

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 4.4

CAC47/CRD12
Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

Forty-seventh Session

Geneva, Switzerland, CIGG

25-30 November 2024

WORK OF THE CODEX COMMITTEE ON CONTAMINANTS IN FOOD (CCCF)

(CX/CAC 24/47/6 and CX/CAC 24/47/6 Add.1)

(Comments of Benin, Cabo Verde, El Salvador, India, Morocco, Philippines, Senegal, South Africa, United Republic of Tanzania, East African Community (EAC))

Benin

Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

- 1) **LM pour le plomb dans les épices, les arilles séchées, les graines séchées (y compris une LM distincte pour les graines de céleri), les rhizomes et racines séchés, les parties florales séchées et les épices, les fruits et baies séchés (y compris des LM distinctes pour le poivre du Sichuan, l'anis étoilé, le paprika et le sumac) pour inclusion dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à l'alimentation humaine et animale (CXS 193-1995) (étape 5/8)**

Contexte :

Le CCCF17 (2024) a convenu d'établir des LM pour le plomb dans plusieurs produits, comme résumé dans le tableau ci-dessous

Produit/catégorie	LM Proposée (mg/kg)	Commentaire
Epices, arilles séchées	0.9	<ul style="list-style-type: none">● Suppression de la note sur le macis et inclusion de celle-ci dans le document d'information suivant● 3 séries d'appels à données et si de Nouvelles informations sont disponibles à l'avenir, le CCCF pourrait revoir la LM
Epices, grains séchés excluant grains de céleri séchés	0.9	<ul style="list-style-type: none">● Demande au secrétariat du Codex d'émettre une lettre circulaire demandant des commentaires sur la nécessité et le contenu des directives● Demande au secrétariat de JEFCA d'examiner les données de la base de données de GEMS/Aliments disponibles sur les produits étiquetés comme mélanges d'épices et de présenter une analyse des données pour discussion lors du CCCF18
Epices, grains de céleri séchés	1.5	
Epices, rhizomes et racines séchés, y compris le galanga	2.0	<ul style="list-style-type: none">● Suppression de l'ail de la colonne des notes/remarques● LM de 1.5 mg/kg présente un de rejet $\geq 5\%$ pour un certain nombre de produits
Epices, parties florales séchées	2.5	

Épices, fruits séchés et baies, à l'exclusion de poivre Sichuan séché, de l'anis étoilé, du paprika, et du sumac	0.6 - Paprika séché et sumac (0.8) - Poivre Sichuan séché et anis étoilé (3.0)	
--	--	--

Position :

La République du Bénin soutient l'adoption des LM proposées pour les épices, arille séchée, épices, graines séchées, à l'exclusion des graines de céleri séchées, et épices, fruits et baies séchés.

Justification :

Les LM proposées pour les épices, graines de céleri séchées, épices, rhizomes et racines séchés, et épices, parties florales séchées sont acceptables

Certains pays africains sont observé que les données présentées à l'appui des LM étaient limitées et non représentatives géographiquement. En outre, il a été indiqué que certains États membres avaient fixé des LM réglementaires inférieures à celles proposées par le CCCF.

Il est important de faire observer que les LM proposées étaient un compromis du CCCF et que les données n'avaient pas été soumises par de nombreux membres de la région Afrique, il sera donc plus stratégique de ne pas empêcher l'adoption de la norme, mais plutôt que la région devrait soutenir l'adoption et générer des données pour une éventuelle révision à l'avenir.

2) Limites maximales pour le plomb et le cadmium dans le quinoa à inclure dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les aliments pour animaux (CXS 193-1995)

Contexte :

À la demande du CCCF16 (2023), un appel à données sur la contamination au cadmium et au plomb dans le quinoa a été lancé. Le JECFA a entrepris une analyse des points de données obtenus via la base de données GEMS/Food et a conclu que des limites maximales de 0,1 ou 0,2 mg/kg pour le cadmium et le plomb dans le quinoa auraient peu d'impact sur l'exposition alimentaire aux deux métaux lourds. Le CCFL17 propose l'adoption de limites maximales de 0,15 mg/kg pour le cadmium et de 0,2 mg/kg pour le plomb, car elles représentent les taux de rejet les plus bas au monde.

Position :

La République du Bénin soutient l'adoption des limites maximales proposées pour le cadmium (0,15 mg/kg) et le plomb (0,2 mg/kg) dans le quinoa.

Justification :

Les données scientifiques disponibles qui ont été évaluées soutiennent l'établissement des LM et celles-ci ont été établies conformément au principe ALARA. Les LM proposées protégeront la santé publique et faciliteront le commerce international.

3) Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication ciguatérique (étape 5/8)

Contexte :

La CAC46 (2023) a approuvé de nouveaux travaux sur un Code d'usages (CoP)/Directives pour la prévention ou la réduction de l'intoxication ciguatérique. Les travaux ont été entrepris par l'intermédiaire d'un GTE et le GTE a conclu qu'un CoP était approprié. Un GTP avant le CCCF17 a examiné et révisé le projet de CoP et, par la suite, le Comité a convenu de transmettre le code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication ciguatérique à la CAC47 pour adoption à l'étape 5/8. Il a en outre été convenu que le Secrétariat du Codex publie les informations sur les ressources (exemples de programmes de surveillance, ressources de formation et d'orientation) avec les liens pertinents, sous forme de document d'information.

Position :

La République du Bénin soutient l'adoption du Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication ciguatérique à l'étape 5/8.

Justification :

L'intoxication ciguatoxique (IC) est un problème de santé mondial et sa prévalence augmente, en particulier dans les communautés côtières qui dépendent de la pêche locale comme source de nourriture et de revenus. Le code de bonnes pratiques fournit des orientations sur les pratiques recommandées pour prévenir ou réduire l'IC pour différents types de parties prenantes, notamment les autorités compétentes, les exploitants du secteur de la pêche (pêcheurs, transformateurs de fruits de mer et travailleurs de la vente au détail de fruits de mer), les professionnels de la santé et les consommateurs.

4) Plan d'échantillonnage pour le méthylmercure dans le poisson à inclure dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les aliments pour animaux (CXS 193-1995) (Étape 5/8)**Contexte :**

Lors de la progression des LM pour le méthylmercure dans le poisson, le CCCF11 (2017) a déterminé que des plans d'échantillonnage appropriés devraient être établis. Un plan d'échantillonnage général pour le méthylmercure dans le poisson a été élaboré en utilisant l'Union européenne (UE) : Règlement (CE) n° 333/2007 de la Commission comme base. Le CCCF12 a accepté d'envoyer le plan d'échantillonnage au CCMAS. Le plan d'échantillonnage a fait l'objet de discussions lors des sessions ultérieures du CCCF et du CCMAS, le CCMAS43 l'ayant approuvé et ayant convenu de le soumettre pour adoption à la CAC47 à l'étape 5/8 en plus de l'inclure dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les aliments pour animaux (CXS 193-1995).

Position :

La République du Bénin soutient l'adoption du plan d'échantillonnage pour le méthylmercure dans le poisson à l'étape 5/8 en vue de son inclusion dans la norme CXS 193-1995.

Justification :

Le plan d'échantillonnage a fait l'objet d'une évaluation adéquate par le CCCF et le CCMAS et est étayé par des données adéquates. Il définit les conditions d'un échantillonnage représentatif et de résultats analytiques fiables pour appuyer la prise de décision.

Normes et textes apparentés soumis pour adoption à l'étape 5**5) LM pour le plomb dans l'écorce séchée et les herbes culinaires séchées à inclure dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les aliments pour animaux (CXS 193-1995)****Contexte :**

Le CCCF17 (2024) a convenu d'établir une LM de 2,5 mg/kg à avancer à l'étape 5 pour les herbes culinaires séchées, de remplacer « humidité » par « teneur en humidité » dans la note de la LM et de demander au Secrétariat du JECFA de lancer un appel à données pour le plomb dans les herbes culinaires séchées et que le GTE prenne en compte les nouvelles données disponibles dans son examen. Le CCCF17 (2024) a en outre convenu d'avancer la LM de 2,5 mg/kg pour l'écorce séchée à l'étape 5 et d'examiner de nouvelles données l'année suivante si de telles données sont disponibles.

Position :

La République du Bénin soutient l'adoption d'une LM de 2,5 mg/kg pour le plomb dans l'écorce séchée et les herbes culinaires séchées à l'étape 5.

Justification :

Bien qu'il y ait eu un accord général sur les propositions de LM de 2,5 mg/kg pour les herbes culinaires séchées et l'écorce séchée, certains pays ont indiqué que les données disponibles devraient soutenir une LM inférieure, à savoir 1,5 mg/kg pour les herbes culinaires séchées, tandis que de nouvelles données sur la contamination au plomb dans l'écorce séchée sont également envisagées.

6) Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans certaines épices (piments et paprika séchés et noix muscade) à inclure dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CXS 193-1995)**Contexte :**

Le CCCF17 (2024) a examiné les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans certaines épices (piments et paprika séchés et noix muscade), y compris la définition des différentes tailles de particules et des modes d'échantillonnage/règles de décision, critères de performance numérique pour les

méthodes d'analyse, etc. Le Comité a convenu de :

- Transmettre le plan d'échantillonnage à la CAC47 pour adoption à l'étape 5
- Rétablir le groupe de travail électronique présidé par l'Inde pour traiter les questions en suspens
- Demander au CCEXEC86 de prolonger le délai d'achèvement des travaux jusqu'en 2025

Position :

La République du Bénin soutient l'adoption des plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans certaines épices à l'étape 5.

Justification :

Traitez les questions en suspens en vue de finaliser les travaux au CCCF18.

Travaux proposés pour interruption

7) Projets de LM pour le plomb dans les épices séchées, les fleurs et les herbes culinaires fraîches dans la norme CXS 193-1995

Contexte :

Le CCCF17 (2024) a exprimé un soutien général à l'interruption des travaux sur la LM pour le plomb dans les épices et les fleurs séchées, car les membres ont estimé que dans la plupart des pays, la camomille est principalement utilisée comme infusions à base de plantes. Le CCCF17 (2024) a en outre convenu d'interrompre les travaux sur le plomb dans les herbes culinaires fraîches, compte tenu de la poursuite de l'élaboration d'une LM pour les herbes culinaires séchées.

Position :

La République du Bénin soutient l'interruption des projets de LM pour le plomb dans les épices séchées, les fleurs et les herbes culinaires fraîches.

Justification :

La camomille (épices, fleurs séchées) est principalement utilisée dans les infusions à base de plantes, tandis que la LM pour le plomb dans les herbes culinaires fraîches peut être dérivée de la LM pour les herbes culinaires séchées, en tenant compte de la teneur en eau et en humidité des herbes fraîches et sèches.

Cabo Verde

[Standards and related texts submitted for final adoption](#)

2) MLs for lead and cadmium in quinoa for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

Background:

At the request of CCCF16 (2023), a call for data on cadmium and lead contamination in quinoa was issued. JECFA undertook analysis of the data points obtained through the GEMS/Food database and concluded that MLs of 0.1 or 0.2 mg/kg for cadmium and lead in quinoa would have little impact on dietary exposure to both heavy metals.

CCFL17 proposes MLs of 0.15 mg/kg for cadmium and 0.2 mg/kg for lead for adoption as they represent the lowest rejection rates worldwide.

Position:

Cabo Verde supports the adoption of the proposed MLs for cadmium (0.15 mg/kg) and lead (0.2 mg/kg) in quinoa.

Rationale:

Available scientific data that was evaluated support the establishment of the MLs and the MLs have been established in accordance with the ALARA principle. The proposed MLs will safeguard public health and facilitate international trade.

3) Code of practice for the prevention and reduction of ciguatera poisoning (Step 5/8)

Background:

CAC46 (2023) approved new work on a Code of Practice (CoP)/Guidelines for the prevention or reduction of ciguatera poisoning. Work was undertaken through an EWG and the EWG concluded that a CoP was appropriate. A PWG prior to CCCF17 reviewed and revised the draft CoP and subsequently, the Committee

agreed to forward the code of practice for the prevention and reduction of ciguatera poisoning to CAC47 for adoption at Step 5/8. It was further agreed that the Codex Secretariat publishes the information on resources (examples of monitoring programmes, training and guidance resources) with the relevant links, as an information document.

Position:

Cabo Verde supports the adoption of the Code of practice for the prevention and reduction of ciguatera poisoning at step 5/8.

Rationale:

Ciguatoxic poisoning (CP) is a global health concern and is increasing in prevalence, especially in coastal communities that rely on local fishing as a food supply and as a source of income. The code of practice provides guidance on recommended practices to prevent or reduce CP for different types of stakeholders including competent authorities, fish sector operators (fishers, seafood processors, and seafood retail workers), health care professionals, and consumers.

4) Sampling plan for methylmercury in fish for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995) (Step 5/8)

Background:

Upon progression of the MLs for methylmercury in fish, CCCF11 (2017) determined that appropriate sampling plans should be established. A general sampling plan for methylmercury in fish was developed using European Union (EU): Commission Regulation (EC) N° 333/2007 as a basis. CCCF12 agreed to send the sampling plan to the CCMAS. The sampling plan has been a discussion at the subsequent CCCF and CCMAS sessions with CCMAS43 endorsing it and agreed to submit it for adoption by CAC47 at step 5/8 in addition to including it in the General Standard for Contaminants and Toxins in Food and Feed (CXS 193-1995).

Position:

Cabo Verde supports the adoption of the sampling plan for methylmercury in fish at step 5/8 for inclusion in CXS 193-1995.

