

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 4.4 de l'ordre du jour

CX/CAC 24/47/6

Août 2024

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Quarante-septième session

#### TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS (CCCF)

1. La Commission est invitée à adopter les normes et textes apparentés qui sont soumis pour adoption finale, tel qu'indiqué dans la **partie 1** du présent document.
2. La Commission est également invitée à adopter le projet de norme et le plan d'échantillonnage qui sont soumis pour adoption à l'étape 5, tel qu'indiqué dans la **partie 2** du présent document. S'ils sont adoptés, ces textes seront avancés à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen par le CCCF, à sa 18<sup>e</sup> session.
3. Les observations reçues concernant les normes et textes apparentés du Comité qui sont soumis pour adoption figurent dans le document publié sous la cote CX/CAC 24/47/6 Add.1.
4. La Commission est également invitée à approuver la recommandation formulée par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius à sa 86<sup>e</sup> session concernant le rallongement du délai nécessaire à l'achèvement des travaux.
5. La Commission est en outre invitée à approuver les propositions de nouveaux travaux formulées par le Comité à sa 17<sup>e</sup> session, qui figurent dans la **partie 3** du présent document et sont reproduites aux annexes I et II. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière du *Plan stratégique du Codex pour 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.
6. La Commission est invitée à approuver l'interruption de travaux qui a été proposée par le Comité, tel qu'indiqué dans la **partie 4** du présent document.
7. L'examen critique de ces textes a été réalisé à la 86<sup>e</sup> session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius.

**Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale**

Normes et textes apparentés	Référence	N° de travail	Étape
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 <i>Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale</i> (CXS 193-1995);	REP24/CF17, paragraphe 61, et appendice II	N05-2019	5/8
LM pour le plomb et le cadmium dans le quinoa, à inclure dans la <i>Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale</i> (CXS 193-1995)	REP24/CF17, paragraphe 119, et appendice VII	–	–
Code d'usages pour la prévention et la réduction de l'intoxication par la ciguatera	REP24/CF17, paragraphe 97, et appendices V et VI	N04-2023	5/8
Plan d'échantillonnage pour le méthylmercure dans le poisson, à inclure dans la <i>Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale</i> (CXS 193-1995)	REP24/ MAS43, alinéa i, paragraphe 12 et alinéa i, paragraphe 20, appendice II <sup>1</sup>	N04-2021	5/8

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

Normes et textes apparentés	Référence	Numéro de travail	Étape
LM pour le plomb dans les écorces séchées et les herbes culinaires séchées, à inclure dans la <i>Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale</i> (CXS 193-1995)	REP24/CF17, paragraphe 61, appendice II	N05-2019	5
Plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans certaines épices (piment fort et paprika séchés, et noix de muscade), à inclure dans la <i>Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale</i> (CXS 193-1995) <sup>2</sup>	REP24/CF17, paragraphe 92, appendice IV	N20-2017	5

<sup>1</sup> À sa 43<sup>e</sup> session, le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage a modifié et approuvé le plan d'échantillonnage pour le méthylmercure dans le poisson.

<sup>2</sup> Le Comité a demandé que le délai fixé pour l'achèvement des travaux soit repoussé à 2025, demande qui a reçu l'appui du Comité exécutif à sa 86<sup>e</sup> session.

**Partie 3 – Propositions consistant à entreprendre de nouveaux travaux ou à réviser une norme**

Texte	Référence et descriptif de projet
Nouveaux travaux sur la révision du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines</i> (CXC 55-2004)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP24/ CF17, appendice VII</li> <li>• Annexe I du présent document</li> </ul>
Nouveaux travaux relatifs à l'élaboration d'un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP24/ CF17, appendice IX</li> <li>• Annexe II du présent document</li> </ul>

**Partie 4 – Travaux faisant l'objet d'une proposition d'interruption**

Normes et textes apparentés	Référence
Projet de LM pour le plomb dans les épices et les fleurs séchées, et les herbes culinaires fraîches (CXS 193-1995)	REP24/CF17, alinéa ii, paragraphe 69

**DOCUMENT DE PROJET****PROPOSITION DE 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)****1) Objectif et champ d'application du projet**

Les nouveaux travaux proposés ont pour objet la révision du *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CXC 55-2004)* afin qu'il reflète les nouvelles informations disponibles sur la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines.

