unidad de Normalización y Control
 Tel: (506) 2233-6922
 Fax: (506) 2255-4512
maria.aguilar@misalud.go.cr

Ing. Amanda Lasso Cruz
 Licensed Food Technologist
 Department of Codex
 Ministry of Economy, Trade and Industry
 COSTA RICA
 Tel: (506) 2549-1434
 Fax: +506 22912015
alasso@meic.go.cr

Union européenne

Mr. Frank Swartenbroux
 European Commission
 Health and Consumers Directorate-General
 Tel.: ++32 229-93854
frank.swartenbroux@ec.europa.eu

Codex Contact Point, EU: Sante-codex@ec.europa.eu

Allemagne

Ms. Klara Jirzik
 Food Chemist
 Federal Office of Consumer Protection and Food Safety
 (BVL)
 Unit 101
 Mauerstr. 39 - 42
 D-10117 Berlin
 Tel: +49 30 18444 10128
 Fax: +49 30 18444 89999
klara.jirzik@bvl.bund.de

Inde

Mr. R.M. Mandlik
Deputy Director (Tech.)
Export Inspection Council of India
tech1@eicindia.gov.in

Mr. Gadadhar Chandrasekar
Specialist-Regulatory
Nestle R&D Centre India Pvt. Ltd
Gadadhar.Chandrasekar@RD.nestle.com

Codex Contact Point, India: codex-india@nic.in

Indonésie

Mrs. Elin Herlina
Director of Food Product Standardization
National Agency of Drug and Food Control, Indonesia
codexbpom@yahoo.com, ewg.indonesia@gmail.com

Israël

Ziva Hamama
Food Control Service, Israel
ziva.elishov@moh.health.gov.il

Japon

Dr. Yukiko Yamada
Guest Scholar
National Institute of Health Sciences
codexj@mhlw.go.jp

Ms. Mao Yanagisawa
Technical officer
Standards and Evaluation Division, Department of
Environmental Health and Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare
codexj@mhlw.go.jp

Mr. Tetsuo Urushiyama
Associate Director, Scientific adviser
Plant Products Safety Division, Food safety and
Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
tetsuo_urushiyama530@maff.go.jp

Corée

Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
Republic of Korea
codexkorea@korea.kr

Miok, Eom
Senior Scientific officer
Livestock Products Standard Division, Ministry of Food
and Drug Safety (MFDS)
miokeom@korea.kr

Seong-ju, Kim
Scientific officer
Livestock Products Standard Division, Ministry of Food
and Drug Safety (MFDS)
foodeng78@korea.kr

So-young, Yune
Scientific officer
Livestock Products Standard Division, Ministry of Food
and Drug Safety (MFDS)
biosyyune@korea.kr

Min, Yoo
Codex researcher
Food Standard Division, Ministry of Food and Drug
Safety (MFDS)
minyoo83@korea.kr

Malaisie

Ms. Raizawanis Abdul Rahman
Chief Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Tel: +603 8885 0797 ext. 4271
Fax: +603 8885 0790
raizawanis@moh.gov.my

Ms. Rabia'atuladabiah Hashim
Senior Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Tel: +603 8885 0797 ext. 4062
Fax: +603 8885 0790
adabiah@moh.gov.my

Codex Contact Point, Malaysia:
ccp_malaysia@moh.gov.my

Mexique

Jessica Gutiérrez Zavala
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
Sanitarios (COFEPRIS)
MÉXICO
jgutierrez@cofepris.gob.mx

Luis Atzin Rocha Lugo
Dirección Ejecutiva de Operación Internacional
Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos
Sanitarios (COFEPRIS)
MÉXICO
lrocha@cofepris.gob.mx

Codex Contact Point, Mexico:
codex@cofepris.gob.mx, codexmex@economia.gob.mx

Maroc

Mr. Zerouali Elhassane
Laboratory Manager
Autonomous Establishment of Export Control and
Coordination (EACCE)
zerouali@eacce.org.ma
hassane_zerouali@yahoo.fr

MESSAOUDI Bouchra
Secrétariat du point de contact Codex- Maroc
Cadre au Service de Normalisation et du Codex
Alimentarius
Division de la Normalisation et du Codex Alimentarius
et des Questions SPS
Office National de la Sécurité Sanitaire Des Produits
Alimentaires (ONSSA)
Tel: 05 37 67 65 90
bouchring@yahoo.fr

