

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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 - www.codexalimentarius.org

Point 18 de l'ordre du jour

CX/CF 21/14/16

Avril 2021

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Quatorzième session

(en ligne)

3-7 et 13 mai 2021

DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA MISE EN ŒUVRE D'UNE APPROCHE STRUCTURÉE POUR IDENTIFIER LE BESOIN DE RÉVISER LES NORMES DU CODEX ET DES TEXTES APPARENTÉS POUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par le Canada
et co-présidé par le Japon et les États-Unis d'Amérique)

CONTEXTE

1. Le CCCF13 (2019) a convenu d'établir un groupe de travail électronique (GTE) présidé par le Canada et co-présidé par le Japon et les États-Unis, travaillant en anglais, en vue de préparer une proposition d'approche pour identifier le besoin de réviser les normes existantes et textes apparentés développés par le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF), pour examen lors du CCCF14.¹ Le document de discussion préparé pour la session du CCCF prévue en 2020 (CX/CF 20/14/16)² (joint au présent document de discussion en tant qu'Appendice II) fournit des informations générales sur les origines de ces nouveaux travaux.

OBSERVATIONS EN RÉPONSE À LA LETTRE CIRCULAIRE CL 2020/53/OCS-CF

2. En raison de la pandémie mondiale, le CCCF14, initialement prévu pour 2020, a été reprogrammé pour 2021. Afin de poursuivre les travaux sur le sujet, une lettre circulaire (CL 2020/53/OCS-CF) a été publiée pour solliciter des observations sur les trois options proposées aux paragraphes 43-45 du CX/CF 20/14/16 :
 - **Option 1** (statu quo) : Poursuivre un examen ad hoc, ou basé sur les besoins, des normes existantes du Codex.
 - **Option 2** : Établir des listes de suivi des normes du Codex révisées ou établies initialement il y a plus de 15 ans et plus de 25 ans, ainsi que des normes dont la réévaluation est recommandée par le CCCF, la CAC, ou un pays membre. Les examens ad hoc des normes existantes du Codex se poursuivraient également dans le cadre de cette option.
 - **Option 3** : Établir des listes de suivi des normes du Codex révisées ou établies initialement il y a plus de 15 ans et plus de 25 ans, ainsi que des normes dont la réévaluation est recommandée par le CCCF, la CAC, ou un pays membre. Les normes du Codex datant de plus de 25 ans seraient évaluées en priorité afin de déterminer si de nouvelles données et informations scientifiques sont disponibles pour justifier leur révision complète, ce travail étant pris en charge volontairement par un pays membre ou assigné par le président.
3. La lettre circulaire recommandait d'envisager l'option 2 pour une période d'essai de 3 ans. Elle a également sollicité des contributions sur des approches de mise en œuvre pour l'option 2 autres que celles résumées au paragraphe 49 du document CX/CF 20/14/16 et sur des critères de priorisation additionnels ou différents de ceux présentés aux paragraphes 27 à 41 du document CX/CF 20/14/16, pour identifier les normes du Codex et textes apparentés à examiner.

¹ REP19/CF, paragraphes 170-184

² Les documents de travail publiés en 2020, qui ont été révisés ou mis à jour en 2021 pour être examinés par le CCCF14, sont disponibles sur le site web du Codex : <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/extra/cocf14-2020/en/>

4. Treize (13) membres³ ont émis des observations en réponse à la lettre circulaire. Douze (12) membres ont soutenu l'option 2 sur la base du fait qu'elle s'appuie sur le système actuel, ad hoc ou fondé sur les besoins, mais qu'elle fournit un cadre organisationnel supplémentaire sans augmentation sensible de la charge de travail. Un (1) membre a soutenu l'option 3. La période d'essai de trois ans pour l'option 2 a également été généralement soutenue, avec deux membres notant que des changements au niveau de l'approche pour l'option 2 pourraient être nécessaires pendant la période d'essai et/ou qu'une période d'essai plus longue pourrait être requise. Un membre a fait remarquer que des mesures de performance pourraient être développées pour aider à évaluer l'option 2 pendant et après la période d'essai.
5. Aucun membre ayant fait des commentaires via la lettre circulaire n'a suggéré de critères de priorisation additionnels pour identifier les normes du Codex et textes apparentés à réviser. Toutefois, 3 membres ont suggéré que les critères de priorisation soient en quelque sorte classés ou notés en fonction de leur priorité.
6. Aucun membre ayant répondu à la lettre circulaire n'a proposé d'alternatives à l'approche générale de mise en œuvre pour l'option 2 présentée et un large soutien a été apporté à l'approche générale de mise en œuvre proposée.

CHAMP D'APPLICATION

7. Le présent document a pour objet de présenter la manière dont le CCCF mettrait en œuvre et rendrait opérationnelle, à titre d'essai pendant 3 ans, l'option 2 en tant qu'approche structurée pour l'identification des normes existantes du Codex et textes apparentés à réviser. Les normes du Codex, aux fins du présent document, sont les limites maximales (LM), les limites indicatives (LI) et les Codes d'usages.
8. Les sujets suivants ne font pas partie du champ d'application du présent document de discussion, mais pourraient faire l'objet de travaux futurs par le CCCF :
 - i) La proposition d'une approche systématique sur le moment d'établir de nouvelles LM et de nouveaux Codes d'usages ; cela inclut la proposition de nouvelles normes du Codex pour les combinaisons aliment - contaminant pour lesquelles une ou des LM sont établies mais pour lesquelles il n'existe pas de Code d'usages correspondant, et vice versa ;
 - ii) La proposition d'une approche systématique sur le moment d'ajouter des produits chimiques à la Liste prioritaire des contaminants pour évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ; et
 - iii) La proposition d'une approche systématique sur le moment de développer des plans d'échantillonnage des contaminants alimentaires pour lesquels il existe des LM ou des LI mais aucun plan d'échantillonnage.

PROPOSITION D'APPROCHE DE MISE EN ŒUVRE DE L'OPTION 2

9. L'option 2 est axée sur l'établissement et la mise à jour annuelle de deux listes de suivi des normes du Codex : (i) une liste des normes dont la dernière révision ou l'établissement initial date de plus de 15 ans et de plus de 25 ans ; et (ii) une liste des normes dont la réévaluation a été recommandée par le CCCF, la CAC ou un pays membre dans un certain délai ou à une date ultérieure non précisée.
10. À l'instar de la manière dont les contributions sont sollicitées et communiquées chaque année sur la Liste des priorités du JECFA, les listes de suivi (voir paragraphe 9) de la réunion précédente du CCCF seraient incluses dans le rapport de chaque réunion du CCCF. Une lettre circulaire serait publiée pour solliciter des observations sur les listes de suivi concernant la disponibilité de nouvelles données et informations qui seraient utilisées pour identifier les normes du Codex à réviser. Les observations seraient affichées comme un sous-point du point de l'ordre du jour du CCCF sur ce sujet. Un groupe de travail intra-session à la réunion annuelle du CCCF synthétiserait le statut de révision actuel et transmettrait au CCCF des recommandations sur les révisions prioritaires d'après les listes de suivi. Les listes de suivi seraient mises à jour après le groupe de travail intra-session et présentées au CCCF lors de la session plénière. Les listes peuvent alors être adoptées telles quelles ou modifiées avant leur adoption. Le CCCF déterminerait ensuite la façon d'équilibrer ces priorités avec le développement de nouvelles normes du Codex.
11. Pour que les travaux avancent, un pays membre se porterait volontaire pour déterminer la nécessité d'une révision d'une norme existante du Codex en utilisant les critères de priorisation énoncés à l'Appendice I en tant que guide. S'il est déterminé qu'une norme du Codex nécessite une mise à jour, un pays membre volontaire

³ Australie, Brésil, Canada, Chili, Costa Rica, Cuba, Équateur, États-Unis, Irak, Maroc, République de Corée, Thaïlande, Union européenne

procéderait aux nouveaux travaux et préparerait un document de discussion contenant les données et conclusions pertinentes.

12. Afin de générer les listes de suivi, une liste des années d'adoption ou l'année de la dernière révision et/ou mise à jour des normes du Codex sera également tenue à jour, sur la base du document d'information préparé conjointement par le Japon et les Pays-Bas pour chaque session du CCCF (INF/1), qui contient des informations complètes, y compris les années d'adoption de tous les Codes d'usage, LM et Li existants.
13. L'option 2 n'exclut pas la poursuite de l'examen ad hoc des normes existantes du Codex sur nomination, par un membre du Codex et conformément aux orientations fournies dans le préambule de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995). Le membre désigné entreprendrait les nouveaux travaux et préparerait un document de discussion contenant les données et conclusions pertinentes.

