

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 Items 4, 5, 6, 7, 8, 9

CX/CAC/41 CRD/20
Original language only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION

41st Session

FAO Headquarters, Rome, Italy, 2 - 6 July 2018

Comments of Cameroon

1. COMITE DU CODEX SUR L'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

PROJET DE RÉVISION DE LA NORME GÉNÉRALE POUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES: DATAGE, REP18 / FL PARA 32

CONTEXTE : Plusieurs points de discussions ont été relevés,

1 - Critères d'exemption pour certains produits alimentaires du datage, certaines préoccupations avaient été énoncées telles que :

- La clarté des critères et des limites d'un critère à l'autre.
- Les critères applicables aux aliments destinés à être consommés dans les 24 heures suivant la fabrication, y compris les produits accompagnés.

2 - Révision d'un terme utilisé pour le datage des aliments préemballés.

3 - Un besoin de standardiser les abréviations pour le datage dans le futur.

POSITION ET JUSTIFICATION :

1- Nous soutenons l'adoption : Les déclarations de GSFLPF se rapportent (REP 18 / FL) aux paragraphes 22 et 24, si la sécurité alimentaire est compromise.

2- Nous soutenons l'adoption

3- Nous soutenons le besoin de standardiser : la situation actuelle sur le marché montre que les mots ne sont pas toujours inclus sur l'étiquette du produit alimentaire, les abréviations sont utilisées à la place. L'utilisation des abréviations est liée à des problèmes d'espace d'étiquetage, aux défis technologiques et aux coûts pour les fabricants. L'absence de format standardisé peut entraîner une confusion chez le consommateur. Ceci est un sujet de préoccupation qui devrait recevoir suffisamment d'attention.

APPROBATION POUR UN NOUVEAU TRAVAIL ÉTAPE 2/3 : AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR L'ETIQUETAGE DES PAQUETS REP18 / FL, PARA 48

CONTEXTE : Le Comité du Codex sur l'Étiquetage des Denrées Alimentaires (CCFL) à sa 44^e session, a décidé d'entreprendre de nouveaux travaux pour élaborer des lignes directrices sur l'étiquetage frontale (face avant) en paquets. Ceci est apparu après discussion sur le document de travail sur la question présenté par le groupe de travail électronique présidé par le Costa Rica. La plupart des commentaires formulés pendant la session étaient en faveur du début de l'article. Le CCFL a accepté de soumettre le document de projet (REP 18 / FL, Annexe III) à l'approbation de la CAC 41.

POSITION : Nous soutenons la proposition de soumettre le document de projet à l'approbation de la CAC 41.

En effet, l'étiquetage nutritionnel frontal (ENF) vise à fournir aux consommateurs une compréhension appropriée et à permettre des choix alimentaires éclairés. Actuellement, l'étiquetage nutritionnel frontal (ENF) existe dans différents formats ce qui constitue un obstacle au commerce en l'absence d'un système d'étiquetage nutritionnel frontal (ENF) harmonisé ainsi l'élaboration de directives générales sur les ENF vise à assurer la normalisation du format de ENF.

2. COMITE DU CODEX SUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

ADOPTION A L'ETAPE 8 :

PROJET DE NORME POUR LES AUBERGINES, REP18 / FFV PARA 19 ET APP. II

CONTEXTE : Une version révisée du projet de norme pour les aubergines (établie par l'Inde sur la base de la CAC39 et des observations soumises au CCFFV20) a été examinée au CCFFV20. Le Comité a délibéré sur l'inclusion des tolérances dans la catégorie "Extra" dans le projet de norme pour les aubergines. En particulier, tolérances pour la dégradation, le rouge tendre et / ou la dégradation interne pour la classe "Extra".

Le Comité a accepté d'être classé "Extra" dans le projet de norme pour les aubergines. Cependant, les délégations présentes au CCFFV20 avaient des opinions divergentes sur les niveaux de tolérance dans la catégorie «Extra», avec des propositions allant de 0% à 1%.

Après des discussions approfondies et des délibérations, le Comité a décidé de conserver la catégorie «Extra» dans le projet de norme et d'inclure une tolérance de 1% pour la dégradation, le rouge tendre et / ou la dégradation interne dans la catégorie «Extra».

La Colombie, la Thaïlande, le Maroc et l'UE et ses États membres ont fait part de leur objection à l'inclusion d'une tolérance de 1% pour la dégradation en classe supplémentaire.

POSITION ET JUSTIFICATION: Soutenir l'adoption du projet de norme pour les aubergines à l'étape 8 avec la tolérance de 1% pour la dégradation, le rouge tendre et / ou la dégradation interne pour la catégorie «Extra». Les fruits et légumes sont périssables dans la nature. Avoir un niveau de tolérance de 1% pour la catégorie «Extra» veut tenir compte de la décomposition naturelle, du rouge tendre et / ou de la décomposition interne qui peut survenir pendant le transport, l'expédition et la manutention des régions productrices vers les marchés locaux et d'exportation.

ADOPTION A L'ETAPE 5

AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION, REP18 / FFV PAR. 60 (II) ET APP. IV.

CONTEXTE : Le nouveau projet de norme pour les pommes de terre de base a été présenté au CCFFV20 par l'Inde (président du GTE).

Le Comité est convenu d'examiner chaque section du projet de norme avec le projet de schéma de normes pour les fruits et légumes frais.

Le terme "hybrides" a été supprimé de la définition du produit comme le terme "variétés" dans la norme qui a été considérée comme prenant en compte les hybrides.