Rationale:

The sampling plan has undergone adequate evaluation by CCCF and CCMAS and is supported by adequate data. It defines conditions for representative sampling and reliable analytical results to support decision-making.

[Standards and related texts submitted for adoption at Step 5](#)

1) MLs for lead in dried bark and dried culinary herbs for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

Background:

CCCF17 (2024) agreed to establish an ML of 2.5 mg/kg to be advanced to Step 5 for dried culinary herbs, to change “humidity” with “moisture content” in the note to the ML, and to request the JECFA Secretariat to issue a call for data for lead in dried culinary herbs and that the EWG should consider new available data in their review.

CCCF17 (2024) further agreed to advance the ML of 2.5 mg/kg for dried bark to Step 5 and to further consider new data in the following year should such data be made available.

Position:

Cabo Verde supports the adoption of ML of 2.5 mg/kg for lead in both dried bark and dried culinary herbs at step 5.

Rationale:

While there was general agreement on proposals for MLs of 2.5 mg/kg for dried culinary herbs and dried bark, some Members expressed that data available should support a lower ML i.e. 1.5 mg/kg for dried culinary herbs while consideration is also provided for new data on lead contamination in dried bark

1) Sampling plans for total Aflatoxins and Ochratoxin A in certain spices (dried chilli pepper and paprika, and nutmeg) for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

Background:

CCCF17 (2024) discussed sampling plans for total Aflatoxins and Ochratoxin A in certain spices (dried chilli pepper and paprika, and nutmeg), including definition of the different sizes of particles, of sampling modes, decision rules, numerical performance criteria for analysis methods, etc. The Committee agreed to:

- Forward the sampling plan to CAC47 for adoption at Step 5
- Re-establishment of the EWG chaired by India to address outstanding issues
- Request CCEXEC86 to extend the deadline for completion of the work to 2025

Position:

Cabo Verde supports the adoption of the sampling plans for total Aflatoxins and Ochratoxin A in certain spices at step 5.

Rationale:

To address outstanding issues with a view of finalizing the work at CCCF18.

[Proposals to elaborate new work or revise a standard](#)

1) **New work on the revision of the Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004)**

Background:

CCCF16 (2023) identified revision of the Code of practice (CoP) for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004) as part of an overall work on the review of Codex standards for contaminants. An ML for total aflatoxins of 15 µg/kg for peanuts for further processing is adopted by the Codex Alimentarius Commission (CAC) and a proposed ML for ready-to-eat (RTE) peanuts is under consideration by CCCF. Aflatoxins were last evaluated by JECFA83 (2017) which reaffirmed the conclusions of JECFA49 (1997) that aflatoxins are genotoxic human liver carcinogens.

Position:

Cabo Verde supports approval of the new work on the revision of CXC 55-2004.

Rationale:

Revision of the CoP will ensure that new scientific information is considered to enhance risk management measures to prevent and/or reduce aflatoxin contamination in peanuts, supported by scientific data.

2) **New work on a code of practice for the prevention and reduction of cadmium contamination in foods**

Background:

JECFA73 (2011) conducted a re-evaluation of cadmium and established a provisional tolerable monthly intake (PTMI) of 25 µg/kg bw, reflecting the long half-life of cadmium in humans. Dietary exposure estimates indicated that cereals and cereal products, vegetables, seafood, and meat, including offal, were the major contributors to cadmium dietary exposure. JECFA77 (2013) assessed dietary exposure to cadmium from cocoa and cocoa products following a request from CCCF6 (2012). JECFA estimated total dietary cadmium exposure as 30-69% of the PTMI for adults and 96% for children aged 0.5 – 12 years. JECFA91 (2021) conducted a new exposure assessment that included the contribution of cadmium from all food sources, in particular cocoa products. This assessment was based on more comprehensive occurrence data, including a wider geographical range of occurrence data in cocoa products. JECFA concluded that the major contributors to dietary cadmium exposure were cereals and cereal products, vegetables, and seafood, while the contribution of cocoa products to dietary cadmium exposure was minor (0.1-9.4%). Between 2018 and 2022, CCCF adopted MLs for cadmium in chocolate containing or declaring < 30%, ≥ 30% to < 50%, ≥ 50% to < 70%, and ≥ 70% total cocoa solids, and 100% cocoa powder, as well as the Code of Practice for the Prevention and Reduction of Cadmium Contamination in Cocoa Beans (CXC 81-2022).

Position:

Cabo Verde supports approval of the new work on a code of practice for the prevention and reduction of cadmium contamination in foods.

Rationale:

The new work can help to reduce exposures to cadmium in food. In addition, development and implementation of this CoP will provide practical measures, supported by scientific data, to prevent or reduce cadmium contamination in wide range of foods other than cocoa beans.