PROPOSITION D'ÉVALUATION DE L'OPTION 2

14. L'option 2 sera considérée comme réussissant à fournir un cadre pour l'examen des normes existantes du Codex si elle aboutit à des justifications claires pour la mise à jour des normes, si elle est flexible, si elle n'augmente pas la charge administrative, si elle aboutit à des normes du Codex mises à jour, si une mise à jour est nécessaire, et, pour les normes qui n'ont pas besoin d'être mises à jour, si elle met en évidence qu'un examen a eu lieu.
15. Un (1) membre du groupe de travail électronique réuni avant le CCCF14 (2021) a suggéré que, du fait que les facteurs énoncés au paragraphe 14 sont subjectifs, certains objectifs quantitatifs pourraient être établis en vue d'évaluer l'option 2 au cours de la période de 3 ans. Toutefois, dans un premier temps, il est recommandé que le groupe de travail intra-session, lors de la réunion annuelle du CCCF, examine et rende compte au CCCF du succès de la période d'essai de l'option 2, en tenant compte des facteurs énoncés au paragraphe 14.
16. L'approche proposée demeure flexible et susceptible d'améliorations et modifications à mesure que le CCCF se familiarise avec elle au cours de la période d'essai de trois ans. Le groupe de travail intra-session proposerait des modifications au CCCF, si nécessaire, en fonction des réactions et de son évaluation de l'approche, y compris si des critères additionnels ou quantitatifs sont nécessaires pour aider à évaluer le succès de l'option 2.

PROPOSITION D'ORDRE DE PRIORITÉ DES CRITÈRES D'IDENTIFICATION DES NORMES DU CODEX POUR EXAMEN

17. Le document de discussion préparé pour la session du CCCF planifiée en 2019 (CX/CF 19/13/18) (Appendice II) soulignait que les domaines identifiés pour de nouveaux travaux par le CCCF devraient se concentrer sur la réduction des risques sanitaires résultant de la contamination des aliments. Il mentionnait également que les critères qui donnent des indications sur un problème de santé doivent se voir accorder la plus haute priorité et que l'ampleur, l'importance et la priorité relative de chaque critère seraient examinées par le CCCF au cas par cas, une fois que toutes les nouvelles données et informations scientifiques auront été évaluées.
18. Une perturbation du commerce international est un autre critère clé qui, selon le groupe de travail électronique réuni avant le CCCF14 (2021), serait un élément déclencheur important pour la révision des normes du Codex. Les perturbations commerciales impliquant des aliments de base seraient considérées comme ayant la plus haute priorité pour le déclenchement d'une révision des normes du Codex correspondantes. Le potentiel ou le degré de perturbation du commerce international serait déterminé une fois que toutes les informations disponibles auront été évaluées.
19. Le groupe de travail électronique réuni avant le CCCF14 (2021) a soutenu l'évaluation au cas par cas par le CCCF de nouvelles données et informations disponibles pour chaque critère, plutôt qu'une approche structurée, lorsqu'il envisage d'entreprendre de nouveaux travaux de mise à jour des normes existantes du Codex. Toutefois, le groupe de travail électronique a également recommandé que des orientations de haut niveau soient fournies sur la priorisation des critères, dans un souci de prévisibilité, cohérence et efficacité, ainsi qu'à des fins de planification des travaux.
20. L'Appendice I énumère les critères de déclenchement d'une révision des normes existantes du Codex, la probabilité que chaque critère indique un problème de sécurité potentiel, et il propose également un classement global des priorités pour chaque critère. Lorsqu'il est envisagé d'entreprendre de nouveaux travaux pour mettre à jour les normes existantes du Codex, les projets ayant une ou plusieurs priorités élevées (#1) ou une combinaison de priorités élevées (#1) et moyennes (#2) (voir l'Appendice I) seraient les plus fortement recommandés pour les travaux futurs.

21. Les nouveaux travaux de mise à jour des normes existantes du Codex ayant un classement global de priorité inférieur dans l'Appendice I devraient être équilibrés avec les travaux de priorité supérieure, de sorte que les normes considérées comme moins prioritaires ne soient pas systématiquement oubliées pour examen.
22. Divers facteurs seront pris en compte pour déterminer comment équilibrer les nouveaux travaux de mise à jour des normes existantes du Codex, tels que la disponibilité et le calendrier de disponibilité des nouvelles données et informations requises pour les mises à jour, la complexité des nouveaux travaux et si des membres du Codex sont intéressés et disponibles pour se porter volontaires en vue de diriger ces nouveaux travaux.
23. Le groupe de travail intra-session peut discuter, si nécessaire, de la manière d'aider à assurer l'utilisation cohérente de la proposition de classement par ordre de priorité des critères d'identification des normes Codex pour examen (Appendice I), et il proposera des modifications au CCCF, si nécessaire, en fonction des réactions et de son évaluation des circonstances rencontrées.

RECOMMANDATIONS

24. Le CCCF14 est invité à accepter les points suivants :
 - i. Mise en œuvre de l'option 2 à titre d'essai pendant trois ans, tel qu'énoncé aux paragraphes 9 à 13, et évaluation de l'option 2 tel qu'énoncé aux paragraphes 14 et 16.
 - ii. Les critères de priorisation d'identification des normes du Codex pour examen et leurs classements par ordre de priorité présentés à l'Appendice I, ainsi que l'application générale des classements par ordre de priorité énoncés au paragraphe 20 et en tenant compte des informations présentées aux paragraphes 21 à 23.
25. Si les recommandations présentées aux paragraphes 24 i) et ii) sont acceptées, les listes de suivi mentionnées au paragraphe 9 seront diffusées aux fins d'observations, sous la forme d'une lettre circulaire, avant le CCCF15 par le secrétariat du Codex, sur la base des contributions apportées par le président du groupe de travail intra-session identifié au paragraphe 23.
26. Le CCCF14 désigne un président pour le groupe de travail intra-session qui se réunira pour la première fois sur ce sujet lors du CCCF15.

APPENDICE I
(Pour examen par le CCCF)

PROPOSITION DE PRIORISATION DES CRITÈRES D'IDENTIFICATION DES NORMES DU CODEX POUR EXAMEN

Critères ¹ d'identification des normes du Codex pour examen	Probabilité d'indication d'un problème de sécurité potentiel ²	Proposition de priorisation globale pour examen par le CCCF 1 – priorité la plus élevée 2 – priorité moyenne 3 – priorité la plus basse
Critères pour les limites maximales, limites indicatives et Codes d'usages		
Plus de 15 ans depuis la révision ou l'établissement initial	Faible à modérée	2
Plus de 25 ans depuis la révision initiale ou l'établissement initial	Modérée à élevée	1
Réévaluation recommandée par le CCCF, la CAC ou un pays membre dans un certain laps de temps ou à une date ultérieure non précisée.	Faible à modérée	2
De nouvelles données d'occurrence sont disponibles : les données d'occurrence identifiées par le CCCF ou ses pays membres et/ou soumis à la base de données GEMS/Aliments sont significativement différentes ³ , dans au moins deux régions ou marchés, de celles utilisées pour établir les LM ou LI existantes.	Modérée à élevée	1
De nouvelles données sur l'exposition alimentaire sont disponibles : le CCCF, le JECFA ou toute autre consultation d'experts mixte FAO/OMS pertinente reconnue par le CCCF, a développé de nouvelles estimations de l'exposition alimentaire ou a révisé des estimations existantes, qui sont très différentes ³ des précédentes estimations utilisées pour établir les LM ou LI existantes.	Modérée à élevée	1
Une nouvelle valeur d'orientation relative à la santé est disponible : le JECFA, sur demande du CCCF, ou toute autre consultation d'experts mixte FAO/OMS pertinente reconnue par le CCCF, a développé une nouvelle valeur d'orientation relative à la santé, a révisé une valeur d'orientation relative à la santé existante significativement différente ³ de la valeur précédemment utilisée pour établir les LM ou LI existantes, ou a retiré une valeur d'orientation relative à la santé existante.	Modérée à élevée	1
Une nouvelle évaluation ou une évaluation actualisée des risques pour la santé est disponible auprès du JECFA ou d'autres consultations d'experts mixtes FAO/OMS reconnues par le CCCF et les conclusions sont significativement différentes ³ de l'évaluation précédente.	Modérée à élevée	1
Critères additionnels pour les limites maximales		
Normes de produits Codex : des révisions significatives ³ ont été apportées aux normes de produits des aliments ou groupes d'aliments pertinents pour lesquels des LM sont établies.	n/a	3
Classification Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale (CXM 4-1989) : des révisions	n/a	3

significatives ³ ont été apportées à ce document pour les aliments ou groupes d'aliments pertinents pour lesquels des LM sont établies.		
Perturbations du commerce : une LM existante pour une combinaison aliment - contaminant particulière est responsable de perturbations au niveau du commerce international.	n/a	2 1 - lorsqu'il s'agit d'une perturbation du commerce d'un aliment de base.
Critères additionnels pour les Codes d'usages		
Avancées et progrès technologiques : de nouvelles informations importantes ³ sont disponibles sur des sources ou processus de contamination et/ou sur des pratiques agricoles, de production et de fabrication liées à la gestion et au contrôle des contaminants dans l'alimentation humaine et animale.	n/a	2
Champ d'application élargi : le Code d'usages pourrait inclure d'autres contaminants ou toxines, ou produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, avec des sources ou processus de contamination, et/ou pratiques agricoles, de production et de fabrication comparables.	n/a	3
Mise à jour d'un Code d'usages comparable : les mises à jour d'un Code d'usages pour une combinaison produit destiné à l'alimentation humaine ou animale - contaminant similaire, peuvent être transférées à un autre Code d'usages ou rendre un Code d'usages existant redondant.	n/a	3
n/a = non applicable ¹ Certains critères peuvent se chevaucher, notamment ceux relatifs aux différents éléments d'une évaluation des risques pour la santé ² Le risque potentiel pour la sécurité serait déterminé après l'évaluation de toute nouvelle donnée et information scientifique. ³ L'importance serait déterminée au cas par cas par le CCCF		