La germination des pommes de terre de consommation ne doit pas dépasser de plus de 1mm.

Le Comité a également noté que la couleur verte n'était pas un défaut dans les pommes de terre de consommation (contrairement aux produits comme les frites). Le Comité a noté la nécessité de fixer des limites pour empêcher l'accumulation de niveaux élevés de solanine dans les pommes de terre de consommation.

En ce qui concerne les tolérances de qualité, le tableau des tolérances n'est pas facile à comprendre et à appliquer. Il est nécessaire de revoir la table des tolérances.

Le Comité est convenu de transmettre le projet de norme à la 41^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC41) pour adoption à l'étape 5 et de prescrire au GTE présidé par l'Inde et co-présidé par le Cameroun et le Pérou travaillant en anglais, français et espagnol à réviser le projet de norme et le soumettre pour examen à CCFFV21.

POSITION ET JUSTIFICATION : Appuyer l'adoption de l'avant-projet de norme pour les pommes de terre de consommation à l'étape 5.

Le projet de norme est examiné par le GTE présidé par l'Inde et co-présidé par le Cameroun et le Pérou. Les questions soulevées au sujet du Tableau des tolérances seront traitées par la GTE avant le CCFFV21. L'Afrique peut continuer à façonner le projet de norme à travers la GTE et au CCFFV21.

APPROBATION POUR UN NOUVEAU TRAVAIL ETAPE 2 / 3.

DOCUMENTS DE PROJET POUR DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'IGNAME, LES OIGNONS ET LES ECHALOTES ET LES PETITS FRUITS), REP18 / FFV PARA 70 ET APP. V

CONTEXTE : Au CCFFV 20, un groupe de travail a été formé avec les États-Unis d'Amérique comme président du comité sur les projets de normes Codex pour les fruits et légumes frais. Des présentations ont été faites par le Costa Rica, l'Inde, l'Iran et le Mexique sur les propositions de projets de normes pour l'igname, les feuilles de curry vert, l'oignon et le mûrier respectivement au cours du groupe de travail en session.

Le Comité a décidé de soumettre des propositions de nouveaux travaux à la 41^e session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC41) et former des groupes de travail électroniques (GTE) (basé sur l'approbation du CAC41) pour préparer des projets de normes pour l'igname, oignons et échalotes et les petits fruits pour circulation à l'étape 3 et examen à CCFFV21.

Le GTE sur l'igname va être présidée par le Costa Rica et coprésidée par le Ghana, travaillant en anglais et en espagnol.

Le GTE sur l'Oignons et Échalotes va être présidée par l'Iran et coprésidée par l'Inde et l'Indonésie travaillant uniquement en anglais.

Le GTE sur les petits fruits va être présidée par le Mexique et coprésidée par l'Argentine, travaillant en anglais et en espagnol.

Le Comité a examiné la proposition de développement ultérieur de l'Inde avant la création d'un GTE et l'élaboration d'une norme pour la diffusion des observations et l'examen à l'étape 3.

POSITION ET JUSTIFICATION : Soutenir les propositions de nouveaux travaux sur l'igname, les oignons, les échalotes et les petits fruits.

L'igname, les oignons et les échalotes sont cultivés au Cameroun en fonction du climat, de la température et des conditions de croissance. Les ignames, les oignons sont également commercialisés en Afrique. L'élaboration d'une norme Codex pour les ignames, les oignons et les échalotes vise à promouvoir le commerce international de ces produits agricoles importants pour le Cameroun et l'Afrique.

3. COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

ADOPTION A L'ETAPE 5/8

AVANT-PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES POUR LES POISSONS ET LES PRODUITS DE LA PECHE (CXC 52-2003): GUIDE POUR LE CONTROLE DE L'HISTAMINE, REP18 / FH PARA 40 ET APP.II

CONTEXTE : Des directives pour le contrôle de l'histamine sont incluses dans le Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (CXC 52-2003) en fournissant des recommandations de contrôle détaillées pour la prévention de l'intoxication au poisson scombrottoxique (SFP). Sur la base des commentaires de la CEE, les coprésidents ont clairement indiqué que le système HACCP n'est pas requis sur les navires de pêche.

Le comité a accepté la plupart des amendements supplémentaires. Dans le même temps, le système HACCP peut atteindre un taux d'histamine inférieur à 15 mg / kg. Le comité accepte de passer aux niveaux d'histamine en note de bas de page.

POSITION ET JUSTIFICATION : Soutenir l'adoption du code de pratique à l'étape 5/8

Cette section complète le Code en fournissant des instructions détaillées pour la prévention de l'intoxication au scombrottoxine (SFP). Le guide veut soutenir les interventions de gestion des risques.

MODIFICATION EDITORIALE

AMENDEMENTS REDACTIONNELS AU CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS A FAIBLE TENEUR EN EAU (CXC 75-2015), REP18 / FH PARA 6

CONTEXTE: La section sur l'hygiène dans les normes élaborée par le CCSCH pour les herbes culinaires fait référence à la pratique hygiénique pour les aliments à faible teneur en eau en particulier, son annexe sur les épices et les herbes aromatiques séchées. À la quarante-septième session du CCFH, le Comité est d'accord avec le Comité sur les épices et les herbes culinaires pour déterminer si les herbes culinaires séchées doivent être séchées ou non. Le CCSCH a rappelé les discussions à CAC36 (2013) qui ont conduit à la mise en place du CCSCH (Comité pour les épices et herbes culinaires) est limité aux herbes à des fins culinaires et non pour être utilisés comme additifs alimentaires ou pour d'autres fins.

