

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 - www.codexalimentarius.org

CL 2017/27-CF
Février 2017

AUX	Points de contact du Codex Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur du Codex
DU	Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
OBJET	DEMANDE D'OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3 SUR L'AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES GRAINS DE CÉRÉALES PAR L'ERGOT ET LES ALCALOÏDES DE L'ERGOT (À INCLURE DANS LE CODE D'USAGES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION ET DE RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR LES MYCOTOXINES (CAC/RCP 51-2003))
DATE LIMITE	20 mars 2017
OBSERVATIONS	Point de contact du Codex Pays-Bas Courriel: info@codexalimentarius.nl
	Copie au: Secrétariat du Codex Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires Commission du Codex Alimentarius Courriel: codex@fao.org

GÉNÉRALITÉS

1. A sa 10^{ème} session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) (avril 2016) est convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Allemagne et co-présidé par le Royaume-Uni pour développer une nouvelle annexe 6 sur la prévention et la réduction de la contamination des grains de céréales par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot pour inclusion dans le *Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003)* (Code).
2. Sur la base du document de discussion présenté au CCCF10¹, des observations soumises à la session et en réponse à la CL 2016/10-CF (Partie II), le GTE a travaillé sur un avant-projet d'annexe sur la prévention et la réduction de la contamination des grains de céréales par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot. Par ailleurs, les observations soumises par les membres du GTE pendant les deux séries d'observations ont été également examinées lors de la rédaction de l'annexe.²
3. Les dispositions dans l'annexe sont spécifiques à la prévention et à la réduction de la contamination des grains de céréales par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot. Ces dispositions complètent les dispositions générales consacrées à la contamination des céréales par les mycotoxines du Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines.
4. L'avant-projet d'annexe sur la prévention et la réduction de la contamination des grains de céréales par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot tel que révisé par le GTE est présenté en Annexe I. Les références au Code d'usages renvoient au « Code d'usages général ». L'annexe devrait être lue conjointement avec le Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines.³
5. La liste des participants figure en Annexe II.

¹ CX/CF 16/10/13

² REP15/CF, para. 103; REP16/CF, para. 138-142 (Annexe V)

³ Le Code est disponible sur le site du Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/fr/>

DEMANDE D'OBSERVATIONS

6. Les membres et observateurs du Codex sont cordialement invités à soumettre leurs observations sur l'avant-projet d'annexe sur la prévention et la réduction de la contamination des grains de céréales par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot (Annexe I).

ANNEXE I**APPENDICE 6 AU CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR LES MYCOTOXINES (CAC/RCP 51-2003)****PRÉVENTION ET RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES GRAINS DE CÉRÉALES PAR L'ERGOT ET LES ALCALOÏDES DE L'ERGOT****PRATIQUES RECOMMANDÉES SUR LA BASE DES BONNES PRATIQUES AGRICOLES (BAP) ET DES BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF)**

1. Les pratiques recommandées concernent en principe toutes les céréales mais sont particulièrement applicables aux cultures les plus sensibles à la contamination par les sclérotés de l'ergot, comme le seigle, le triticale, le sorgho et le millet perlé. La prévalence accrue des sclérotés de l'ergot dans le blé peut également être un problème émergent dans certains pays.
2. Les bonnes pratiques agricoles comprennent les méthodes pour réduire l'infection par *Claviceps* (principalement *C. purpurea*) et la contamination par l'ergot et les alcaloïdes de l'ergot des céréales pendant la croissance et le développement de la culture, la récolte, l'entreposage, le transport et la transformation. Outre les espèces de *Claviceps*, les autres sources d'alcaloïdes de l'ergot sont *Aspergillus fumigatus* et certaines espèces d'*Acremonium* et de *Penicillium*. Ces sources ne sont pas prises en compte dans le présent Code d'usages.

Semis et rotation des cultures

3. Se référer au paragraphe 11 du Code d'usages général.

Labourage et préparation des semences (semis)