APPENDICE II**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR LA MISE EN ŒUVRE D'UNE APPROCHE STRUCTURÉE POUR IDENTIFIER LE BESOIN DE RÉVISER
LES NORMES DU CODEX ET TEXTES APPARENTÉS SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS
(CX/CF 20/14/16)
(Pour information)****CONTEXTE**

1. Lors de la 11^e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF11, 2017), le secrétariat du Codex a souligné la nécessité pour le CCCF de développer un plan de travail prospectif destiné à établir de façon stratégique ou à prioriser les points dans sa charge de travail. Le CCCF11 a convenu que le secrétariat du Codex ainsi que le secrétariat du pays hôte développeraient un plan afin d'aborder cette question et en feraient rapport lors du CCCF12.¹
2. Un document de discussion sur le plan de travail prospectif du CCCF a été présenté au CCCF12 (2018). Le représentant de l'OMS a souligné la valeur de la planification à plus long terme pour identifier les sujets de préoccupation pour la santé publique ayant des incidences commerciales, ce qui permet de recueillir des données bien à l'avance.² Le CCCF12 a convenu qu'un autre document de discussion serait préparé par les secrétariats du Codex, du JECFA et du pays hôte, avec l'aide de l'UE. Le document porterait sur la question de savoir si le CCCF a couvert les principaux aliments de base faisant l'objet d'échanges internationaux et la présence associée des contaminants qui constituent un problème de santé publique.
3. Un document de discussion portant sur l'identification des domaines de travail auxquels le CCCF pourrait accorder la priorité pour de futures réunions, a été présenté au CCCF13 (2019).³ Ce document était axé sur la réduction des risques pour la santé résultant de la contamination chimique des aliments. L'importance des produits identifiés dans le commerce devait être identifiée à un stade ultérieur. Quatre sujets clés ont été présentés dans les appendices du document de discussion. L'Appendice C portait sur l'examen des normes existantes du Codex, à savoir les limites maximales (LM) et les limites indicatives (LI) dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)⁴, ainsi que les Codes d'usages⁵.
4. L'Appendice B du document de discussion³ soulignait que le CCCF, et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) avant lui, avait établi de nombreuses normes et, notamment, des LM, des LI et des Codes d'usages. Certaines normes ont été établies il y a longtemps et n'ont pas été révisées depuis et, pour certains contaminants, des Codes d'usages ont été établis sans qu'aucune LM n'ait été développée à ce jour. À ce stade, les mises à jour des normes du Codex découlent des discussions du CCCF, des évaluations du JECFA et de la disponibilité de nouvelles informations. Le CCCF a été invité à examiner si une approche structurée et dotée de critères portant sur le moment et les raisons de mettre à jour / compléter les normes existantes devait être développée et, si oui, ce que cette approche devait comporter.
5. Le CCCF13 (2019) a noté qu'il était important de maintenir les normes existantes à jour, qu'un plan de travail serait nécessaire, que l'approche proposée ne devait pas entraîner une surcharge administrative trop importante et ne devait pas empêcher l'adoption de décisions ad hoc concernant la révision des normes existantes. Le CCCF13 a convenu de créer un groupe de travail électronique (GTE) présidé par le Canada et co-présidé par le Japon et les États-Unis, travaillant en anglais, en vue de préparer une proposition d'approche afin d'identifier la nécessité de réviser les normes CCCF existantes, pour examen au CCCF14.⁶

CHAMP D'APPLICATION

6. Le présent document a pour objet de discuter de l'opportunité de développer une approche structurée pour identifier l'éventuel besoin de réviser les normes existantes du Codex.
7. Les sujets suivants ne font pas partie du champ d'application du présent document de discussion, mais pourraient faire l'objet de travaux futurs du CCCF :

¹ REP17/CF, paragraphes 156-157

² REP 18/CF, paragraphes 149-156

³ CX/CF 19/13/18

⁴ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

⁵ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

⁶ REP 19/CF, paragraphes 170-184

- i) Le développement de l'approche structurée qui serait mise en œuvre et utilisée pour réviser les normes du Codex existantes, et la manière dont elle pourrait être intégrée aux processus liés au développement de nouvelles normes du Codex ;
- ii) La proposition d'une approche systématique sur le moment d'établir de nouvelles LM et de nouveaux Codes d'usages ; cela inclut la proposition de nouvelles normes du Codex pour les combinaisons aliment - contaminant pour lesquelles des LM sont établies sans aucun Code d'usages, et vice versa ;
- iii) La proposition d'une approche systématique sur le moment d'ajouter des produits chimiques à la Liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle pour évaluation par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) ; et
- iv) La proposition d'une approche systématique sur le moment de développer des plans d'échantillonnage des contaminants alimentaires pour lesquels il existe des LM ou des LI mais aucun plan d'échantillonnage.

DÉFINITIONS

- 8. La *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) définit des LM et des LI pour les contaminants et les toxines dans l'alimentation humaine et animale et elle fournit des informations générales sur les Codes d'usages (voir les paragraphes 9 à 11).
- 9. **La limite maximale (LM)** pour un contaminant présent dans un produit de consommation humaine ou animale correspond à la concentration maximale de cette substance recommandée par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) comme étant légalement autorisée pour ce produit.⁷
- 10. **Par limite indicative (LI)**, on entend la concentration maximale d'une substance dans un produit destiné à l'alimentation humaine ou animale recommandée par la CAC pour les produits faisant l'objet d'un commerce international. Lorsque la limite indicative est dépassée, les gouvernements doivent décider s'il convient de distribuer le produit sur leur territoire ou dans leur juridiction et dans quelles conditions. La CAC ayant décidé que la structure choisie d'une norme du Codex dans l'alimentation humaine ou animale est une limite maximale, les limites indicatives présentes, existantes ou proposées sont examinées en vue de leur possible conversion en une limite maximale après une évaluation des risques effectuée par le JECFA, si cela est approprié.⁸
- 11. **Un Code d'usages** n'est pas expressément défini dans la NGCTPHA ni dans aucun autre document du Codex. La NGCTPHA indique toutefois qu'un Code d'usages est établi pour s'assurer que les mesures adéquates sont prises pour réduire la contamination des produits de consommation humaine et animale. Un Code d'usages sera élaboré, comprenant des mesures applicables à la source et des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des bonnes pratiques agricoles (BPA), relatives au problème de contamination spécifique.⁹

INFORMATIONS DE CONTEXTE

- 12. Le Manuel de procédure du Codex¹⁰ stipule que, lorsqu'un Comité du Codex propose d'élaborer une nouvelle norme, un nouveau Code d'usages ou un texte apparenté dans ses termes de référence, il doit en premier lieu considérer les priorités établies par la CAC dans le Plan stratégique, les résultats pertinents de la Révision critique menée par le Comité exécutif (CCEXEC) et la possibilité de terminer les travaux dans des délais raisonnables. Il doit également évaluer la proposition sur la base des critères d'établissement des priorités des travaux (applicables aux questions générales) visés à la Section II du Manuel de procédure.

Limites indicatives et limites maximales

- 13. La CAC indique que la structure choisie d'une norme Codex dans l'alimentation humaine ou animale est une limite maximale et que les limites indicatives existantes ou proposées seront révisées pour leur possible conversion en une limite maximale après une évaluation des risques effectuée par le JECFA, si cela est approprié.¹¹ Cette approche a été adoptée pour les LI dans la NGCTPHA pour le méthylmercure dans les poissons prédateurs et non prédateurs, qui ont été annulées par la CAC suite à l'établissement de LM pour le méthylmercure dans le thon, le beryx, le marlin et le requin.¹² La *Consultation sur les risques et les bénéfices de*

⁷ NGCTPHA, Section 1.2.4

⁸ NGCTPHA, Section 1.2.4, Note de bas de page 1

⁹ NGCTPHA, Section 1.3.1

¹⁰ Manuel de procédure, Section II

¹¹ NGCTPHA, Section 1.2.4, Note de bas de page 1

¹² REP 18/CAC, Appendice V

*la consommation de poisson*¹³ du JECFA, menée sur demande du CCFAC38 (2006)¹⁴, a informé la révision des LI du méthylmercure par le CCCF¹⁵. Le travail d'examen, par le CCCF, de l'établissement de LM pour le méthylmercure dans d'autres espèces de poissons est en cours.