Le CCSCH a le terme «herbes» qui s'élargit et inclut des produits qui sortent du cadre du CCSCH; Pratique hygiénique pour les aliments à faible teneur en eau (CAC / RCP 75-2015) Annexe III sur les épices et les herbes aromatiques.

CCSCH3, CCFH49 a demandé au Secrétariat de remplacer «herbes» par «herbes culinaires» dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015) et adopté par la CAC41.

POSITION et JUSTIFICATION : Soutenir l'approbation de nouveaux travaux

Actuellement, il n'existe pas de norme Codex spécifique ou de code de pratique pour la gestion des allergènes dans les aliments. Le développement du document fournira donc une orientation pour la gestion des allergènes et contribuera ainsi à la protection de la santé et de la sécurité des consommateurs. Le code de pratique vise ainsi à faciliter une approche proactive de la gestion des allergènes dans la production alimentaire.

APPROBATION POUR UN NOUVEAU TRAVAIL
NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'ORIENTATION DES CRISES / ECLOSIONS (MICRO) BIOLOGIQUES
D'ORIGINE ALIMENTAIRE
REP18 / FH PARA 54

CONTEXTE : Ce travail est proposé par l'Union Européenne et concerne le développement de la gestion des crises alimentaires (micro) biologiques d'origine alimentaire. Le Comité est d'accord pour commencer ce travail et clarifier l'objectif et la portée comme suit:

Y compris la communication entre les programmes nationaux avec "INFOSAN. L'orientation vise à aborder la préparation, la détection et le rétablissement dans le but de limiter l'ampleur de tels événements. La portée est limitée aux risques biologiques. Cette orientation vise à compléter et à lier les documents élaborés par les textes FAO / OMS et Codex, le cas échéant. Pendant les épidémies / crises d'origine alimentaire.

Il a été demandé à l'Union européenne de soumettre le document de projet révisé à la Commission du Codex Alimentarius (pour le Secrétariat) pour approbation en tant que nouveaux travaux.

POSITION et JUSTIFICATION : Soutenir l'approbation de nouveaux travaux.

Les crises / flambées d'origine alimentaire ont de graves conséquences économiques et sanitaires. Des directives pour gérer les crises / flambées d'origine alimentaire seront donc utiles pour minimiser leur impact. Le document est donc conforme à l'un des mandats de la Commission du Codex Alimentarius, à savoir la protection de la santé et de la sécurité publiques.

4. COMITE DU CODEX SUR LA NUTRITION ET LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

ADOPTION A L'ETAPE 5

EXAMEN DE LA NORME POUR LA FORMULE DE SUIVI: AVANT-PROJET D'EXIGENCES DE COMPOSITION ESSENTIELLES POUR LES ENFANTS PLUS AGES ET LES NOURRISSONS REP18 / NFSDU 71 ET APP.II

CONTEXTE : Adoption de:

Protéine à 1,8 mg / 100 Kcal et DHA à 20 mg / 100 kcal et GUL à 30 mg / 100 kcal

POSITION et JUSTIFICATION : Soutenir l'adoption des exigences de composition pour les nourrissons plus âgés et les jeunes enfants à l'étape 5.

5. COMITE DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

ADOPTION A L'ETAPE 5/8

AVANT-PROJET DE SPECIFICATION POUR L'IDENTITE ET LA PURETE DES ADDITIFS ALIMENTAIRES
REP18 / FA 30 (I) ET APP. III.

CONTEXTE : L'identité et la pureté des additifs alimentaires ont été élaborés et publiés par le JECFA à la demande du CCFA. Le CCFA50 recommande l'adoption du cahier des charges.

POSITION ET JUSTIFICATION : Soutenir l'adoption à l'étape 5/8 du cahier des charges prévu à l'annexe III de REP18 / FA.

Le JECFA est la principale source d'évaluation de la sécurité pour le CCFA et responsable de l'élaboration des spécifications.

ADOPTION AUX ETAPES 8 ET 5/8

GENERALITES POUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES (NGAA), REP18 / FA 30 (II), 111 (I), 121 (III) ET APP. V, PARTIE A

CONTEXTE : Le comité a examiné un certain nombre d'additifs alimentaires et a discuté de la nouvelle inclusion pour la NGAA. Plusieurs additifs alimentaires indiqués à l'annexe V ont été discutés et conclus. Le comité recommande maintenant les additifs inclus dans la NGAA et donc la nécessité de modifier la NGAA.

POSITION et JUSTIFICATION : Soutenir l'adoption des additifs alimentaires dans les étapes 8 et 5/8 tel que recommandé par le comité.

La justification technologique de leur utilisation ainsi que leur sécurité ont été vérifiées et sont conformes au préambule de la NGAA.

ADOPTION A L'ETAPE 5/8**AVANT-PROJET DE REVISION DES NOMS DE CATEGORIE ET DU SYSTEME INTERNATIONAL DE NUMEROTATION DES ADDITIFS ALIMENTAIRES, REP18 / FA 30 (II), 121 (I) ET APP. IX, PARTIE A2**

CONTEXTE : Dans la NGAA, il existe sous la dénomination «aluminosilicate de sodium », tandis que le nom scientifique commun est «silicate de sodium et d'aluminium». Le comité a convenu de modifier le nom du SIN 554 en silicate de sodium et d'aluminium.