**2) Pertinence et rapidité d'exécution**

La 16<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF16, 2023) a estimé que ce Code d'usages devait être révisé dans le cadre d'un travail d'ensemble sur la révision des normes Codex pour les contaminants. La Commission du Codex Alimentarius (CAC) a déjà adopté une limite maximale (LM) de 15 µg/kg pour les arachides destinées à une transformation ultérieure, et le CCCF examine actuellement une proposition de LM pour les arachides prêtes à consommer. Les aflatoxines ont été évaluées pour la dernière fois lors de la 83<sup>e</sup> réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA83, 2017). La 83<sup>e</sup> réunion du JECFA a réaffirmé les conclusions de la 49<sup>e</sup> réunion du JECFA (1997) selon lesquelles les aflatoxines sont des agents carcinogènes génotoxiques pour le foie de l'homme. Compte tenu des préoccupations sanitaires associées aux aflatoxines, les nouveaux travaux visent à la poursuite de la réduction des expositions grâce à la mise à jour du code d'usages existant.

**3) Principaux aspects à considérer**

Les travaux porteront sur les mesures de gestion des risques en vue de la prévention ou de la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines, étayées par des données scientifiques rendues disponibles depuis l'adoption du code d'usages, dont l'efficacité a été démontrée et qui sont largement appliquées dans toutes les régions. Il traitera en outre des informations permettant de contextualiser la formation d'aflatoxines dans les arachides, telles que l'identification des espèces aflatoxinogènes et les stades de la croissance reproductive des arachides.

**4) Évaluation au regard des critères d'établissement des priorités de travail****(a) Protection des consommateurs du point de vue de la santé et des pratiques frauduleuses.**

Un Code d'usages révisé, comprenant des mesures éprouvées pour prévenir et réduire la production d'aflatoxines, entraînerait une réduction de l'exposition aux aflatoxines provenant des arachides.

**(b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents, en résultant ou potentiels, au commerce international.**

Un Code d'usages révisé est nécessaire pour garantir que tous les pays membres disposent des informations les plus récentes sur les pratiques recommandées pour prévenir et réduire l'exposition aux aflatoxines provenant des arachides. Il fournira également les moyens permettant aux exportateurs de réduire les teneurs en aflatoxines et de contribuer au bon respect de la LM actuelle de 15 µg/kg pour les arachides destinées à une transformation ultérieure et d'une proposition de LM pour les arachides prêtes à consommer, que le CCCF examine actuellement.

**(c) Champ d'application des travaux et établissement de priorités entre les différentes parties des travaux.**

La révision du Code d'usages devrait privilégier l'inclusion de pratiques pertinentes et efficaces pour prévenir et réduire la contamination des arachides par les aflatoxines, pouvant être appliquées de façon efficace dans le monde entier.

**(d) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine.**  
Évaluations du JECFA.**5) Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex****(a) Objectif 1 Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.**

Les nouveaux travaux proposés aideront les autorités compétentes et les opérateurs de l'agroalimentaire à mettre en place des interventions pratiques qui peuvent être utilisées pour réduire le risque associé à la présence d'aflatoxines dans les arachides.

**(b) Objectif 2 Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex.**

Des directives supplémentaires du Codex pourraient aider les pays à revoir leur législation afin de réduire les risques liés aux aflatoxines et d'encourager des pratiques équitables dans le commerce international des arachides.

**(c) Objectif 3 Accroître les efforts en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées.**

Un Code d'usages révisé, contenant des pratiques de gestion des risques actualisées visant à prévenir et à réduire la contamination des arachides par les aflatoxines, facilitera le respect des LM Codex pour les aflatoxines présentes dans les arachides.

**(d) Objectif 4 Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme.**

Les arachides sont un produit de base important dans le commerce international, et de nouvelles mesures contribuant à la réduction et à la prévention de la présence d'aflatoxines dans les arachides ont été identifiées.

**(e) Objectif 5 Améliorer les systèmes et pratiques de gestion des travaux qui contribuent à la réalisation efficace et effective de tous les objectifs du Plan stratégique.**

Ces travaux contribueront à l'élaboration et au maintien de pratiques et de systèmes de gestion du travail efficaces et efficaces pour la prévention ou la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines, afin d'atteindre les objectifs du Codex en matière de protection de la santé publique et de facilitation des échanges.

**6) Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex**

Le Code d'usages est important pour soutenir la mise en œuvre de LM en matière de contamination des arachides par les aflatoxines (voir points 1 et 4b).