14. Certains documents du Codex décrivent les critères pour l'établissement de nouvelles LM pour les contaminants dans les produits de consommation humaine et animale. La NGCTPHA stipule que les LM du Codex pour les produits de consommation humaine et animale doivent être établies uniquement pour les contaminants présentant un risque sérieux pour la santé publique et posant ou pouvant poser un problème dans le domaine du commerce international.¹⁶ De même, des limites maximales doivent être établies uniquement pour les aliments dans lesquels un contaminant peut être présent en quantité suffisamment importante pour affecter l'exposition totale du consommateur.¹⁷ Ces LM doivent en outre être fixées de manière à ce que le consommateur soit correctement protégé.¹⁸ La NGCTPHA donne également des informations détaillées sur les données et informations exigées pour l'élaboration de LM, telles que la disponibilité d'informations sur les procédures d'échantillonnage, la représentativité des données sur le plan international, un niveau d'ingestion tolérable, des estimations de l'exposition et une évaluation complète des risques.¹⁹
15. Aucun document du Codex ne donne d'indication sur ce qui déclencherait une révision des LM du Codex existantes dans la NGCTPHA. Aucune LM du Codex existante n'est actuellement en cours de révision, mais certaines LM existantes ont été révisées, par le passé, comme ce fut le cas pour le plomb. Lors du CCCF03 (2009), les pays membres ont demandé que le plomb soit ajouté à la liste prioritaire du JECFA.²⁰ La réévaluation du JECFA74 (2011) pour le plomb²¹ a conclu que la dose hebdomadaire tolérable provisoire (DHTP) préalablement établie pour le plomb ne pouvait plus être considérée comme protectrice de la santé et a été supprimée. L'évaluation du plomb par le JECFA mise à jour, la prise de conscience générale du fait que la teneur en plomb des aliments avait diminué au fil du temps et que les LM reflétaient des pratiques de production obsolètes, ont poussé le CCCF à réviser les LM du Codex existantes pour le plomb. Les mises à jour apportées aux LM établies pour le plomb dans la NGCTPHA ont été achevées en 2019 par le CCCF13.

Codes d'usages

16. Le Manuel de procédure du Codex (Section IV, paragraphe 10) donne des directives d'ordre général sur les circonstances dans lesquelles établir un nouveau Code d'usages pour un contaminant alimentaire. Il indique que, lorsqu'il est prouvé qu'il existe un risque pour la santé humaine mais que les données scientifiques sont insuffisantes ou incomplètes, la CAC ne doit pas élaborer une norme mais envisager d'élaborer un texte apparenté tel qu'un Code d'usages, sous réserve que ledit texte s'appuie sur les preuves scientifiques disponibles.
17. L'approche privilégiée par le CCCF consiste à élaborer un Code d'usages avant qu'une ou plusieurs LM soient établies pour une combinaison aliment - contaminant particulière. Cette approche est implicitement encouragée par la NGCTPHA, qui précise que les niveaux des contaminants dans les produits de consommation humaine et animale doivent être maintenus aussi bas qu'il est raisonnablement possible (ALARA) par l'application des meilleures pratiques telles que les BPA et les BPF²² et que, dans la mesure du possible, les LM doivent être fondées sur des considérations de BPF et/ou de BPA pour maintenir des niveaux de contaminants ALARA.²³ Cette approche a été démontrée dans le cas des aflatoxines dans les fruits à coque, pour lesquelles le Code d'usages (CXC 59-2005) a été finalisé en 2005 et les LM en 2008. Un autre exemple est celui de l'étain dans les aliments en conserve ; le Code d'usages (CXC 60-2005) a été créé en 2005 et les LM pour les boissons en boîte et les aliments en conserve en 2007.

¹³ Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson, du 25 au 29 janvier 2010, Rome, Italie. Disponible sur : <http://www.fao.org/3/ba0136e/ba0136e00.pdf>.

¹⁴ ALINORM 06/29/12; paragraphes 191, 192

¹⁵ REP11/CF, par. 98 ; REP12/CF, par. 45

¹⁶ NGCTPHA, Annexe 1 ; Sections 1.3.1 et 1.3.2

¹⁷ Manuel de procédure, Section IV, également avec référence à la Section 3 de la politique du Comité sur les contaminants dans les aliments en matière d'évaluation de l'exposition aux contaminants et aux toxines présents dans les aliments ou groupes d'aliments

¹⁸ NGCTPHA Section 1.3.2

¹⁹ NGCTPHA, Annexe 1

²⁰ ALINORM 09/32/41, Appendice XI

²¹ Organisation mondiale de la Santé. 2011. Évaluation de certains additifs alimentaires et contaminants : soixante-treizième rapport du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires. Disponible sur : <http://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/chemical.aspx?chemID=3511>

²² NGCTPHA Section 1.3.1

²³ NGCTPHA, Annexe I

18. Onze (11) des 22 Codes d'usages élaborés par le CCCF n'ont pas de LM associées (Appendice C). Le CCFAC25 (2002) a par exemple convenu qu'aucune LM ne devait être créée pour les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB)²⁴ en raison de l'absence de données représentatives à l'échelle internationale, de l'opinion des pays membres selon laquelle des mesures prises à la source seraient plus efficaces pour réduire les niveaux de dioxine, et de la nécessité de disposer de méthodes de dépistage analytique économiques et pratiques. Le Code d'usages pour les dioxines et les PCB (CXC 62-2006) a ensuite été élaboré.
19. Malgré l'approche privilégiée pour établir des Codes d'usages avant des LM pour une combinaison aliment - contaminant donnée, sur les 103 LM individuelles du Codex, 29 n'ont pas de Code d'usages associé (Appendice A). Sur les 41 LI individuelles du Codex, aucune n'a de Code d'usages associé (Appendice B).
20. Aucun document du Codex ne donne d'indication sur ce qui déclencherait une révision d'un Code d'usages existant. Sur les 22 Codes d'usages élaborés par le CCCF, 3 ont été mis à jour.²⁵ À l'heure actuelle, un seul Code d'usages, celui pour le plomb dans les aliments (CXC 56-2004), est en cours de mise à jour, et aucun autre ne doit faire l'objet d'une révision ou de nouveaux travaux (Appendice C).
21. Quand les Codes d'usages sont mis à jour et lorsque de nouveaux Codes d'usages sont développés, le CCCF détermine tout d'abord, par le biais d'un document de discussion présenté au CCCF, s'il dispose de suffisamment d'informations / nouvelles informations sur les sources de contamination et sur les mesures de réduction pour appuyer ces travaux.²⁶ Le Code d'usages pour les dioxines et PCB de type dioxine (CX 62-2006), par exemple, a été mis à jour en 2018 pour y inclure les PCB autres que ceux de type dioxine car leurs sources dans les produits de consommation humaine et animale sont similaires à celles des PCB de type dioxine.²⁷

NORMES EXISTANTES DU CODEX : CALENDRIER D'ÉLABORATION ET DE MISE À JOUR

Limites maximales et limites indicatives dans la NGCTPHA

22. La NGCTPHA a été établie en 1995, il y a pratiquement 25 ans. Avant que la NGCTPHA ne soit établie, les LM et LI du Codex se trouvaient dans des documents normatifs individuels du Codex pour chaque combinaison aliment - contaminant.
23. Au 31 décembre 2019, la NGCTPHA comptait 103 LM et 41 LI du Codex pour des combinaisons aliment - contaminant différentes au total. Le Tableau 1 synthétise le nombre d'années depuis l'établissement, ou la révision la plus récente, des LM et LI du Codex²⁸ et les listes complètes des LM et LI dans la NGCTPHA figurent respectivement aux Appendices A et B.

Tableau 1. Durée depuis laquelle les LM et LI de la NGCTPHA ont été établies ou mises à jour^a

	Au cours des 5 dernières années (2015-2019)	> 5 ans (2010-2014)	> 10 ans (2005-2009)	> 15 ans (2000-2004)	> 20 ans (1995-1999)	> 25 ans (avant 1995)
Nombre de LM	40	26	22	5	0	10
Nombre de LI	-	40 (radionucléides)	-	-	0	1 (chlorure de vinyle monomère)

^a fait référence à l'année de la dernière révision de la LM par le CCCF ; sur la base des résultats de l'évaluation, la valeur de la LM a été retenue telle quelle ou mise à jour dans la NGCTPHA. Les dates d'adoption initiale des LM et LI du Codex ne sont pas reprises dans la NGCTPHA et ne sont pas non plus disponibles ailleurs.

²⁴ ALINORM 03/12

²⁵ CXC 51-2003 ; CXC 56-2004 ; CXC 59-2005 ; CX 62-2006

²⁶ p. ex. CXC 51-2003 : REP14/CF, par. 98 ; CXC 56-2004 : REP 19/CF, par. 105 ; CXC 59-2005 : ALINORM 09/32/41 par. 121 et ALINORM 10/33/41, par. 77 ; CXC 78-2017 : REP15/CF, par. 140 ; CXC-##-### (en cours de développement) : REP 19/CF, par.109

²⁷ REP17/CF, par. 144 ; REP18/CF, Appendice V

²⁸ Les dates d'adoption initiale des LM et LI du Codex ne sont pas reprises dans la NGCTPHA et ne sont pas non plus disponibles ailleurs.

Codes d'usages

24. Au 31 décembre 2019, 22 Codes d'usages avaient été élaborés par le CCCF, et un nouveau Code d'usages pour le cadmium dans le cacao était en voie de développement.²⁹ Le Tableau 2 synthétise le nombre d'années depuis l'établissement, ou la mise à jour la plus récente (c.-à-d. amendement ou révision) des Codes d'usages développés par le CCCF, dont la liste complète se trouve à l'Appendice C.