POSITION et JUSTIFICATION : Soutenir ces amendements aux numéros SIN
Dans le cas des glycosides de styviol.

REVISION**REVISEE DISPOSITIONS ADDITIF ALIMENTAIRE DE LA NGAA PAR RAPPORT A L'ALIGNEMENT DES ANNEXES SUR LES MANGUES EN CONSERVE, LES POIRES EN CONSERVE ET LES ANANAS EN CONSERVE DE LA NORME POUR CERTAINS FRUITS EN CONSERVE (CXS 319-2015) ET 14 NORMES POUR LES PRODUITS DU POISSON ET, REP18 / FA 48 (I) POINTS C ET D ET APP.V, PARTIE B**

CONTEXTE : Le manuel de procédure du Codex recommande que les normes de produits fassent référence à la NGAA. C'est ce dont vous avez besoin pour éviter que les textes du Codex aient des dispositions différentes. La NGAA a été adoptée en tant que référence unique pour les additifs alimentaires.

POSITION et JUSTIFICATION : Ceci est conforme au manuel de procédure du Codex.

REVISION

Les sections révisées sur les additifs alimentaires de la Norme pour certains fruits en conserve (CXS 319-2015) et les Normes pour le saumon en conserve (CXS 3-1981); Crevettes en conserve ou crevettes (CXS 37-1991); Thon en conserve et bonite (CXS 70-1981); Chair de crabe en conserve (CXS 90-1981); Sardines en conserve et produits de type sardine (CXS 94-1981); Poisson en conserve (CXS 119-1981); Poisson salé et poisson salé séché de la famille des poissons Gadidae (CXS 167-1989); Ailerons de requin séchés (CXS 189-1993); Crackers de poissons de mer et d'eau douce, de crustacés et de mollusques (CXS 222-2001); Anchois salés séchés bouillis (CXS 236-2003); Hareng de l'Atlantique salé et sprat salé (CXS 244-2004); Le caviar d'esturgeon (CXS 291-2010); Sauce de poisson (CXS 302-2011) et le poisson fumé, du poisson et de poisson fumé-séché aromatisé à la fumée (CXS 311-2013) **REP18 / FA par 48 (i) les points A et B, 30 (ii) et App.IV**

CONTEXTE : Le manuel de procédure du Codex recommande que les normes de produits fassent référence à la NGAA. C'est ce dont vous avez besoin pour éviter que les textes du Codex aient des dispositions différentes. La NGAA a été adoptée en tant que référence unique pour les additifs alimentaires.

POSITION et JUSTIFICATION : La recommandation d'aligner les normes de produits sur la NGAA, Ceci est conforme avec le manuel de procédure du Codex et qui veut que le NGAA soit la référence unique pour les additifs alimentaires.

REVOCACTION

Commission des additifs alimentaires de la NGAA **REP18 / AF para 48 (ii)**

CONTEXTE : La CAC 40 a approuvé l'arrêt des travaux sur le fromage fondu. Le comité ne pouvait pas continuer à le faire sur l'aspect des additifs alimentaires de la norme et a donc pris la décision de révoquer les dispositions.

POSITION et JUSTIFICATION : Soutenir la révocation.

Étant donné qu'il n'y a aucune justification pour développer des dispositions pour les produits inexistants dans la NGAA.

REVOCACTION

Les dispositions pertinentes additif alimentaire par rapport aux normes de mozzarella (CXS) 262-2006, fromage cottage (CXS 273-1968), fromage à la crème (CXS 275-1973), Laits fermentés (CXS 243- 2003), les matières grasses de lait tartinables (CXS 253 -2006), et fromage à la crème (CXS 275-1973) **REP18 / FA para 134 (iv)**

CONTEXTE : Un appel a été lancé pour la soumission de données sur les sorbates afin de permettre leur inclusion sur la liste des priorités de l'évaluation du JECFA. Les données n'ont pas été soumises et la réévaluation de la sécurité n'a donc pas pu être priorisée. En conséquence, le comité a pris la décision de révoquer la commission des sorbates dans les tableaux 1 et 2 de la NGAA.

POSITION et JUSTIFICATION : Soutenir la révocation

La révocation est recommandée en raison du manque de données à l'appui de l'évaluation de la sécurité.

6. COMITÉ SUR L'HYGIÈNE DES ALIMENTS

PROJET DE RÉVISION DU CODE D'HYGIÈNE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (CAC / RCP 53-2003) (REP 17 / FH, PARA. 36, ANNEXE III) ÉTAPE 5/8

CONTEXTE : Le CCFH a noté que toutes les questions en suspens, y compris l'amendement au paragraphe 36 : « Les travailleurs agricoles qui appliquent des produits chimiques agricoles devraient recevoir une formation sur les procédures d'application et de sécurité appropriées »

POSITION : Nous soutenons l'adoption du Code de pratique à l'étape 5/8

JUSTIFICATION : Le Code traite des bonnes pratiques agricoles (BPA) et des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) pour maîtriser les risques microbiologiques, chimiques et physiques associés à toutes les étapes de la production de fruits et légumes frais, de la production primaire à la consommation.

7. COMITE DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

ADOPTION À LA RÉVOCATION À L'ÉTAPE 5/8, MODIFICATION

1-LM pour le plomb dans certains produits (révision des LM / révocation des LM correspondantes / amendements aux LM) REP18 / CF para 45. LMs pour le jus de raisin, le chutney de mangue, les légumes de brassica en conserve, les champignons d'élevage frais, le sel (à l'exclusion du sel des marais), les pâtes à tartiner et les pâtes à tartiner, les graisses et les huiles comestibles.