[Work proposed for discontinuation](#)

1) Draft MLs for lead in dried spices, flowers; and fresh culinary herbs in CXS 193-1995

Background:

CCCF17 (2024) expressed general support to discontinue work on the ML for lead in for spices, dried flowers because Members considered that in most countries, chamomile is mostly used as herbal infusions.

CCCF17 (2024) further agreed to discontinue work on lead in fresh culinary herbs, in light of continuation of the development of an ML for dried culinary herbs.

Position:

Cabo Verde supports discontinuation of the draft MLs for lead in dried spices, flowers; and fresh culinary herbs.

Rationale:

Chamomile (spices, dried flowers) is mostly used in herbal infusions while the ML for lead in fresh culinary herbs can be derived from the ML for dried culinary herbs, taking into account the moisture water content of the fresh and the dry herbs.

El Salvador

Se apoya la propuesta del nuevo trabajo formulada por el CCCF en su 17.^a reunión, que se indican en la Parte 3 del documento del tema 4.4. Nuevo trabajo sobre la revisión del Código de prácticas para la prevención y reducción de la contaminación del maní.

India

Part 1:

1. MLs for lead in spices, dried aril; dried seeds (including a separate ML for celery seeds); dried rhizomes and roots; dried floral parts; and spices, dried fruit and berries (including separate MLs for Sichuan pepper, star anise, paprika and sumac) for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

India observed the approach taken that MLs are fixed for spices grouped in the form of parts of the spices like arils, seeds, floral parts, rhizome and roots instead of individual spices like cardamom, saffron, turmeric and ginger.

It is also observed that this approach of setting MLs based on grouping of spices leads to uneven distribution of samples considered for setting ML. For example: under the category of rhizome and roots, more number of samples are considered for Ginger than the Turmeric. Therefore, the proposed ML is not a representation of the category of spices. Hence the committee should first discuss how to deal with spice mixtures while establishing the MLs.

Further, data considered is majorly from importing countries rather than producing countries.

In the view of the above, India does not support the MLs as the MLs are fixed based on the small number of sample data and limited geographical representation. Further, Data considered is majorly from importing countries rather than producing countries.

2. MLs for lead and cadmium in quinoa for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed
3. Code of practice for the prevention and reduction of ciguatera poisoning
4. Sampling plan for methylmercury in fish for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

India supports final adoption of these works.

Part 2:

1. MLs for lead in dried bark and dried culinary herbs for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

India does not support this Agenda as the approach taken for setting MLs is based on grouping of spices which leads to uneven distribution of samples considered for setting ML

2. Sampling plans for total aflatoxins and ochratoxin A in certain spices (dried chilli pepper and paprika, and nutmeg) for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

India supports the sampling plan

Part 3:

1. Revision of the Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004)
2. Code of practice for the prevention and reduction of cadmium contamination in foods

India supports these new work proposals

Morocco

A- Point 4.4 de l'ordre du jour : Travaux du Comité du Codex sur les Contaminants dans les Aliments (CCCF)

Les normes et textes apparentés soumis pour adoption finale :

- Limites maximales (LM) pour le plomb dans les épices, l'arille séchée, les graines séchées (y compris une LM distincte pour les graines de céleri), les rhizomes et racines séchés, les parties florales et épices séchées, ainsi que les fruits et baies séchés (y compris des LM distinctes pour le poivre du Sichuan, l'anis étoilé, le paprika et le sumac), à inclure dans la Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale

Position du Maroc :

Le Maroc soutient l'adoption à l'étape 5 des limites maximales (LM) proposées pour le plomb dans les épices, les parties florales séchées, ainsi que les rhizomes et racines séchés, REP24/CF17 paragraphe 61 (i) (d) et (f), Annexe II ; plutôt que de les faire avancer directement à l'étape accélérée 5/8.

Argumentaire :

Lors de sa 73^{ème} session, le JECFA a conclu qu'il n'existait aucun niveau d'exposition alimentaire au plomb sans risques pour la santé humaine. L'exposition au plomb est associée à des divers effets néfastes, tels qu'une diminution du quotient intellectuel (QI), des problèmes de l'attention chez les enfants, ainsi que des troubles rénaux, cardiovasculaires et de fertilité, entre autres. En soulignant que les enfants sont particulièrement vulnérables.

De plus, étant donné que le Maroc constitue un grand consommateur d'épices et compte tenu de l'absence de consensus clair pour ses limites maximales proposées lors du CCCF17, parmi les raisons avancées le nombre de données limité et/ou leur manque de représentativité géographique. Par conséquent, le Maroc recommande de faire progresser ces limites à l'étape 5, plutôt que de les soumettre directement à l'étape accélérée 5/8.