Tableau 2. Durée depuis laquelle les Codes d'usages développés par le CCCF ont été établis ou mis à jour

	Au cours des 5 dernières années (2015-2019)	> 5 ans (2010-2014)	> 10 ans (2005-2009)	> 15 ans (2000-2004)	> 20 ans (1995-1999)	> 25 ans (avant 1995)
Nombre de Codes d'usages	3	4	9	5	1	0

Limites maximales et Codes d'usages dont la réévaluation est recommandée

25. Au 31 décembre 2019, 8 LM existantes (Appendice D) et 1 Code d'usages existant (Appendice E) ont été recommandés par le CCCF, la CAC ou un pays membre pour une réévaluation par le CCCF, dans un certain délai ou à une date ultérieure non précisée. Dans ces cas, la révision n'a pas été planifiée ou évoquée en tant que nouveau travail, malgré la date de réévaluation ou le nombre d'années écoulées après la recommandation de future révision. Dans d'autres cas, la date de révision approche, en 2020 ou 2021.

CRITÈRES (DÉCLENCHEURS) POUR LA RÉVISION DES NORMES EXISTANTES DU CODEX

26. Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) utilise une approche en deux temps (les règles des 15 ans et des 25 ans) pour hiérarchiser les limites maximales de résidus (LMR) de pesticide à réviser.³⁰ Il est proposé au CCCF d'utiliser une approche similaire, telle que décrite aux paragraphes 27 et 28, pour hiérarchiser les LM, LI et Codes d'usages existants en vue de leur révision.

Critères de révision des limites maximales, limites indicatives et Codes d'usages

27. **Règle des 15 ans :** Les LM, LI et Codes d'usages du Codex pour les contaminants alimentaires qui n'ont pas été révisés ou mis à jour depuis plus de 15 ans seront ajoutés à la « Liste des normes pour les contaminants établies ou mises à jour pour la dernière fois il y a plus de 15 ans ». La révision des normes du Codex figurant dans cette liste serait planifiée sur nomination par un pays membre et sur la base de la disponibilité de nouvelles données et informations scientifiques adéquates en vertu des rubriques de critères ci-dessous (paragraphes 31 à 41).
28. **Règle des 25 ans :** Les LM, LI et Codes d'usages du Codex figurant dans la « Liste des normes pour les contaminants établies ou mises à jour pour la dernière fois il y a plus de 15 ans » (tel qu'énoncé au le paragraphe 27) pendant 10 ans sans être nommés par un pays membre, seront placés dans la liste des normes de plus de 25 ans et portés à l'attention du CCCF.
29. La mise en place d'une « règle des 15 ans » et d'une « règle des 25 ans », telles que décrites respectivement aux paragraphes 27 et 28, n'empêcherait pas les travaux ad hoc de révision des normes du Codex qui sont jugées comme étant d'une grande importance pour la sécurité chimique des aliments et qui pourraient être requises en réponse à, par exemple, une altération, des catastrophes naturelles ou autres problèmes environnementaux imprévus.
30. Toutes les nouvelles données et informations scientifiques qui relèvent de l'un des critères ci-dessous (paragraphes 31 à 41) seraient prises en compte par le CCCF pour chaque combinaison aliment - contaminant au cas par cas, sous la forme d'un document de discussion pour examen par le Comité. Le CCCF déterminerait pour quel(s) critère(s) de nouvelles informations sont disponibles, l'adéquation de ces informations et l'ampleur ou importance³¹ des nouvelles informations par rapport à la base de connaissance / situation existante. Le CCCF tiendrait également compte au cas par cas de la priorité relative de chaque critère, si de nouvelles informations étaient disponibles pour plusieurs critères. Les critères donnant des indications d'un problème de santé publique doivent se voir accorder la plus haute priorité. Le CCCF déterminera alors s'il existe suffisamment de nouvelles

²⁹ REP19/CF, par. 112

³⁰ Manuel de procédure, Principes d'analyse des risques appliqués par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides, Sections 5.2.1 et 5.2.5

³¹ L'ampleur ou importance serait déterminée au cas par cas par le CCCF.

données et/ou informations scientifiques adéquates pour entreprendre une révision d'une norme existante du Codex.

31. **De nouvelles données d'occurrence sont disponibles** : les données d'occurrence identifiées par le CCCF ou ses pays membres et/ou soumises à la base de données GEMS/Aliments sont significativement différentes de celles utilisées pour établir les LM ou LI existantes. Par exemple, davantage de données d'occurrence géographiquement représentatives sont disponibles, les profils des contaminants ont changé en raison de problèmes environnementaux (tels que le changement climatique, des catastrophes naturelles), de nouveaux cultivars de plantes réagissant différemment aux contaminants sont utilisés, et/ou des évolutions technologiques ont entraîné une amélioration des pratiques agricoles et de fabrication.
32. **De nouvelles données sur l'exposition alimentaire sont disponibles** : Le CCCF, le JECFA ou toute autre consultation d'experts mixte FAO/OMS pertinente reconnue par le CCCF développe de nouvelles estimations d'exposition alimentaire ou révisé des estimations existantes, qui sont très différentes des précédentes estimations utilisées pour établir les LM ou LI existantes.
33. **Une nouvelle valeur d'orientation relative à la santé est disponible** : le JECFA, sur demande du CCCF, ou toute autre consultation d'experts mixte FAO/OMS pertinente reconnue par le CCCF, développe une nouvelle valeur d'orientation relative à la santé, révisé une valeur d'orientation relative à la santé existante, qui est significativement différente de la valeur précédemment utilisée pour établir les LM ou LI existantes, ou retire une valeur d'orientation relative à la santé existante.
34. **Une nouvelle évaluation des risques pour la santé est disponible** : le CCCF, le JECFA ou toute autre consultation d'experts mixte FAO/OMS pertinente reconnue par le CCCF, présente les résultats d'une nouvelle évaluation des risques pour la santé ou met à jour une évaluation des risques pour la santé existante, dont les conclusions sont sensiblement différentes de celles de l'évaluation précédente. En cas d'identification de préoccupations de santé publique, une révision des normes du Codex associées doit prioritairement être envisagée.
35. **Recommandation de réévaluation** : le CCCF, la CAC ou un pays membre recommande la réévaluation des normes du Codex par le CCCF dans un laps de temps spécifique ou à une date ultérieure non précisée après leur adoption. Toute recommandation de réévaluation prévaudrait sur la « règle des 15 ans » et « la règle des 25 ans » respectivement décrites aux paragraphes 27 et 28. Les LM et Codes d'usages du Codex dont la future réévaluation a été recommandée sont respectivement énumérés aux Appendices D et E.³²

Critères additionnels pour la révision des limites maximales

36. **Normes de produits Codex** : des révisions importantes ont été apportées aux normes de produits des aliments ou groupes d'aliments pertinents pour lesquels des LM sont établies.
37. **Classification Codex des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale (CXM 4-1989)** : des révisions importantes ont été apportées à ce document pour les aliments ou groupes d'aliments pertinents pour lesquels des LM sont établies.
38. **Perturbations du commerce** : une LM existante pour une combinaison aliment - contaminant particulière est responsable de perturbations au niveau du commerce international.

Critères additionnels pour la révision des Codes d'usages

39. **Avancées et progrès technologiques** : de nouvelles informations importantes³³ sont disponibles sur les sources ou processus de contamination et/ou sur les pratiques agricoles, de production et de fabrication liées à la gestion et au contrôle des contaminants alimentaires. Des informations pourraient être soumises par des membres ou des observateurs, disponibles par le biais de l'industrie ou de la littérature scientifique, et décrites par le JECFA dans une monographie ou une évaluation, nouvelle ou mise à jour, du contaminant.
40. **Champ d'application élargi** : le CCCF estime que le champ d'application d'un Code d'usages existant pourrait facilement être étendu à d'autres contaminants ou toxines relevant de sources ou de processus de contamination, et/ou de pratiques agricoles, de production et de fabrication comparables. Par exemple, les PCB autres que ceux de type dioxine ont été inclus dans le Code d'usages pour les dioxines et les PCB de type dioxine (CXC 62-2006), qui a été mis à jour de manière à inclure ces produits chimiques en 2018.³⁴
41. **Mise à jour d'un Code d'usages comparable** : Les mises à jour d'un Code d'usages pour une combinaison produit destiné à l'alimentation humaine ou animale - contaminant similaire peuvent être transférées à un autre Code

³² Le GTE n'a pas connaissance de LI dont la future réévaluation aurait été recommandée.

³³ L'ampleur ou importance serait déterminée au cas par cas par le CCCF.

³⁴ REP18/CAC, Appendice III

d'usages ou rendre un Code d'usages existant redondant. Par le passé, des mises à jour d'un Code d'usages n'ont pas toujours déclenché la révision des Codes d'usages comparables. Par exemple, le Code d'usages pour l'aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier (CXC 45-1997) n'a pas été révisé suite aux mises à jour du Code d'usages sur la contamination des céréales par les mycotoxines (CXC 51-2003) en 2016, qui comprenait l'ajout d'une annexe sur les aflatoxines. En outre, aucun des Codes d'usages susmentionnés n'est référencé dans l'autre. Autre exemple, le Code d'usages pour les aflatoxines dans les arachides (CXC 55-2004) n'a pas été révisé depuis son élaboration, alors que le Code d'usages pour les aflatoxines dans les fruits à coque (CXC 59-2005) a été mis à jour en 2010 et contient des informations qui pourraient être également applicables aux arachides.