**7) Identification de tout besoin de disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

La 83<sup>e</sup> réunion du JECFA a déjà fourni les avis scientifiques d'experts nécessaires.

**8) Identification de tout besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes**

Actuellement, il n'y a pas de besoin identifié de contribution technique supplémentaire de la part d'organismes externes, étant donné que nous disposons d'informations publiées par l'ICMSF (Commission internationale pour la définition des caractéristiques microbiologiques des aliments) (2018) et d'autres documents accessibles au public, qui peuvent soutenir l'inclusion/la révision du code d'usages pour y inclure de nouvelles mesures de gestion dont l'efficacité a été démontrée pour réduire ou prévenir la contamination des arachides par les aflatoxines.

**9) Calendrier d'exécution des nouveaux travaux**

Les travaux commenceront après l'approbation de la CAC en 2024. L'achèvement des travaux est prévu pour 2027 ou plus tôt.

## DOCUMENT DE PROJET

### PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR UN CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR LE CADMIUM

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

L'objectif des nouveaux travaux proposés est d'élaborer un Code d'usages pour prévenir ou réduire la contamination des aliments par le cadmium. Les travaux portent sur des mesures visant à prévenir et à réduire la réduction de la contamination par le cadmium au cours de la production agricole et aquacole et de la transformation, de la préparation, de l'emballage et du transport des aliments.

#### 2. Pertinence et rapidité d'exécution

La 73<sup>e</sup> réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA73, 2011) a procédé à une réévaluation du cadmium et a établi une dose mensuelle tolérable provisoire (DMTP) de 25 µg/kg pc, reflétant la demi-vie longue du cadmium chez l'homme. Les estimations de l'exposition alimentaire indiquent que les céréales et les produits céréaliers, les légumes, les fruits de mer et la viande, y compris les abats, sont les principaux responsables de l'exposition alimentaire au cadmium.

Le JECFA77 (2013) a évalué l'exposition alimentaire au cadmium provenant du cacao et des produits de cacao suite à une demande émanant de la 6<sup>e</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF6, 2012). Le JECFA a estimé l'exposition alimentaire totale au cadmium à 30-69 % de la DMTP pour les adultes et à 96 % pour les enfants âgés de 0,5 à 12 ans. Le JECFA a noté que ces pourcentages étaient probablement une surestimation de l'exposition alimentaire totale au cadmium, étant donné que les estimations de l'ensemble du régime alimentaire incluaient également la contribution du cacao et des produits à base de cacao.

Le JECFA91 (2021) a procédé à une nouvelle évaluation de l'exposition qui incluait la contribution du cadmium provenant de toutes les sources alimentaires, en particulier des produits à base de cacao. Cette évaluation est basée sur des données d'occurrence plus complètes, y compris un éventail géographique plus large de données d'occurrence dans les produits de cacao. Le JECFA a conclu que les céréales et les produits céréaliers, les légumes et les fruits de mer étaient les principaux contributeurs à l'exposition alimentaire au cadmium, tandis que la contribution des produits cacaotés à l'exposition alimentaire au cadmium était mineure (0,1-9,4 %).

Entre 2018 et 2022, le CCCF a adopté des limites maximales (LM) pour le cadmium dans le chocolat contenant ou déclarant < 30 %, ≥ 30 % à ≤ 50 %, ≥ 50 % à < 70 %, et ≥ 70 % de matières sèches totales de cacao, et 100 % de poudre de cacao, ainsi que le *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium* (CXC 81-2022).

Les nouveaux travaux visent à réduire les expositions susceptibles d'entraîner un dépassement de la DMTP, grâce à l'élaboration et à la mise en œuvre d'un Code d'usages couvrant la contamination d'une série d'aliments en plus des fèves de cacao par le cadmium.

Les observations en réponse à une lettre circulaire sur la révision des normes Codex pour les contaminants publiée en 2022 (CL 2022/85-CF) ont suggéré qu'un Code d'usages devrait être envisagé avant l'examen/la révision des LM actuelles pour le cadmium, comme indiqué dans un document de séance soumis au CCCF16 (2023) (CF16/CRD02).

#### 3. Principaux aspects à considérer

Ces travaux porteront sur des mesures pratiques, étayées par des données scientifiques, qui permettent de prévenir ou de réduire la contamination par le cadmium.