2- Révocation des LM existantes pour le chutney de mangue, le sel, les tartinades de graisse et les tartinades mélangées, les graisses et les huiles comestibles.

Révocation de la LM pour les catégories de concentrés de tomates transformées.

CONTEXTE : 1- A la 73^{ème} réunion du JECFA en 2010, il a établi la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) de 25 ug / kg de poids corporel pour le plomb dans les aliments qui ne sont plus de protection de la santé. Il a été retiré et depuis lors il n'a pas été possible d'établir un nouveau PWTI.

La 6^e session du CCCF (2012) a donc décidé de revoir la LM du plomb dans les aliments énumérés dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines dans les aliments et les aliments (CODEX STAN 193-1995).

Les limites maximales (LM) proposés ont été proposées pour respecter les LM inférieures proposées (principe ALARA). Cet examen est en cours depuis 2013.

2- Une fois que la CAC a adopté les nouvelles LM, les LM existantes pour le chutney de mangue, le sel, les tartinades de graisse et les tartinades mélangées, les graisses et les huiles comestibles ont été révoquées.

En ce qui concerne les concentrés de tomates, le CCCF12 a décidé d'utiliser les LM courantes pour les légumes-fruits (ce qui inclut des tomates fraîches) de 0,05 mg / kg.

POSITION et **JUSTIFICATION** : 1- Le CCCF12 est convenu d'avancer aux LM suivantes pour adoption à l'étape 5/8:

GRAPEJUICE

LM inférieure de 0,05 à 0,04 mg / kg

CHUTNEY DE MANGUE

LM inférieure de 1 à 0.4 mg / kg

LÉGUMES DE BRASSICA EN CONSERVE

À inclure dans la catégorie des légumes en conserve avec une LM de 0,1 mg / kg.

CHAMPIGNONS FRAIS D'ÉLEVAGE

LM de 0,3 mg / kg établie pour les champignons communs (*Agaricus bisporus*), les champignons shiitake (*Lentinula edodes*) et les pleurotes (*Pleurotus ostreatus*)

SEL (À L'EXCLUSION DU SEL DE MARSHES)

LM inférieure de 2 à 1 mg / kg

TARTINAGES DE MATIÈRES GRASSES ET TARTINAGES MÉLANGÉS

LM inférieure de 0,1 à 0,04 mg / kg

GRAISSES ET HUILES COMESTIBLES

LM inférieure de 0,1 à 0,08 mg / kg

2- nous soutenons la position selon laquelle une fois que le CAC aura adopté les nouvelles LM, les LM existantes devraient être révoquées. Nous soutenons la proposition visant à révoquer la LM existante pour les concentrés de tomates transformés

ADOPTION A L'ETAPE 5/8**LM POUR LE CADMIUM DANS LE CHOCOLAT CONTENANT OU DECLARANT ≥ 50% A <70% DE MATIERES SECHES TOTALES DE CACAO SUR UNE BASE SECHE; ET LE CHOCOLAT CONTENANT OU DECLARANT ≥ 70% DE MATIERES SECHES TOTALES DE CACAO SUR UNE BASE SECHE, REP18 / CF PARAGRAPHE 67 (I) ET (II)**

CONTEXTE : La 77^e réunion du JECFA (2013), le JECFA a conclu que l'exposition au cadmium pour les gros consommateurs de cacao et de produits à base de cacao n'était pas un problème de santé.

POSITION et JUSTIFICATION : Le CCCF12 a convenu d'avancer aux LM suivantes pour adoption à l'étape 5/8:

Avance à la LM de 0,8 mg / kg pour le chocolat contenant ou déclarant ≥ 50% à <70% de matières sèches totales de cacao sur une base sèche pour adoption à l'étape 5/8 par CAC41.

Avance à la LM de 0,9 mg / kg pour le chocolat contenant ou déclarant ≥ 70% de matières sèches totales de cacao sur une base sèche pour adoption à l'étape 5/8 par la CAC41.

Soutenir l'adoption du MLS.

La contamination des aliments par le cadmium pose des problèmes de santé tels que les maladies rénales, les problèmes squelettiques et respiratoires. La présence dans les aliments doit être maintenue au strict minimum.

Ces LM ont été dérivées en utilisant le principe ALARA. Un seuil de 95% (un taux de rejet de 5%) a été utilisé pour l'Amérique latine et les Caraïbes. 27% de taux de rejet dans certains cas. Cette approche a été utilisée en raison de la conclusion du JECFA selon laquelle l'exposition au cadmium pour les gros consommateurs de cacao et de produits à base de cacao n'est pas un problème de santé.

La question ici est essentiellement une question commerciale.

ADOPTION A L'ETAPE 5/8 ET REVOCATION DES GL POUR LE METHYLMERCURE**LM POUR LE THON, L'ALFONSINO, LE MARLIN ET LE REQUIN; ET LES LIMITES INDICATIVES POUR LE METHYLMERCURE DANS LES POISSONS PREDATEURS ET NON PREDATEURS REP18 / CF PAR. 91 (I) ET (III)**

CONTEXTE : En 2003, le JECFA a révisé la DHTP pour le méthylmercure de 3,3 à 1,6 µg / kg pc. À titre de suivi, le CCCF7 (2013) a discuté des niveaux indicatifs (MG) pour le méthylmercure dans le poisson (1 mg / kg) et les poissons prédateurs (0,5 mg / kg) et a accepté une révision.