AVANTAGES ET INCONVÉNIENTS DE L'ÉLABORATION D'UNE APPROCHE SYSTÉMATIQUE POUR DÉTERMINER LE BESOIN DE RÉVISER LES NORMES EXISTANTES DU CODEX

42. Les avantages et inconvénients liés à l'établissement d'une approche permettant de déterminer s'il est nécessaire de réviser les normes existantes du Codex se trouvent au Tableau 3 afin d'aider à déterminer si une telle approche devrait être mise en œuvre par le CCCF.

Tableau 3. Avantages et inconvénients de la mise en œuvre d'une approche structurée de la révision des normes du Codex

Avantages	Inconvénients
Les normes dont la réévaluation a été recommandée par le CCCF, la CAC ou un pays membre dans un certain laps de temps ou à une date ultérieure non précisée, feraient l'objet d'un suivi et les travaux pourraient être planifiés en fonction des besoins.	Des exigences en ressources importantes et continues pour : <ul style="list-style-type: none"> i) Maintenir la « Liste des normes pour les contaminants établies ou mises à jour pour la dernière fois il y a plus de 15 ans » et les normes qui relèvent de la « règle des 25 ans » ii) Maintenir une liste des normes du Codex dont la réévaluation a été recommandée par le CCCF, la CAC ou un pays membre dans un certain laps de temps ou à une date ultérieure non précisée iii) Maintenir une liste des dates d'adoption ou des dates des révisions les plus récentes des normes du Codex iv) Déterminer la disponibilité et l'adéquation des nouvelles données et informations scientifiques qui justifieraient une révision complète v) Réviser et mettre à jour les normes, si nécessaire
La mise à jour des normes les plus anciennes serait envisagée dans un délai raisonnable	Un important travail de « rattrapage » afin de déterminer la pertinence des nouvelles informations et de mettre à jour les normes sur les contaminants, dans la mesure du nécessaire, dont la dernière révision ou mise à jour date de plus de 25 ans (10 LM, 1 LI, 0 Code d'usages) et de plus de 15 ans (5 LM, 6 Codes d'usages)
Établissement d'une approche proactive plutôt que réactive de la mise à jour des normes et de la gestion de la sécurité chimique des aliments	Se limiter à une certaine approche peut limiter la flexibilité d'effectuer les révisions ad hoc, sauf si cette flexibilité est clairement prévue et s'il est entendu que les travaux en cours pourraient être reportés si des questions de sécurité alimentaire pressantes se posent

OPTIONS PROPOSÉES

43. **Option 1 – Statu quo** : les normes existantes du Codex continueraient à être révisées de manière ad hoc, sur nomination par des pays membres et/ou le CCCF sur la base de données et informations scientifiques nouvelles et adéquates.
44. **Option 2 – Listes de suivi** : établir des listes de suivi des normes du Codex de plus de 15 ans et de plus de 25 ans et des normes dont la réévaluation est recommandée par le CCCF, la CAC, ou un pays membre. La révision des normes existantes du Codex continuerait de manière ad hoc, comme décrit au paragraphe 43.

45. **Option 3 – Listes de suivi et de hiérarchisation** : établir des listes de suivi des normes du Codex de plus de 15 ans et de plus de 25 ans et des normes dont la réévaluation est recommandée par le CCCF, la CAC, ou un pays membre. Toute norme du Codex répondant à la « règle des 25 ans » serait priorisée pour évaluation par un pays membre, concernant la disponibilité de nouvelles données et informations scientifiques adéquates disponibles afin de déterminer si ces informations suffisent pour garantir une révision de la norme. Si aucun pays membre ne se porte volontaire pour l'évaluation, les travaux seraient attribués à un pays membre par le CCCF ou le secrétariat du Codex. L'option 3 contribuerait à garantir que la disponibilité de nouvelles données ou informations scientifiques est prise en compte pour tous les Codes d'usages, LM et LI du Codex et au minimum tous les 25 ans. Les normes du Codex pourraient encore être révisées de manière ad hoc, comme décrit au paragraphe 43.
46. Seulement deux membres du GTE ont voté les options proposées, et tous deux ont soutenu l'option 2 décrite au paragraphe 43, car elle prévoit une structure qui contribuera à garantir que les normes datées du Codex sont portées à l'attention du CCCF tout en permettant l'exécution de révisions ad hoc en toute flexibilité. L'option 2 a été préférée à l'option 3 car elle nécessiterait moins de ressources et éviterait les problèmes potentiels associés à l'attribution de nouveaux travaux au CCCF ou au secrétariat. en l'absence de pays membres volontaires. Un membre du GTE a suggéré que l'option 2 pourrait être mise en œuvre à titre expérimental afin de déterminer si elle présente des avantages par rapport à l'approche ad hoc (c.-à-d. l'option 1 décrite au paragraphe 42).

RECOMMANDATIONS

47. Le CCCF est invité à axer ses discussions recommandées ci-dessous en tenant compte des informations et des analyses visées aux paragraphes 1 à 46. D'autres informations données aux Appendices A à E peuvent aussi aider les membres et observateurs du Codex à prendre en compte les recommandations ci-dessous.
48. Le CCCF est invité à envisager la mise en œuvre de l'option 2 décrite au paragraphe 43. Il est proposé de mettre en œuvre l'option 2 pendant 3 ans, après quoi son efficacité pourra être examinée et discutée en 2023 par le CCCF17.
49. Le processus en vertu duquel l'option 2 pourrait être mise en œuvre et son mode d'intégration avec le processus lié à l'élaboration de nouvelles normes du Codex n'entrent pas dans le champ d'application du présent document de discussion. Une approche possible pour l'option 2 pourrait toutefois porter sur ce qui suit :
- i. L'établissement d'un GTE pour générer et maintenir annuellement les listes suivantes :
 - a) Liste(s) des normes sur les contaminants établies ou mises à jour pour la dernière fois il y a plus de 15 ans ou plus de 25 ans.³⁵
 - b) Liste des normes du Codex dont la réévaluation a été recommandée par le CCCF, la CAC ou un pays membre dans un certain laps de temps ou à une date ultérieure non précisée.
 - ii. Les listes de suivi ci-dessus seraient communiquées au CCCF préalablement à chaque réunion. Un groupe de travail intra-session à la réunion annuelle du CCCF pourrait synthétiser le statut de révision actuel, le cas échéant, et transmettre au CCCF toute recommandation sur les révisions prioritaires d'après les listes de suivi. Le CCCF déterminerait alors la façon d'équilibrer ces priorités avec l'élaboration de nouvelles normes du Codex.
 - iii. Les pays membres qui nomment des normes existantes du Codex à des fins de révision ou de nouvelles normes du Codex à des fins d'élaboration, s'en saisiraient pour de nouveaux travaux et présenteraient leurs conclusions sous forme d'un document de discussion.

³⁵ Les dates d'adoption initiale des normes du Codex pourraient également être incluses dans ces listes. Cependant, les dates d'adoption initiale des LM et LI du Codex ne sont pas répertoriées actuellement dans la NGCTPHA, et ne sont pas non plus disponibles ailleurs. Cette information pourrait faire l'objet de recherches, dans la mesure où les ressources le permettent, en accordant la priorité aux LM et LI les plus lourdement référencés par les pays membres. Pour les LM et les LI établies avant la NGCTPHA, il faudrait consulter les normes de produits Codex pour connaître les dates de leur première adoption.

Appendice A : Limites maximales dans la NGCTPHA

Contaminant	Produit alimentaire ^a	Année d'adoption ou de révision ^b	Code d'usages correspondant
Établies il y a plus de 20 ans (avant 2000)			
Acrylonitrile	Aliment	Avant 1995	Non
Arsenic, total	Graisses et huiles comestibles		Non
	Matières grasses tartinables et mélanges tartinables		
	Sel de qualité alimentaire		
Cadmium	Sel de qualité alimentaire		Non
Étain, total	« Chopped meat » salée cuite		CXC 60-2005 (spécifique aux aliments en conserve)
	Jambon salé cuit		
	Épaule de porc salée cuite		
	« Corned beef »		
	« Luncheon meat »		
Établies il y a plus de 15 ans (entre 2000 et 2004)			
Aflatoxine M ₁	Lait	2001	CXC 45-1997
Cadmium	Céréales en grains		Non
	Légumineuses		
	Légumes secs		
Patuline	Jus de pomme	2003 ³⁶	CXC 50-2003
Établies il y a plus de 10 ans (entre 2005 et 2009)			
Cadmium	Légumes brassica	2005	Non
	Légumes bulbe		
	Légumes fruits		
	Légumes feuilles		
	Racines et tubercules		
	Légumes tiges		
	Blé		
	Céphalopodes	2006	
	Mollusques marins bivalves		
	Riz, poli		
Étain, total	Boissons en boîte	2007	CXC 60-2005
	Aliments en conserve (autres que les boissons)		
Aflatoxines, totales (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	Amandes (destinées à une transformation ultérieure)	2008	CXC 59-2005
	Noisettes (destinées à une transformation ultérieure)		
	Pistaches (destinées à une transformation ultérieure)		

³⁶ Le CCFAC 36 (2004) a convenu de reconsidérer la LM en l'incluant dans la Liste des priorités pour évaluation par le JECFA d'ici 4 ans (c.-à-d. 2007) afin de permettre la mise en œuvre du Code d'usages apparenté (ALINORM 04/27/12, paragraphes 130-131). En 2007, le CCCF01 a accepté de retirer la patuline de la liste des priorités en soulignant qu'il existait une LM et que ce sujet n'était plus considéré comme une priorité élevée (ALINORM 07/30/41, par. 127).