Les mesures à prendre peuvent inclure des techniques agricoles (fertilisation, irrigation), des mesures à la source (réduction du cadmium dans le sol agricole et l'eau) et des modifications dans la transformation des aliments (utilisation d'adjuvants de filtration dans les jus et de techniques de lavage pour les algues marines). Ces travaux porteront également sur les conseils aux consommateurs.

#### 4. Évaluation par rapport aux critères d'établissement des priorités des travaux

##### a) Protection des consommateurs du point de vue de la santé et des pratiques frauduleuses.

Pour protéger la santé des consommateurs, il convient de réduire l'exposition au cadmium grâce à de bonnes pratiques. Un Code d'usages visant à réduire le cadmium identifiera les mesures qui peuvent être prises pour réduire les expositions.

##### b) Diversification des législations nationales et obstacles apparents, en résultant ou potentiels, au commerce international.

L'élaboration d'un Code d'usages est nécessaire pour garantir que les informations sur les pratiques recommandées pour prévenir et réduire les expositions au cadmium sont disponibles pour tous les pays membres. Il fournira également les moyens permettant aux exportateurs de garantir des teneurs réduites de cadmium et de contribuer à la conformité avec les LM actuelles du Codex et celles qui pourraient être établies à l'avenir.

##### c) Champ d'application des travaux et établissement de priorités entre les différentes parties des travaux.

Le Code d'usages fournira des mesures visant à réduire la présence de cadmium dans les aliments, car il abordera tous les aspects de la production alimentaire, de la production agricole/aquacole à la transformation, en passant par l'emballage et le transport.

##### d) Travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales dans ce domaine.

Des orientations fondées sur la santé et portant sur l'exposition au cadmium ont été élaborées pour les lieux de travail, l'eau potable (par exemple, l'OMS) et la qualité de l'air ambiant (par exemple, l'OMS). Des lignes directrices spécifiques à chaque pays sont également disponibles.

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

##### Objectif 1: Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux.

L'établissement d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le cadmium répondra au besoin actuel d'orientations pour assurer la protection de la santé des consommateurs.

**Objectif 2: Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex.** Ces travaux appliqueront les principes de l'analyse des risques à l'élaboration d'un Code d'usages en utilisant les données scientifiques et les résultats des évaluations du JECFA pour soutenir la réduction du cadmium dans les aliments.

**Objectif 3: Accroître les efforts en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées.** Le Code d'usages proposé garantit que les informations sur les pratiques recommandées pour prévenir et réduire le cadmium sont constituées des meilleures pratiques actuelles et sont disponibles pour tous les pays membres.

**Objectif 4: Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme.** L'élaboration d'un Code d'usages dans le cadre de la procédure par étapes du Codex permettra à tous les membres du Codex de disposer d'informations sur les pratiques recommandées en matière de prévention et de réduction de la teneur en cadmium.

**Objectif 5: Améliorer les systèmes et pratiques de gestion des travaux qui contribuent à la réalisation efficace et effective de tous les objectifs du Plan stratégique.** Un Code d'usages contribuera à garantir l'élaboration et la mise en œuvre de systèmes et de pratiques de gestion du travail efficaces et efficaces en fournissant des orientations de base aux pays et aux producteurs.

#### 6. Informations sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

En 2022, le Codex a adopté le *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium* (CXC 81-2022). Ce Code d'usages est spécifique aux fèves de cacao et ne fournit pas d'informations sur d'autres cultures. En outre, le *Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination des denrées alimentaires par les produits chimiques* (CXC 49-2001) comprend des mesures relatives au cadmium.

Des LM de cadmium ont été établies pour une variété d'aliments dans la *Norme générale pour les contaminants présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) (par exemple, chocolat et produits à base de cacao, légumes, céréales, produits de la mer, sel) sans qu'un Code d'usages ne soit disponible.

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

Le JECFA a déjà fourni les avis scientifiques d'experts nécessaires (par exemple JECFA73, JECFA77, JECFA91).

**8. Identification de tout besoin de contribution technique à la norme de la part d'organismes externes**

Actuellement, aucun besoin d'apport technique supplémentaire de la part d'organismes externes n'a été identifié.

**9. Calendrier d'exécution des nouveaux travaux**

Les travaux commenceront après la recommandation du CCCF et l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius en 2024. L'achèvement des travaux est prévu pour 2027.