La base de l'étude de la valeur actuelle de l'étude est qu'elle ne contribue pas à la consommation humaine.

Le CCCF11 (2017) a convenu d'établir le MLS pour le méthylmercure basé sur le principe ALARA

POSITION et JUSTIFICATION : Le CCCF12 a convenu d'avancer aux LM suivantes à la CAC pour adoption à l'étape 5/8:

Le CCCF12 a convenu d'un compromis maximal de 1,2 mg / kg pour le thon en tant que groupe après de nombreuses discussions avec plusieurs propositions avancées (des valeurs allant de 1,1 à 1,7 ont été proposées).

Soutenir l'adoption de la LM de 1,2 mg / kg pour le thon en tant que groupe.

Le CCCF12 a approuvé des LM de 1,5 mg / kg pour l'alfonsino, de 1,7 mg / kg pour le makaire et de 1,6 mg / kg pour le requin

Ne pas soutenir l'adoption de ces LM .

Sur la base du principe ALARA et conformément aux critères d'établissement des limites maximales dans la NGCTAHA, une valeur de 1,2 mg / kg a été obtenue après analyse des données disponibles pour tous les thons.

Le groupe d'experts de l'UA-BIRA a proposé que la LM soit basée sur les espèces de thon à forte teneur en mercure, ainsi que sur le thon obèse ou le thon rouge qui présentait une LM de 1,4 mg / kg. Les données de deux pays africains qui ont donné le compromis ML promis étaient réalisables. La valeur de 1,2 mg / kg pour le thon en tant que groupe est supportée.

Le groupe d'experts de l'UA-IBAR a précédemment demandé plus d'informations sur les LM.

ADOPTION A L'ETAPE 5/8**COP POUR LA PREVENTION ET LA REDUCTION DES DIOXINES, DES PCB DE TYPE DIOXINE ET DE LA CONTAMINATION PAR DES PCB DE TYPE NON-DIOXINE DANS LES ALIMENTS POUR ANIMAUX RE18 / CF PARA 98**

CONTEXTE : Une COP pour la prévention et la réduction des dioxines et des PCB de type dioxine (polychlorobiphényles) dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux a été adoptée en 2006.

Depuis lors, de nouvelles voies de contamination ont nécessité des mesures de gestion supplémentaires. De plus amples informations sont maintenant disponibles sur le transfert des dioxines et des PCB dans les

aliments et les aliments d'origine animale. Le JECFA 80 (2015) a effectué une évaluation des risques liés à la toxicité des PCB de type non-dioxine (NDL) et le résultat doit être incorporé dans la COP. Enfin, les PCB-DL sont également applicables aux PCB-NDL, de sorte que le terme PCB-DL peut être remplacé par le terme général de PCB qui inclut les PCB-DL et les PCB-NDL.

POSITION et JUSTIFICATION : Appuyer la décision d'adopter les parties révisée à l'étape 5/8.

Les BPC sont des polluants environnementaux persistants répandus dont on sait qu'ils survivent longtemps dans l'environnement. Ils sont classés comme cancérigènes du groupe 1 et provoquent un large éventail d'effets néfastes sur la santé, tels que des problèmes de perturbation endocrinienne et de développement neurocognitif chez les enfants.

Il comporte également des mesures supplémentaires pour les dioxines et les PCB de type dioxine ainsi que des mesures d'atténuation pour les PCB de type non-dioxine.

ADOPTION A L'ETAPE 5

COP POUR LA REDUCTION DU 3-MCPDE ET DU GE DANS LES HUILES RAFFINEES ET LES PRODUITS A BASE D'HUILES RAFFINEES REP18 / CF PARAGRAPHE 102 (II) ET (III)

CONTEXTE : les huiles végétales comestibles sont produites à partir de fruits, les graines, les noix et le raffinage des huiles végétales comestibles (à des températures d'environ 200 ° C ou plus) peut produire des 3-MCPD, 3-MCPDE et de l'ester glycidique. Une évaluation du JECFA (JECFA 83 en 2016) a indiqué que le 3-MCPDE est cancérigène et cible généralement les reins et les organes reproducteurs mâles. Le JECFA a en outre établi une DJMTP de groupe de 4 ug / kg pour le 3-MCPD et le 3-MCPDE. Le JECFA a donc conclu que le glycidol est génotoxique et pose donc un problème de santé. CCCF11 (2017) à COP pour la réduction du 3-MCPDE et du GE dans les huiles raffinées et les produits fabriqués avec des huiles raffinées jusqu'à la CEE sous la direction des États-Unis. Ce travail a été approuvé par CAC40 (2017).

POSITION et JUSTIFICATION : Nous soutenons la décision d'adopter la Conférence des Parties à l'étape 5. Le 3-MCPD et le GE sont tous deux formés au cours du processus de chauffage mais par des mécanismes différents et sont connus pour poser des problèmes de santé. GE se forme à des températures supérieures à 200 ° C et sa formation augmente avec l'augmentation de la température. Le 3-MCPDE est présent à des températures plus basses (160-200 ° C) en présence de composés chlorés mais n'augmente pas à des températures plus élevées.