4. Consulter les paragraphes 12-16 du Code d'usages général.
5. La floraison précoce et simultanée de la culture est la meilleure façon de contrer l'infection par *Claviceps*. Les recommandations suivantes permettent de prévenir l'infection des céréales par *Claviceps*:
 - a. Veiller à une mise en place adéquate avec des populations de plantes optimales, des applications d'engrais et de régulateurs de croissance et un drainage satisfaisant.
 - b. Veiller à lutter adéquatement contre les mauvaises herbes (notamment celles qui accueillent *Claviceps*) dans le champ. Une attention particulière sera portée aux populations de mauvaises herbes sur le pourtour du champ. Il conviendrait d'utiliser des méthodes à la fois culturales et chimiques.
 - c. La pose de jalons suffisamment larges pour les véhicules agricoles afin d'éviter les pousses vertes qui augmentent les risques d'infection pourrait être envisagée.
6. Quand les céréales précédentes ont été infectées par la maladie de l'ergot (ou quand il y a une population substantielle de mauvaises herbes qui a été infectée par l'ergot):
 - a. La culture céréalière qui suivra devrait être pratiquée sur sol inversé.
 - b. Il conviendrait alors de ne pas labourer le sol pour la culture céréalière suivante car les sclérotés peuvent revenir en surface.
 - c. Quand les pratiques de culture minimales sont utilisées, la profondeur des semences devrait être d'au moins 5 cm (0,16 pieds).
 - d. Alternativement, le champ devrait être exempté de production céréalière pendant la deuxième année.
 - e. Quand les pratiques de rotation des cultures avec un labourage minimal ou nul sont appliquées, les autres mesures d'atténuation prennent une importance plus grande.

Pré-récolte

7. Consulter les paragraphes 7-23 dans le Code d'usages général.
8. Envisager l'option d'une récolte partielle de la culture. On pourra procéder au battage des parcelles/du champ où l'incidence de l'ergot est élevée séparément, assurant ainsi la protection des humains et des animaux. Davantage de sclérotés sont présentes aux abords du champ (à plus d'1 m) que dans les parties plus centrales du champ (au moins à 30 m des bordures). En récoltant séparément les bordures du champ, on pourra diminuer de façon significative les sclérotés de l'ergot dans la récolte.

Récolte

9. Consulter les paragraphes 24-27 dans le Code d'usages général.
10. Un nettoyage par courant d'air devrait être utilisé, dans la mesure du possible, pour éliminer les sclérotés et la poudre d'ergot.

Séchage et nettoyage avant l'entreposage

11. Consulter les paragraphes 28-33 dans le Code d'usages général.
12. Il est important d'éliminer les sclérotés et les particules de poudre d'ergot à chaque étape de la chaîne de transformation des aliments pour prévenir le transfert à l'étape suivante de la transformation.

Entreposage après séchage et nettoyage

13. Consulter les paragraphes 34-43 dans le Code d'usages général.

Transport depuis l'entreposage

14. Consulter les paragraphes 44-46 dans le Code d'usages général.

Transformation et nettoyage après l'entreposage

15. Consulter les paragraphes 47-54 dans le Code d'usages général.
16. Il conviendrait d'envisager le triage selon la couleur fondé sur la distinction nette entre la couleur des sclérotés de l'ergot et celle des grains de céréales, car il s'agit d'une méthode efficace pour éliminer les sclérotés. D'autres techniques de séparation recommandées, comme les sélecteurs de poids, les tables de gravité ou les séparateurs cylindriques crantés (trieurs) peuvent aussi être utilisés.
17. Après avoir utilisé les techniques de séparation susmentionnées, il conviendrait d'envisager d'autres procédés qui favorisent le nettoyage des céréales (gommage, brossage, pelage et récurage) afin d'éliminer la poudre d'ergot en surface.
18. Veiller à éliminer toute trace de poudre avant le broyage, y compris l'option d'enlever et de remplacer le filtre à farine dans le concasseur de l'unité d'usinage.
19. Tous les déchets devraient être éliminés de telle sorte qu'ils ne pourront pas pénétrer de nouveau dans la chaîne alimentaire humaine ou animale.

LISTE DES PARTICIPANTS**PRÉSIDENTE****Allemagne**

Cornelia Pöllinger
 Unit 313, Residues and contaminants in food, food contact materials
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 E-mail: cornelia.poellinger@bmel.bund.de

CO-PRÉSIDENTE**Royaume-Uni**

Aatifah Teladia
 Higher Scientific Officer
 Food Standards Agency
 E-mail: Aatifah.Teladia@foodstandards.gsi.gov.uk

Brésil

Lígia Lindner Schreiner
 Health Regulation Expert
 Brazilian Health Regulatory Agency
 E-mail: ligia.schreiner@anvisa.gov.br

Canada

Ian Richard
 Scientific Evaluator, Food Contaminants Section
 Bureau of Chemical Safety, Health Products and Food
 Branch
 Health Canada
 E-mail: Ian.Richard@hc-sc.gc.ca

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

Équateur

Estephany Valencia
 Engineer
 Ministerio del Ambiente - Unidad de productos
 desechos peligrosos y no peligrosos
 E-mail: estephany.valencia@ambiente.gob.ec

Diana Meneses
 Engineer
 Ministerio del Ambiente -Dirección Nacional de
 Bioseguridad
 E-mail: diana.meneses@ambiente.gob.ec