Pays-Bas

Ms. Ana Viloría
Senior Policy Officer Ministry of Health, Welfare and
Sport Nutrition
Health Protection and Prevention Department
P.O. Box 20350
2500 EJ The Hague, Netherlands
Tel: +31 70 3406482
ai.viloria@minvws.nl

Ms. Astrid Bulder
Senior Risk Assessor
National Institute for Public Health and the Environment
(RIVM)
Centre for Nutrition, Prevention and Health Services
(VPZ)
P.O. Box 1
3720 BA Bilthoven, Netherlands
Tel: +31 30 274 7048
astrid.bulder@rivm.nl

Nigéria

Mrs. Omolara Okunlola, Ph.D
Deputy Director
Standards Organisation of Nigeria
florence.arin@gmail.com
Tel: + 234 (0) 8023590639

Codex Contact Point,
Nigeria: codexsecretariat@son.gov.ng,
megesciott@yahoo.com

Nouvelle-Zélande

John Reeve
Principle Adviser Toxicology
Ministry for Primary Industries, New Zealand
john.reeve@mpi.govt.nz

Soudan

Sawsan osman Abd Alrazig
Head of Food Department
National Chemicals Laboratories
Federal Ministry of Health, Sudan
sawsan_balla@yahoo.com, almohalb2008@gmail.com

Thaïlande

Mrs. Chutiwan Jatupornpong
Standards officer, Office of Standard Development,
National Bureau of Agricultural Commodity and Food
Standards,
50 Phaholyothin Road, Ladyao, Chatuchak,
Bangkok 10900 Thailand
Tel: (+662) 561 2277
Fax: (+662) 561 3357, (+662) 561 3373
chutiwan9@hotmail.com
Codex contact point, Thailand: codex@acfs.go.th

États-Unis d'Amérique

Lauren Posnick Robin
U.S. Delegate, CCCF
Chief, Plant Products Branch, Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive
College Park, MD 20740
Tel: 240-402-1639
lauren.robin@fda.hhs.gov

Henry Kim
Senior Policy Analyst
Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive
College Park, MD 20740
Tel: 240-402-2023
henry.kim@fda.hhs.gov

Sara McGrath
Chemist
Office of Regulatory Science
U.S. Food and Drug Administration
5001 Campus Drive
College Park, MD 20740
Tel: 240-402-2997
sara.mcgrath@fda.hhs.gov

Uruguay

Raquel Huertas
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
rhuelas@latu.org.uy

Codex contact point, Uruguay: Codex@latu.org.uy

OMS (JECFA)

Philippe Jean-Paul Verger
Department of Food Safety and Zoonoses
World Health Organization
Avenue Appia
1211 Geneva 27, Switzerland
Tel: +41 22 791 3569
Fax: +41 22 791 4848
vergerp@who.int

FoodDrinkEurope

Beate Kettlitz
b.kettlitz@fooddrinkeurope.eu

Eion Keane
Manager, Food Policy, Science and R&D
Food Drink Europe
Avenue des Nerviens 9-31
1040 Bruxelles, Belgium
Tel. 32 2 5008756
e.keane@fooddrinkeurope.eu

Food Industry Asia (FIA)

Ms. Jiang Yifan
Regional Regulatory Affairs Manager
codex@foodindustry.asia

International Council of Grocery Manufacturers Associations (ICGMA)

René Viñas, MS, PhD
ICGMA Delegate to CCCF
International Council of Grocery Manufacturers
Associations
1350 I Street, NW, Suite 300, Washington DC, 20005
Tel: 202-639-5972; Mobile: 830-352-5583
Fax: 202-639-5991
RVinas@gmaonline.org

Institute of Food Technologists (IFT)

Dr. James R. Coughlin
President & Founder
Coughlin & Associates
Tel: 949-916-6217
jrcoughlin@cox.net

**International Fruit & Vegetable Juice Association
(IFU)**

John Collins

Executive Director

International Fruit & Vegetable Juice Association (IFU)

Land line Tel: +44 1934 627844

Mobile Tel: +44 7850 910989

john@ifu-fruitjuice.com