Contaminant	Produit alimentaire ^a	Année d'adoption ou de révision ^b	Code d'usages correspondant
	Amandes (prêtes à être consommées)		
	Noisettes (prêtes à être consommées)		
	Pistaches (prêtes à être consommées)		
3-MCPD	Condiments liquides avec PVHA	2008	CXC 64-2008
Ochratoxine A	Orge		CXC 51-2003
	Seigle		
	Blé		
Établies il y a plus de 5 ans (entre 2010 et 2014)			
Aflatoxines, totales (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	Noix du Brésil (destinées à une transformation ultérieure)	2010	CXC 59-2005
	Noix du Brésil (prêtes à être consommées)		
Mélamine	Aliments de consommation humaine (autres que les préparations pour nourrissons) et animale		Non
	Préparations en poudre pour nourrissons		
Arsenic, total	Eaux minérales naturelles	2011	Non
Cadmium	Eaux minérales naturelles		Non
Plomb	Eaux minérales naturelles		CXC 56-2004 (mise à jour en cours)
Mercure, total	Eaux minérales naturelles		Non
	Sel de qualité alimentaire		Non
Aflatoxines, totales (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	Figues séchées	2012	CXC 65-2008
Plomb	Viande et graisse de volaille		CXC 56-2004 (mise à jour en cours)
	Viande de bovins, porcins, ovins		
Mélamine	Préparations liquides pour nourrissons	Non	
Acide cyanhydrique	Farine de manioc	2013	CXC 73-2013
	Gari		
Plomb	Céréales en grains		CXC 56-2004 (mise à jour en cours)
	Lait		
Arsenic, inorganique	Riz, poli	2014	CXC 77-2017
Fumonisines (B ₁ , B ₂)	Farine/semoule de maïs		CXC 51-2003
	Maïs en grains brut		
Plomb	Légumes bulbe		CXC 56-2004 (mise à jour en cours)
	Fruits		
	Préparations pour nourrissons		
	Légumes feuilles		
	Racines et tubercules		
	Produits laitiers secondaires		

Contaminant	Produit alimentaire ^a	Année d'adoption ou de révision ^b	Code d'usages correspondant	
Établies au cours des 5 dernières années (2015-2019)				
Déoxynivalénol	Fractions de moulure de blé, maïs et orge	2015	CXC 51-2003	
	Céréales pour nourrissons			
	Blé, maïs et orge en grains			
Plomb	Baies et autres petits fruits		2015	CXC 56-2004 (mise à jour en cours)
	Légumes brassica			
	Fruits en conserve			
	Légumes en conserve			
	Canneberges			
	Groseilles			
	Baies de sureau			
	Jus de fruit			
	Légumes fruits			
	Légumineuses			
Arsenic, inorganique	Riz, décortiqué	2016		CXC 77-2017
Plomb	Concombres marinés	2017	CXC 56-2004 (mise à jour en cours)	
	Olives de table			
	Châtaignes en conserve / purée			
	Poissons			
	Jus de fruits provenant exclusivement de baies et autres petits fruits			
	Confitures, gelées et marmelades			
	Tomates en conserve			
	Légumes secs			
Aflatoxines, totales (B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂)	Arachides (destinés à une transformation ultérieure)	2018	CXC 55-2004	
Cadmium	Chocolat (≥ 70 % de matière sèche totale de cacao)		2018	<i>En cours de développement</i>
	Chocolat (≥ 50 à < 70 % de matière sèche totale de cacao)			
Plomb	Graisses et huiles comestibles	2018		
	Matières grasses tartinables et mélanges tartinables			
	Jus de raisin			
	Chutney de mangue			
	Champignons			
	Sel de qualité alimentaire			
Méthymercure	Béryx	2019	Non	
	Marlin			
	Requin			
	Thon			
Plomb	Bovins, abats comestibles de	2019	CXC 56-2004 (mise à jour en cours)	
	Vins mutés / vins de liqueur			
	Porc, abats comestibles de			
	Volaille, abats comestibles de			
	Vin			

a - fait référence à la NGCTPHA pour les exclusions spécifiques et autres détails ; b - fait référence à l'année de la dernière révision de la LM par le CCCF ; sur la base des résultats de l'évaluation, la valeur de la LM a été retenue telle quelle ou mise à jour dans la NGCTPHA

Appendice B : Limites indicatives dans la NGCTPHA

Contaminant	Produit alimentaire ^a	Année d'adoption ou de révision ^b	Code d'usages du Codex correspondant
Établies il y a plus de 20 ans (avant 2000)			
Chlorure de vinyle monomère	Aliment	Avant 1995	Non
Établies il y a plus de 5 ans (entre 2010 et 2014)			
Radionucléides (Pu-238, Pu-239, Pu-240, Am-241, Sr-90, Ru-106, I-129, I-131, U-235, S-35, Co-60, Sr-89, Ru-103, Cs-134, Cs-137, Ce-144, Ir-192, H-3, C-14, Tc-99)	Aliments pour nourrissons	2013	Non
Radionucléides (Pu-238, Pu-239, Pu-240, Am-241, Sr-90, Ru-106, I-129, I-131, U-235, S-35, Co-60, Sr-89, Ru-103, Cs-134, Cs-137, Ce-144, Ir-192, H-3, C-14, Tc-99)	Aliments autres que les aliments pour nourrissons	2013	Non

a - fait référence à la NGCTPHA pour les exclusions spécifiques et autres détails ; b - fait référence à l'année de la dernière révision de la LM par le CCCF ; sur la base des résultats de l'évaluation, la valeur de la LM a été retenue telle quelle ou mise à jour dans la NGCTPHA

Appendice C : Codes d'usages développés par le CCCF

Code d'usages	Document N°	Année d'établissement (mise à jour)	LM du Codex correspondante(s)
Établies il y a plus de 20 ans (avant 2000)			
Réduction de l'aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier	CXC 45-1997	1997	Oui (pour l'aflatoxine M1 dans les laits)
Établies il y a plus de 15 ans (entre 2000 et 2004)			
Concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments	CXC 49-2001	2001 (2012)	N/A
Prévention et réduction de la contamination par la patuline du jus de pomme et du jus de pomme utilisé comme ingrédient dans la fabrication d'autres boissons	CXC 50-2003	2003	Oui
Prévention et réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines	CXC 55-2004	2004	Oui
Prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines	CXC 51-2003	2003 (2017)	Oui (pour certaines mycotoxines)
Prévention et réduction de la contamination des aliments par le plomb	CXC 56-2004	2004 (<i>mises à jour en cours</i>)	Oui
Établies il y a plus de 10 ans (entre 2005 et 2009)			
Prévention et réduction de la contamination des aliments en conserve par l'étain inorganique	CXC 60-2005	2005	Oui
Prévention et réduction de la contamination du vin par l'ochratoxine A	CXC 63-2007	2007	Non
Prévention et réduction des teneurs en 3-MCPD lors de la production de PVHA et de produits contenant ce type de protéines	CXC 64-2008	2008	Oui
Prévention et réduction de la contamination des figues sèches par les aflatoxines	CXC 65-2008	2008	Oui
Prévention et réduction de l'acrylamide dans les aliments	CXC 67-2009	2009	Non
Prévention et réduction de la contamination des aliments par les HAP issus des processus de fumage et de séchage direct	CXC 68-2009	2009	Non
Prévention et réduction de la contamination du café par l'ochratoxine A	CXC 69-2009	2009	Non
Prévention et réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines	CXC 59-2005	2005 (2010)	Oui
Prévention et réduction de la contamination des aliments par les dioxines, les PBC de type dioxine et autres que ceux de type dioxine dans les aliments de consommation humaine et animale	CXC 62-2006	2006 (2018)	Non
Établies il y a plus de 5 ans (entre 2010 et 2014)			
Prévention et réduction de la contamination des distillats de fruits à noyau par le carbamate d'éthyle	CXC 70-2011	2011	Non
Prévention et réduction de la contamination du cacao par l'ochratoxine A	CXC 72-2013	2013	Non
Prévention et réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc	CXC 73-2013	2013	Oui
Contrôle des mauvaises herbes afin de prévenir et de réduire la contamination des produits destinés à l'alimentation humaine et animale par les alcaloïdes de pyrrolizidine	CXC 74-2014	2014	Non
Établies au cours des 5 dernières années (2015-2019)			
Prévention et réduction de la contamination du riz par l'arsenic	CXC 77-2017	2017	Oui
Prévention et réduction des mycotoxines dans les épices	CXC 78-2017	2017	Non (travaux en cours)
Réduction des 3-MCPDE et GE dans les huiles raffinées ainsi que les produits alimentaires fabriqués avec des huiles raffinées	CXC 79-2019	2019	Non

Appendice D : Limites maximales dont la réévaluation est recommandée par le CCCF, la CAC ou un pays membre et dont la réévaluation est en cours ou à venir

