



AUX Points de contact du Codex
Points de contact du Codex des organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex

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

OBJET **Demande d'observations sur l'application des limites maximales aux produits à ingrédients multiples**

DATE LIMITE 10 mai 2025

CONTEXTE

1. Lors de la 17^e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF17, 2024), au cours de la discussion sur les limites maximales (LM) pour les mycotoxines dans les épices, des questions ont été soulevées sur les LM pour les mélanges d'épices.
2. La 17^e session du CCCF a examiné une proposition préparée par les Secrétariats du Codex et du pays hôte (CRD37) visant à inclure une note dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) sur l'application des LM individuelles par ingrédient, au mélange entier sur la base de leurs proportions relatives dans le produit, en tant que point de départ.
3. Plusieurs points de vue ont été exprimés sur la proposition, et il a également été observé que la question ne se limitait pas aux épices, mais à d'autres mélanges et que la Norme générale contenait déjà des orientations sur la manière de traiter les mélanges.
4. La 17^e session du CCCF a observé que le Secrétariat du Codex pouvait publier une Lettre circulaire (CL)¹ sollicitant des observations sur la nécessité et le contenu de nouvelles orientations pour les produits à ingrédients multiples.²
5. La lettre circulaire sollicite des observations sur la nécessité et le contenu de nouvelles orientations pour les produits à ingrédients multiples lorsqu'une LM a déjà été ou sera établie pour des mélanges.
6. L'Appendice de la présente lettre circulaire fournit des informations générales supplémentaires pour faciliter la soumission d'observations, y compris deux scénarios possibles impliquant des LM pour les mélanges (de) /produits à ingrédients multiples. Ces scénarios ne sont pas exhaustifs et les membres et observateurs du Codex peuvent souhaiter fournir d'autres scénarios possibles et les commenter en fonction des points soulevés au point 7 ci-dessous.

DEMANDE D'OBSERVATIONS SUR LA NÉCESSITÉ ET LE CONTENU DE NOUVELLES ORIENTATIONS POUR LES PRODUITS À INGRÉDIENTS MULTIPLES.

7. Les membres et les observateurs du Codex sont cordialement invités à formuler des observations sur les points suivants, en tenant compte des informations fournies dans l'Appendice de la présente lettre circulaire:
 - (a) la nécessité de nouvelles orientations pour les produits à ingrédients multiples et
 - (b) s'il existe un besoin d'une orientation, de fournir des propositions sur l'opportunité d'une telle orientation:
 - (i) un amendement (ajout) aux orientations actuelles de la Norme générale (CXS 193-1995), Appendice I, section sur l'établissement des limites maximales, en tenant compte des

¹ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/related-circular-letters/en/?committee=CCCF>
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

² REP24/CF17, par. 29

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/fr/?meeting=CCCF&session=17>

scénarios indiqués au paragraphe 5 de l'Appendice et d'autres scénarios potentiels que les membres ou les observateurs pourraient identifier; ou

(ii) l'ajout d'une note à la(aux) LM(s) en question; ou

(iii) toute autre proposition appropriée.

DIRECTIVES CONCERNANT LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

8. Les observations doivent être présentées dans le système OCS, par l'intermédiaire des Points de contact du Codex des membres et observateurs du Codex.
9. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent se connecter à l'OCS et accéder au document ouvert aux observations en sélectionnant «Entrer» dans la page «Mes révisions», disponible après avoir accédé au système.
10. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex sont invités à fournir des observations générales au niveau du document. Une orientation supplémentaire sur les catégories et les types d'observation de l'OCS sont disponibles dans la Foire aux questions (FAQ) de l'OCS³.
11. D'autres ressources du système OCS, notamment le manuel de l'utilisateur et le guide succinct, sont également disponibles sur le site web du Codex⁴.
12. Les éventuelles questions sur le système OCS peuvent être adressées à Codex-OCS@fao.org.

³ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/doc/OCS/Codex_OCS_FAQs_2017-11-06.pdf

⁴ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/en/>

Appendice (Pour information)

1. Selon *Les critères d'établissement de limites maximales dans l'alimentation humaine et animale* figurant à l'Appendice I de la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995), la section relative à l'établissement de limites maximales, stipule que:
 - Une orientation est souhaitable en ce qui concerne l'application éventuelle des limites maximales établies pour les produits primaires aux produits transformés et aux produits à ingrédients multiples. Lorsqu'il s'agit de produits concentrés, séchés ou dilués, l'emploi du facteur de concentration ou de dilution permet en général d'obtenir une première estimation des niveaux de contaminants de ces produits transformés. De même, la concentration maximale de contaminants dans une denrée alimentaire à ingrédients multiples peut se calculer à partir de la composition de cette denrée. Pour pouvoir donner des directives plus appropriées ici, il est souhaitable, cependant, de disposer d'informations sur le comportement du contaminant au cours de la transformation (par exemple: lavage, épluchage, extraction, cuisson, séchage, etc.). 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. Il en va de même lorsqu'une contamination peut se produire au cours de la transformation. En général toutefois, les LM devraient de préférence être établies pour les produits agricoles primaires et devraient s'appliquer aux produits de consommation humaine et animale transformés, dérivés et à ingrédients multiples, 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'Appendice II.
2. Toutefois, lors de la 17^e session du CCCF, des préoccupations ont été exprimées quant au fait que la composition des produits à ingrédients multiples, tels que les mélanges d'épices, n'est pas souvent connue. C'est pourquoi il a été proposé d'inclure une solution pragmatique au cas où les proportions relatives des ingrédients seraient inconnues; la ML la plus basse des ingrédients individuels pourrait être appliquée à l'ensemble du mélange.
3. Il convient d'examiner si la disposition actuelle de la norme CXS 193-1995 (conformément au point ci-dessus) est suffisante ou s'il est nécessaire d'ajouter un texte à ce point et/ou une note de bas de page à la LM.
4. Si une note de bas de page est une option, la proposition suivante, compte tenu de la discussion à la 17^e session du CCCF, pourrait être envisagée pour une application aux LM pour les mélanges d'épices (ou autres) où XXX est le contaminant pertinent:

Si les proportions relatives des ingrédients du mélange sont inconnues et qu'il n'est pas possible d'appliquer les orientations de la norme CXS 193-1995 sur les LM pour les produits à ingrédients multiples, les pays ou les importateurs peuvent décider d'appliquer la LM la plus basse des ingrédients du mélange à l'ensemble du mélange. Si la concentration de XXX est inférieure ou égale à cette LM, aucun test supplémentaire n'est requis et l'échantillon est considéré comme conforme à la LM. Si la concentration de XXX est supérieure à la LM la plus basse, des enquêtes de suivi sur les proportions relatives des ingrédients doivent être menées pour déterminer si la concentration de xxx est conforme.
5. Exemples d'application:
 - (i) Un mélange est constitué des épices A, B, C et D dans des proportions relatives inconnues. L'épice A a une limite maximale de 2 mg/kg et les épices B, C et D n'ont pas de limite maximale. La LM de 2 mg/kg peut être appliquée à l'ensemble du mélange. Le mélange peut être considéré comme conforme si la concentration analysée est inférieure à 2 mg/kg. Si la limite maximale de 2 mg/kg est dépassée, les proportions relatives des ingrédients doivent être déterminées. Comme il n'y a pas d'autres LM à prendre en considération, la LM à appliquer dépend de la proportion relative de l'épice A dans l'ensemble du mélange.
 - (a) Si la proportion relative de l'épice A est de 1/3 du mélange total, une limite maximale de $3 \times 2 = 6$ mg/kg peut être appliquée à l'ensemble du mélange.
 - (ii) Un mélange est constitué des épices A, B et C dans des proportions relatives inconnues. L'épice A a une limite maximale de 3 mg/kg, celle de l'épice B de 6 mg/kg et celle de l'épice C de 9 mg/kg. La limite maximale de 3 mg/kg peut être appliquée de manière pragmatique à l'ensemble du mélange. Le mélange peut être considéré comme conforme si la concentration analysée est inférieure à 3 mg/kg. Si la limite maximale de 3 mg/kg est dépassée, les proportions relatives des ingrédients doivent être déterminées. La LM à appliquer dépend des proportions relatives déterminées des épices dans le mélange:

- (b) Si les épices sont présentes en proportions égales, la LM à appliquer est la somme de $(1/3 \cdot 3) + (1/3 \cdot 6) + (1/3 \cdot 9) = 6$ mg/kg.
- (c) Si la proportion relative de l'épice A est de $1/2$ de l'ensemble du mélange (deux quarts), et les autres épices dans des proportions relatives de $1/4$ chacune, la LM à appliquer est la somme de $(1/2 \cdot 3) + (1/4 \cdot 6) + (1/4 \cdot 9) = 5,25$ mg/kg.