Ángel Onofa
 Engineer
 Ministerio del Ambiente -Dirección Nacional de
 Bioseguridad
 E-mail: segundo.onofa@ambiente.gob.ec

Víctor Almeida
 Engineer
 Ministerio de Salud Pública - Gestión Interna de
 Productos de Uso y Consumo Humano
 E-mail: victor.almeida@msp.gob.ec

Carla Moreno
 Engineer
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad
 del Agro - Coordinación General de Laboratorios
 E-mail: carla.moreno@agrocalidad.gob.ec

Jorge Irazábal
 Microbiologist
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad
 del Agro - Coordinación General de Laboratorios
 E-mail: jorge.irazabal@agrocalidad.gob.ec

Natalia Quintana
 Engineer
 Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad
 del Agro - Coordinación General de Inocuidad de
 Alimentos
 E-mail: natalia.quintana@agrocalidad.gob.ec

Union européenne

Frans Verstraete
 European Commission
 E-mail: frans.verstraete@ec.europa.eu

Inde

Ms. Neelam Gulia
 Specialist- Cereals, Nestle R&D Centre India Pvt. Ltd.
 E-mail: Neelam.Gulia@RD.nestle.com

Ms. Vasanthi Siruguri
 Scientist 'E', NIN
 E-mail: vasanthi.siruguri@gmail.com

Italie

Dr. Barbara De Santis
 Researcher
 Italian National Institute of Health (ISS)
 Veterinary Public Health and Food Safety Department
 E-mail: barbara.desantis@iss.it

Dr. Francesca Debegnach
 Researcher
 Italian National Institute of Health
 Veterinary Public Health and Food Safety Department
 E-mail: francesca.debegnach@iss.it

Japon

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

République de Corée

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

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

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

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

Shin-hee, Kim
Senior Scientific officer
Food Contaminants Division, Food Safety Evaluation
Department, National Institute of Food and Drug Safety
Evaluation
E-mail: cinee@korea.kr

Ock-iin, Paek
Scientific officer
Food Contaminants Division, Food Safety Evaluation
Department, National Institute of Food and Drug Safety
Evaluation
E-mail: ojpaek92@korea.kr

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

Theresa Lee
National Institute of Agricultural Sciences
E-mail: tessel1@korea.kr

Malte

Hadrian Bonello
Secretary Food Safety Commission
Ministry for Health, Environmental Health Directorate
E-mail: hadrian.bonello@gov.mt

John Attard Kingswell
Environmental Health Service Manager Health
Ministry for Health, Office Of The Superintendence
Public Health
E-mail: john.attard-kingswell@gov.mt

Nouvelle-Zélande

Andrew Pearson
Senior Adviser Toxicology
Ministry for Primary Industries, New Zealand
E-mail: Andrew.pearson@mpi.govt.nz

Nigéria

Imafidon Tayo
Chief Regulatory Officer
National Agency for Food and Drugs Administration and
Control (NAFDAC)
E-mail: tayorob2000@yahoo.co.uk

Norvège

Ms An-Katrin Eikefjord
Senior Adviser
Norwegian Food Safety Authority
E-mail: An-Katrin.Eikefjord@mattilsynet.no

Fédération de Russie

Irina Sedova
Senior Researcher
Institute of Nutrition
E-mail: isedova@ion.ru

Suède

Mrs. Karin Bäckström
Principal Regulatory Officer
National Food Agency, Sweden
E-mail: Karin.backstrom@slv.se

Mrs. Monica Olsen
Risk Benefit Assessor
National Food Agency, Sweden
E-mail: monica.olsen@slv.se

Pays-Bas

Ms Astrid Bulder
Senior Risk Assessor
National Institute for Public Health and the Environment
(RIVM)
Centre for Nutrition, Prevention and Health Services
(VPZ)
E-mail: astrid.bulder@rivm.nl

États-Unis d'Amérique

Henry Kim
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
E-mail: henry.kim@fda.hhs.gov

Anthony Adeuya
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
E-mail: anthony.adeuya@fda.hhs.gov

Uruguay

Ana Claudia Ureta
Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca
E-mail: aureta@mgap.gub.uy

Macarena Simoens
Laboratorio Tecnológico del Uruguay
E-mail: msimoens@latu.org.uy

European Flour Millers

Laurent REVERDY
Secretary-General
E-mail: secretariat@flourmillers.eu

FoodDrinkEurope

Beate Kettlitz

Director Food Policy, Science and R&D

E-mail: b.kettlitz@fooddrinkeurope.eu

**International Council of Grocery Manufacturers
Associations (ICGMA)**

René Viñas

Lead Delegate

International Council of Grocery Manufacturers
Associations (ICGMA)

E-mail: rvinas@gmaonline.org