ADOPTION A L'ETAPE 5

LIGNES DIRECTRICES POUR L'ANALYSE DES CAS DE CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS POUR LESQUELS IL N'EXISTE AUCUN CADRE REGLEMENTAIRE OU CADRE DE GESTION DES RISQUES REP18 / CF 124 (I) - (III)

CONTEXTE : Ce travail a été approuvé par CAC40 (2017). Le CCCF12 a discuté et révisé le document en fournissant plus de précisions sur son objectif.

Ces directives sont destinées aux contaminants qui ne relèvent pas du cadre réglementaire normal. Il comprend des groupes de contaminants: tels que les produits chimiques utilisés pour résoudre les problèmes environnementaux et liés aux changements climatiques spécifiques, les contaminants de matériaux utilisés lors de la transformation des aliments: tels que les matériaux d'emballage non réglementés, encres d'imprimerie, des huiles, des lubrifiants, des résines utilisées comme composés d'entretien de fabrication, les mycotoxines ou phytotoxines nouvellement caractérisées, et les contaminants environnementaux tels que les ignifugeants et les parfums.

Les composés tels que les additifs alimentaires, les pesticides, les médicaments vétérinaires, etc. pour lesquels des exigences réglementaires existent sont exclus.

POSITION et JUSTIFICATION : nous soutenons la décision d'adopter le document à l'étape 5.

ARRET DE TRAVAIL

ÉTABLISSEMENT DE LM POUR LE CADMIUM DANS LES MELANGES SECS DE CACAO ET DE SUCRES VENDUS POUR LA CONSOMMATION FINALE; ET LM POUR LE METHYLMERCURE DANS LA SERIOLE ET L'ESPADON REP18 / CF PARA 91 (II).

CONTEXTE: Le CCCF12 a décidé d'abandonner les travaux sur les limites maximales pour le cadmium dans la catégorie décrite comme «mélanges secs de cacao et de sucres vendus pour la consommation finale»

Les raisons données pour l'arrêt de travail étaient:

- Il y avait très peu d'échantillons avec des informations sur les pourcentages de solides de cacao totaux pour cette catégorie.

- Cette catégorie de produit est de faible importance dans le commerce international

Il y a une absence de LM établies ailleurs en dehors du Codex.

POSITION et JUSTIFICATION : nous soutenons l'abandon de cette catégorie de produit de cacao. En l'absence d'informations sur les pourcentages de solides de cacao totaux dans cette catégorie de produits, il sera difficile d'obtenir des valeurs pour les produits pour le moment.

8- COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DE PESTICIDES.

Avant-projet de LMRREP18 / PR App II)

CONTEXTE : Les composés suivants ont été évalués par la JMPR et le CCPR recommande leur adoption pendant CAC41. Chlorméquat, oxamyle, fenpyroximate, fenpropimorphe, tébuconazole, cyprodinil, trifloxystrobine, Difénoconazole, Azoxystrobine, Prothioconazole, Spinetoram, Fluopyram, Isopyrazam, Saflufenacil, Picoxystrobine, imazapyr, imazamox, flupyradifurone, quinclorac, bicyclopyrone, fenazaquine, Fenpyrazamines, isoprothiolanes, fosétyl-aluminium, trifloxystrobine, chlorméquat, oxamyl,

POSITION et JUSTIFICATION : Appui à l'adoption des LMR à l'étape 5/8 (REP18 / PR Annexe II)

ii) LMR Codex (CXL) pour révocation (REP18 / PR Annexe III).

ADOPTION AUX ETAPES 8 ET 5/8

PROJET DE REVISION DE LA CLASSIFICATION: CLASSE A - PRODUITS PRIMAIRES D'ORIGINE VEGETALE - TYPE 05 (GROUPE 027 ET 028) HERBES ET EPICES

CONTEXTE : Le Comité a achevé la révision de tous les groupes dans le type 05 herbes et d'épices pour le rendre compatible avec les approches de la révision de la classification prise lors de la 49^e session du CCPR sur la révision de la classification.

POSITION et JUSTIFICATION : Soutenir l'adoption des produits de type 05 (Groupes 027 Herbes et Groupe 028 Épices).

Les produits de type 05 (groupes 027 et 028) répondent aux critères de regroupement des cultures. Ils sont similaires en morphologie et ont les mêmes pratiques de production de cultures.

ADOPTION AUX ETAPES 8 ET 5/8

PROPOSITION DE PROJETS DE TABLEAUX D'EXEMPLES DE PRODUITS REPRESENTATIFS POUR LES GROUPE DE PRODUITS DES TYPES 04 ET 05 (A INCLURE DANS LES PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR LA SELECTION DE PRODUITS REPRESENTATIFS POUR L'EXTRAPOLATION DES LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS DE PESTICIDES POUR LES GROUPE DE PRODUITS.

CONTEXTE : La discussion par le CCPR de la Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale (CXM 4-1989) a eu lieu entre les 36^{ème} et 49^{ème} sessions. Les groupes de pesticides pour les produits (et les Lignes directrices pour la sélection des produits représentatifs pour l'extrapolation des LMR) CXG 84-2012) respectivement.

POSITION ET JUSTIFICATION : nous soutenons l'adoption d'exemples de cultures représentatives suivantes.

Type 04 Noix, Graines et Sucrs, Groupe 022 Noix, Exemple des cultures représentatives, Deux produits du groupe.

Groupe 023 Oléagineux et fruits à huile, Exemples de Graines de colza représentatives, graines de coton de tournesol et olives pour la production de pétrole.