- Plan d'échantillonnage pour le méthylmercure dans le poisson, à inclure dans la Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995)

Position du Maroc :

Le Maroc est favorable à l'adoption du plan d'échantillonnage pour le méthylmercure dans le poisson à l'étape 5/8 en vue de son inclusion dans la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CXS 193-1995).

Philippines

I. Final Adoption of Codex Texts

- ***MLs for lead in spices, dried aril; dried seeds (including a separate ML for celery seeds); dried rhizomes and roots; dried floral parts; and spices, dried fruit and berries (including separate MLs for Sichuan pepper, star anise, paprika and sumac) for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 1931995)***

The Philippines supports the recommendation of the CCCF regarding the inclusion of the MLs for lead in spices, dried aril; dried seeds (including a separate ML for celery seeds); dried rhizomes and roots; dried floral parts; and spices, dried fruit and berries (including separate MLs for Sichuan pepper, star anise, paprika and sumac) (CXS 1931995) in the General standard for contaminants and toxins in food and feed.

Rationale:

The Philippines finds the proposed ML as acceptable in providing an appropriate level of consumer protection based on highly conservative assumptions in estimating the Margin of Exposure (MOE) of lead from spices and culinary herbs consumption in the Philippines.

- **Code of practice for the prevention and reduction of ciguatera poisoning**

The Philippines supports the advancement of the Code of practice for the prevention and reduction of ciguatera poisoning Step 8 for adoption at CAC46.

Rationale:

The Codex Code of Practice (COP) for the Prevention and Reduction of Ciguatera Poisoning is an essential tool for safeguarding public health and ensuring the safety of seafood products. Countries, such as the Philippines, can take proactive steps to prevent ciguatera poisoning and protect consumers from the harmful effects of this toxin by following the guidelines outlined in the COP.

II. Adoption at Step 5

- **MLs for lead in dried bark and dried culinary herbs for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)**

The Philippines supports the advancement of MLs for lead in dried bark and dried culinary herbs for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995).

Rationale:

Several member countries have expressed their willingness to share relevant additional data that can contribute to the development of more informed and effective Maximum Levels (MLs). This data will strengthen the scientific basis for MLs, ensuring they are both accurate and achievable across diverse regions. By incorporating this additional information, we can enhance the protection of public health while promoting fair and efficient international trade.

III. Proposals to undertake new work or revise a standard

- **New work on the revision of the Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004)**

The Philippines supports the proposal of CCCF to undertake new work on the revision of the Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004).

Rationale:

Updating the Codex Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts (CXC 55-2004) is essential to incorporate recent scientific advancements, emerging best practices, and evolving regulatory frameworks. It will provide member countries with clear and practical guidance, supported by the latest scientific evidence, to implement effective measures to control aflatoxin levels in peanut products.

- **New work on a code of practice for the prevention and reduction of cadmium contamination in foods**

The Philippines supports the proposal of CCCF to undertake new work on code of practice for the prevention and reduction of cadmium contamination in foods.

Rationale:

The development of a new Code of Practice (CoP) for the Prevention and Reduction of Cadmium Contamination in Foods is essential to mitigate cadmium exposure that may result in exceedance of the Provisional Tolerable Monthly Intake (PTMI) of 25 µg/kg body weight, as established by JECFA (73rd Meeting). This new work aims to address cadmium contamination across a broader range of foods, beyond cocoa beans, by providing guidance on preventive measures and best practices. The implementation of this CoP will contribute to reducing cadmium levels in the food supply, enhancing consumer safety and supporting global trade compliance.

Senegal

Partie 1 : Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale

- **Limites maximales pour le plomb dans certaines catégories d'aliments :**

Contexte :

Les LM suivantes pour le plomb sont proposées par le CCCF17 pour adoption par la CAC47 à l'étape 5/8 en vue de leur inclusion dans la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (CXS 193-1995).

- (a) Une LM de 0,9 mg/kg pour épices, arille séché ;
- (b) Une LM de 0,9 mg/kg pour les graines séchées, à l'exclusion des graines de céleri ;
- (c) Une LM de 1,5 mg/kg pour les graines de céleri ;
- (d) Une LM de 2,0 mg/kg pour les rhizomes et les racines séchés ;
- (e) Une LM de 2,5 mg/kg pour l'écorce séchée ;
- (f) Une LM de 2,5 mg/kg pour les parties florales séchées ;
- (g) Une LM de 0,6 mg/kg pour les épices, les fruits séchés et les baies, à l'exclusion du poivre de Sichuan, de l'anis étoilé, du paprika et du sumac ;
- (h) Une LM de 0,8 mg/kg pour les épices, le paprika séché et le sumac ;
- (i) Une LM de 3,0 mg/kg pour le poivre de Sichuan et l'anis étoilé.