Sous-groupes 023 A Petites graines oléagineuses, graines de colza représentatives,

Sous-groupe 023B, Représentant des graines de tournesol Marchandise, Tournesol Semences,

Sous-groupe 023 C Coton Représentant des semences, Marchandise, Coton semences,

Sous-groupe 023 E Fruits à huile, Produits de base représentatifs, Olives pour la production de pétrole,

Groupe 024 Graines pour boissons et doux, Produits de base représentatifs Fève de cacao et grain de café

Groupe 025 Sapin Produit représentatif, tout produit de ce sous-groupe.

Types 05 Herbes et épices Sous-groupe 027 A Herbes (plantes herbacées) Exemple de produits représentatifs, basilic et menthe pour la laitue en feuilles d'épinard.

Sous-groupe 027 B feuilles de exemple de plantes ligneuses produit représentatif, toute marchandise dans ce sous-groupe ou laitue ou épinards.

Sous-groupe 027 C Comestible exemple de fleurs représentant la marchandise, toute marchandise dans ce sous-groupe ou laitue ou épinards.

Des cultures représentatives ont été sélectionnées sur la base des principes utilisés dans la sélection des produits représentatifs.

LMR pour le groupe 023 en tant que produits agricoles du sous-groupe 023D - Les graines d'autres huiles varient considérablement

APPROBATION POUR UN NOUVEAU TRAVAIL**CALENDRIER PROPOSE DE PESTICIDES POUR EVALUATION PAR LE JMPRREP18 / PR APP 2019 XIII**

CONTEXTE : Chaque année, en coopération avec le Secrétariat de la JMPR, le CCPR s'accorde sur le calendrier des évaluations de la JMPR pour l'année suivante et envisage de donner la priorité aux autres pesticides pour l'avenir. Cette liste des calendriers et des priorités est soumise à l'approbation de l'ACE chaque année à titre de nouveau travail.

POSITION ET JUSTIFICATION : nous soutenons l'approbation de la JMPR 2019, y compris: 7 nouveaux composés plus une réserve (pyrasulfate).

19 nouvelles utilisations et autres évaluations pour la réunion extraordinaire de la JMPR. Il y a un endroit disponible.

13 nouvelles utilisations et autres évaluations pour la réunion normale de la JMPR .

10 composés dans le cadre des réexamens périodiques.

Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments

Tous les composés dans les annexes 2019 ont été pris en charge par le fabricant. Les données toxicologiques et les résultats sur les produits sont disponibles. Ils respectent les critères d'ordonnancement.

9 - COMITE DU CODEX SUR LES RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES DANS LES ALIMENTS**ADOPTION AUX ETAPES 5/8****RECOMMANDATION DE GESTION DES RISQUES PROPOSEE (RMR) POUR LES RESIDUS DE GENTIANE VIOLETTE.**

CONTEXTE : Le RMR pour le violet de gentiane a été adopté à l'étape 5 par le CAC 40 (2017). REP17 / RVDP App II Le CCRVDF24 a recommandé l'adoption à l'étape 5/8 du RMR de la gentiane violette

POSITION et JUSTIFICATION : nous soutenons l'adoption de cette norme.

Les recommandations du JECFA sur l'évaluation des LMR pour le violet de gentiane ont été acceptées. Selon le JECFA 78, il n'était pas approprié de fixer une DJA pour le violet de gentiane, car il est génotoxique et cancérigène et, par conséquent, il n'a pas pu être recommandé. Il y a aussi des informations limitées sur les résidus. En outre, le violet de gentiane est semblable au vert de malachite.

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES DE RESIDUS (LMR) POUR LES MEDICAMENTS VETERINAIRES**ADOPTION AUX ETAPES 5/8****LMR pour l'amoxicilline**

CONTEXTE : JECFA (85) Données sur les LMR disponibles chez les poissons à 50ug / kg et chez les poissons. Muscles à 50ug / kg

POSITION ET JUSTIFICATION : nous soutenons l'adoption de LMR à l'étape 5/8

Le projet de LMR pour l'amoxicilline dans le filet et le muscle des poissons a été recommandé pour adoption à l'étape 5/8 (Annexe IV) sur la base de l'évaluation du JECFA.

AMPICILLINE

CONTEXTE : Le JECFA (85) a recommandé deux LMR pour le muscle et le filet de poisson, respectivement, comme pour l'amoxicilline. Il y a un soutien total pour les LMR

POSITION ET JUSTIFICATION : nous soutenons l'adoption de LMR à l'étape 5/8

Sur la base de l'évaluation du JECFA

FLUMETHRINE

CONTEXTE Le JECFA (85) a recommandé des LMR de 6ug / kg pour le miel.

POSITION ET JUSTIFICATION nous soutenons l'adoption de LMR à l'étape 5/8.

Sur la base de l'évaluation du JECFA

LUFENURON

CONTEXTE Le JECFA (85) a recommandé des LMR pour le lufénuron dans les filets de saumon et les filets de truite à 1300ug/ kg.

POSITION et JUSTIFICATION : Les LMR pour le lufénuron dans les filets de saumon et les filets de truite ont été avancées pour adoption à l'étape 5/8.

Sur la base de l'évaluation du JECFA.

MONEPANTEL

CONTEXTE : Le JECFA (85) a recommandé les LMR pour le Monepantel chez les bovins de la manière suivante: Lipides 7000 µg / kg; Rein 1000ug / kg; Foie 2000ug / kg et muscle 300ug / kg.

POSITION ET JUSTIFICATION : nous soutenons l'adoption de LMR à l'étape 5/8.

Sur la base de l'évaluation du JECFA