Position :

Le Sénégal soutient l'adoption des limites proposées à l'exception de celles pour les épices, parties florales séchées, les épices rhizomes et les racines séchées.

Pour ces dernières(d) et (f) le Sénégal propose leur adoption à l'étape 5.

Justification :

JECFA à sa 73^{ème} réunion avait conclu qu'il n'existait aucun niveau d'exposition alimentaire au plomb sans risques pour la santé du consommateur. En conséquence, le JECFA avait recommandé de prendre des mesures pour le niveau de plomb dans les aliments , y compris les épices. De plus, étant donné que l'Afrique constitue un grand consommateur d'épices et en raison de l'absence de consensus clair sur les limites maximales proposées lors des travaux du CCCF17, le Sénégal propose de faire progresser ces limites à l'étape 5 pour poursuivre les travaux.

Partie 2 – Normes et textes connexes soumis pour adoption à l'étape 5

- **LM pour le plomb dans les écorces séchées et les herbes culinaires séchées, à inclure dans la Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995) :**

Contexte :

Le CCCF17 a convenu de fixer une LM de 2,5 mg/kg qui sera portée à l'étape 5 pour les herbes culinaires séchées, de remplacer « humidité » par « teneur en humidité » dans la remarque sur la LM, et de demander au 10^{ème} secrétariat du JECFA de lancer un appel à données pour le plomb dans les herbes culinaires séchées et que le GTE prenne en compte les nouvelles données disponibles lors de son examen. Par ailleurs, le CCCF17 (2024) est convenu d'avancer la LM de 2,5 mg/kg pour l'écorce séchée à l'étape 5 et d'examiner de nouvelles données l'année suivante, si de telles données sont disponibles.

Position:

Le Sénégal est favorable à l'adoption d'une LM de 2,5 mg/kg pour le plomb dans l'écorce séchée et les herbes culinaires séchées à l'étape 5.

Justification :

La LM pourrait être revue à la baisse en tenant compte des nouvelles données sur la contamination par le plomb de l'écorce séchée pour une meilleure protection de la santé de nos populations.

Dans nos pays, nous constatons de plus en plus, une consommation d'herbes culinaires séchées. L'exposition au plomb est associée à un large éventail d'effets toxiques, notamment des effets neuro-développementaux tels que la diminution du QI et de la capacité d'attention chez les enfants, les troubles rénaux et de la fertilité, l'hypertension, les maladies cardiovasculaires, les fausses couches. Les fœtus, les nourrissons et les enfants sont les sous-groupes les plus sensibles au plomb.

Partie 3 – Propositions visant à entreprendre de nouveaux travaux ou Réviser une norme

- **Nouveaux travaux sur la révision du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004) :**

Contexte :

La 16^{ième} session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments a identifié ce code d'usages (CoP) pour révision dans le cadre d'un travail global sur la révision des normes Codex pour les contaminants.

Le Sénégal soutient la proposition de nouveaux travaux pour la révision du code d'usage et du code de bonnes pratiques pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004).

Justification :

Le code d'usage pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines a été adopté en 2004. Sa mise en œuvre a nécessité une adaptation au contexte des pays et a permis d'engranger des expériences documentées dont la prise en compte contribueront à le rendre plus opérationnel. C'est ainsi que le GTE a identifié de nouvelles mesures/pratiques pour prévenir et réduire la contamination des arachides par les aflatoxines. Il est donc important de prendre en compte les nouvelles informations sur les mesures de gestion des risques visant à la réduction des aflatoxines dans les arachides.

South Africa

MLs for lead in spices, dried aril; dried seeds (including a separate ML for celery seeds); dried rhizomes and roots; dried floral parts; and spices, dried fruit and berries (including separate MLs for Sichuan pepper, star anise, paprika and sumac) for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 1931995)

SA comments: South Africa supports the adoption of the proposed MLs for lead in spices, dried aril; dried seeds (including a separate ML for celery seeds); and spices, dried fruit and berries (including separate MLs for Sichuan pepper, star anise, paprika and sumac) for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed.

South Africa also supports the adoption of the proposed MLs for spices, dried floral parts, and dried rhizomes and roots at Step 5, rather than advancing them directly to the accelerated Step 5/8.

Rationale: Based on data available on GEMS/Food database, including a considerable amount of new data submitted, it is appropriate to establish the proposed MLs which were based on the ALARA principle with rejection rates less than 5% since JECFA did not identify a safe level for lead exposure.

Furthermore, given that Africa is a major consumer of spices, and due of the lack of a clear consensus on the proposed MLs for spices, dried floral parts, and dried rhizomes during the CCCF17 discussions, South Africa suggests advancing these limits at Step 5, rather than Step 5/8.

MLs for lead and cadmium in quinoa for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

SA comments: Support MLs of 0.15 mg/kg for cadmium and 0.2 mg/kg for lead in quinoa.

Rationale: Based on the analysis performed by the JECFA Secretariat and data collected there is enough evidence to support the proposed MLs based on the ALARA principle and the low rejection rate. The analysis also showed that there is little impact on dietary exposure to the general population with the proposed MLs.

Code of practice for the prevention and reduction of ciguatera poisoning

SA comments: Support the advancement of the CoP to step 5/8.

Rationale: Although South Africa is not at risk of ciguatera poisoning, we do support the adoption of the COP.

Sampling plan for methylmercury in fish for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

SA comments: The South African Fishing industry supports the proposed sampling plan for methylmercury in fish and the final adoption at Step 5/8.

Rationale: The South African Fishing Industry is using the EU sampling plan that is used as the basis for the proposed sampling plan for methylmercury in fish. The fact that the compositing of the incremental samples are allowed makes the plan economical and further tweaking of the sampling plan in terms of further stratification of the sampling process and the standardization of length/weight classes and sorting criteria shall not impact the South African Industry because tight weight classes have been implemented already for shark, tuna and other large pelagic fish.

Standards and related texts submitted for adoption at Step 5

MLs for lead in dried bark and dried culinary herbs for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995) at Step 5

SA comments: Support MLs for dried bark and dried culinary herbs for adoption at Step 5.

Rationale: South Africa support the call for new data by the JECFA secretariat on dried bark and dried culinary herbs to afford members a chance to submit data that will assist in establishing MLs especially for dried bark which includes cinnamon. Although Ready-to-eat meals for infants and young children have an established ML of 0.02 mg/kg for lead, it is still important to consider all available data to set an appropriate ML.

Sampling plans for total aflatoxins and ochratoxin A in certain spices (dried chilli pepper and paprika, and nutmeg) for inclusion in the General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

SA comments: Supports to forward the sampling plan for adoption at step 5

Rationale: The sampling plan should be further developed to allow time to review the document in order to consider the outstanding issues indicated during the discussions that needed further clarity before the advancement of the sampling plan for final adoption.

Proposals to undertake new work or revise a standard

New work on the revision of the Code of practice for the prevention and reduction of aflatoxin contamination in peanuts (CXC 55-2004)

SA comments: Support the new work to review the code of practice

Rationale: Given the health concerns associated with aflatoxin, the new work aims to continue to reduce exposure of Aflatoxins in Peanuts. Based on the discussion paper provided in Appendix II, there is new information available that justifies the revision of the CoP. The work will address risk management measures to prevent or reduce aflatoxin contamination in peanuts, supported by scientific data, that have become available since adoption of the code of practice (CoP) which are proven to be effective and are widely applied across regions. It will also address information to contextualize aflatoxin formation in peanuts such as the identification of aflatoxigenic species and the stages of peanut reproductive growth.

New work on a code of practice for the prevention and reduction of cadmium contamination in foods

SA comments: Support the new work to review the code of practice

Rationale: Establishing a CoP for the prevention and reduction of cadmium contamination in foods will address the current need for guidance to ensure the health protection of consumers. This work will apply risk analysis principles in the development of a CoP by using scientific data and results from JECFA assessments to support the reduction of cadmium in foods. The scope of the work will encompass measures to prevent and reduce cadmium contamination during agricultural and aquacultural production and food processing, preparation, packaging, and transport.

Work proposed for discontinuation

Draft MLs for lead in dried spice, flowers; and fresh culinary herbs in CXS 193-1995

SA comments: Support discontinuation of lead in dried spices, flowers and fresh culinary herbs

Rationale: Dried spices: Flowers (commodity): Support to discontinue work on the ML for spices, dried flowers because it was indicated during the discussions that chamomile flower is mostly used as herbal infusions.

Fresh culinary herbs: We support CCCF to discontinue work on lead in fresh culinary herbs, in light of continuation of the development of an ML for dried culinary herbs, and to consider whether or not the note on the use of moisture content to the ML for fresh culinary herbs is warranted.

United Republic of Tanzania

Tanzania Position

Tanzania supports the adoption, advancement and discontinuation of various MLs by CAC47 as recommended by CCCF17.

East African Community (EAC)

EAC supports the adoption, advancement and discontinuation of various MLs by CAC47 as recommended by CCCF17.