Contaminant	Aliment	Observations	Référence	Années depuis l'établissement de la LM	Année recommandée pour la révision*
Plomb	Lait	Le CCCF a noté que la LM pourrait être révisée lorsque de nouvelles données seraient disponibles et à la lumière de la révision des LM pour les produits laitiers	REP13/CF par. 29	6	Non spécifiée
Plomb	Céréales en grains	Le CCCF a noté que si différentes LM étaient envisagées pour les céréales en grains à l'avenir, des LM plus strictes pourraient être appliquées à certaines céréales en grains à la lumière des données disponibles	REP13/CF par. 29	6	Non spécifiée
Plomb	Olives de table	Le CCCF a convenu d'abaisser la LM de 1 mg/kg à 0,4 mg/kg et de la réévaluer dans le futur, lorsque plus de données seront disponibles	REP16/CF par. 77	3	Non spécifiée
Plomb	Confitures, gelées, marmelades	Le CCCF a convenu d'abaisser la LM à 0,4 mg/kg et de la réévaluer dans le futur, lorsque plus de données seront disponibles	REP17/CF par. 61	2	Non spécifiée
Déoxynivaléol	Céréales et produits à base de céréales	Le CCCF a décidé de procéder à l'établissement de LM et indiqué qu'au CCCF08 (2014), il envisagerait l'extension des LM aux dérivés acétylés du DON Le CCCF est convenu qu'en cas d'informations supplémentaires sur l'occurrence et de méthode validée sur le plan international, des LM pourraient être envisagées pour les dérivés acétylés du DON	REP11/CF par. 41 REP 14/CF paragraphes 61-62	4	Non spécifiée
Fumonisines	Farine et semoule de maïs	Le CCCF a convenu que l'adoption de la LM de 2 000 µg/kg pour la farine et la semoule de maïs serait avancée par la CAC, étant entendu qu'une évaluation de l'exposition et de l'impact devrait être effectuée par le JECFA dans un délai de trois ans pour la révision de la LM. Le JECFA83 (2016) a mis à jour son évaluation de l'exposition et revu les études toxicologiques et épidémiologiques disponibles depuis sa précédente évaluation en 2011. La DJMTP de groupe précédemment établie a été conservée et les données d'occurrence mises à disposition depuis 2011 sont limitées pour toutes les régions à l'exception de l'Europe.	REP14/CF par. 71 JECFA/83/SC REP17/CF par. 151	6	2017

Contaminant	Aliment	Observations	Référence	Années depuis l'établissement de la LM	Année recommandée pour la révision*
		Le CCCF a appelé les autres régions (Afrique, Asie du Sud-Est, Méditerranée orientale) à fournir des données à GEMS/Aliments sur la teneur du maïs en fumonisine.			
Arsenic inorganique	Riz décortiqué	La CAC a adopté la LM pour le riz décortiqué, étant entendu que la LM serait révisée par le CCCF trois ans après la finalisation du Code d'usages (CXC 77-2017)	REP16/CAC paragraphes 63, 65	3	2020
Méthylmercure	Thon	La CAC a adopté les LM proposées et convenu que le CCCF pourrait envisager de réviser les LM pour le thon à la lumière de données supplémentaires après trois ans	REP18/CAC par. 39	2	2021

*pourrait représenter l'année où l'article est signalé au CCCF à des fins de nouveaux travaux et pas nécessairement l'année où la révision doit être initiée

Appendice E : Codes d'usages dont la réévaluation est recommandée par le CCCF, la CAC ou un pays membre et dont la réévaluation est en cours ou à venir

Code d'usages	Observations	Référence	Années depuis l'établissement du Code d'usages	Année recommandée pour la révision*
Prévention et réduction de la contamination du riz par l'arsenic (CXC 77 -2017)	Le CCCF a convenu de poursuivre les travaux de finalisation du Code d'usages et déclaré qu'il pourrait être révisé à l'avenir lorsque plus d'informations et données seront disponibles Une délégation a indiqué que les résultats de plusieurs études seraient disponibles en 2019 et qu'il sera nécessaire de réviser le Code d'usages lorsque les résultats seront disponibles	REP16/CF par. 99 REP17/CF par. 102	3	2019

*pourrait représenter l'année où l'article est signalé au CCCF à des fins de nouveaux travaux et pas nécessairement l'année où la révision doit être initiée

APPENDICE III**Liste des participants****PRÉSIDENT**

Ms. Elizabeth Elliott
Head, Food Contaminants Section
Bureau of Chemical Safety
Food Directorate
Health Canada
Canada

Dr. Sonya Billiard
Associate Director,
Bureau of Chemical Safety
Food Directorate
Health Canada
Canada

CO-PRÉSIDENTS

M. Yoshiyuki Takagishi
Associate Director
Food Safety Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Japon

Dr Yukiko Yamada
Guest Scholar, National Institute of Health Sciences, Ministry of Health, Labour and
Welfare
and Adjunct Professor, Azabu University

Ms. Lauren Robin (Posnick)
Branch Chief
Plant Products Branch
Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration
États-Unis d'Amérique

Mr. Henry Kim
Senior Policy Analyst
Plant Products Branch
Office of Food Safety
U.S. Food and Drug Administration
États-Unis d'Amérique

MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES
MIEMBROS

ARGENTINE

Ms. Silvana Ruate
 Head of the Control and Development National Food
 Institute

AUSTRALIE

Dr. Matthew Joseph O'Mullane
 CCCF Delegation Leader, Section Manager
 Food Standards Australia New Zealand

BRÉSIL

Ms. Larissa Bertollo Gomes Porto
 Health Regulation Expert
 Brazilian Health Regulatory Agency – Anvisa

Ms. Ligia Lindner Schreiner
 Health Regulation Specialist
 Brazilian Health Regulatory Agency

Ms. Carolina Araújo Viera
 Health Regulation Specialist
 Brazilian Health Regulatory Agency

Ms. Ana Claudia Marquim
 Firmo de Araújo
 Specialist on Regulation and Health Surveillance
 Brazilian Health Regulatory Agency

CANADA

Mr. John Field
 Chief, Chemical Health Hazard Assessment Division-
 Packaging & Contaminants
 Bureau of Chemical and Safety, Food Directorate
 Health Canada

CHINE

Mr. Yongning WU
 Professor, Chief Scientist
 China National Center of Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)
 Director of Key Lab of Food Safety Risk Assessment,
 National Health and Family Planning Commission

Mr. Jingguang LI
 Professor
 China National Center for Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)
 Key Lab of Food Safety Risk Assessment National
 Health and Family Planning Commission

Ms. Yi SHAO
 Associate Professor
 Division II of Food Safety Standards
 China National Center of Food Safety Risk Assessment
 (CFSA)

Mr. Libin WANG
 Professor
 Deputy Director of Food Safety Division Guangdong
 Provincial Health Commission

Mr. Di WU, Ph.D.
 Yangtze Delta Region Institute of Tsinghua University,
 Zhejiang

Ms. Gengsheng HE
 Professor, Deputy Dean
 School of Public Health, Fudan University Deputy
 Director of the Key Laboratory of Public Health Safety
 of the Ministry of Education

Dr. Shuo WANG
 Professor
 School of Medicine
 Nankai University
 Director of Tianjin Key Laboratory of Food Science and
 Health

COSTA RICA

Mrs. Yajaira Salazar
 Coordinator National Committee CCCF
 Ministry of Economics, Industrial and Commercial

Mrs. Amanda Lasso C
 Codex Secretariat
 Ministry of Economics, Industrial and Commercial

EUROPEAN UNION -
UNION EUROPÉENNE
UNIÓN EUROPEA

Mr. Frans Verstraete
 European Commission

EU Codex Contact Point
 European Commission

ALLEMAGNE

Mr. Michael Jud
Senior Scientific Officer
Federal office of consumer protection and food safety

HONGRIE

Gábor Kelemen
Quality Expert
Ministry of Agriculture

Tímea Dóró
Coordonator
Ministry of Agriculture

INDE

Mr. Parmod Siwach
Assistant Director
Export Inspection Council (EIC)
Ministry of Commerce & Industry
NCCP, Inde

Dr. K.K.Sharma
Coordinator
Pesticide Residues
ICAR-IARI

Dr. Vandana Tripathy
Senior Scientist
ICAR-IARI

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -**IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D')****IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs. Mansooreh Mazaheri
Director of Applied Research and Technology
Director of Biology Research Group
Faculty of Food & Agriculture
ISIRI-Standard Research Institute

JAPON

Mr. Haruyuki Deguchi
Deputy Director
Food Safety Standards and Evaluation Division
Pharmaceutical Safety and Environmental Health
Bureau
Ministry of Health Labour and Welfare

KAZAKHSTAN

Zhanar Tolysbayeva
ICBA Director of Global Affairs
The Ministry of Healthcare

CORÉE

Yeji Seong
Codex researcher
Food Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
République de Corée

Miok Eom
Senior Scientific Officer
Residues and Contaminants Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
République de Corée

Yeon Ju Kim
Codex Researcher
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
République de Corée

Lee Geun Pil
SPS Researcher
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
(MAFRA)
République de Corée

MEXIQUE

Ms. Carmen Estela Loreto Gómez
SCCF-CMCAC
Comisión Federal para la Protección contra Riesgos
Sanitarios (COFEPRIS)

Ms. Tania Daniela Fosado Soriano
Punto de Contacto CODEX México
Secretaría de Economía

PAYS-BAS

Ms. Georgina van den Berg
Senior Inspector
Netherlands Food and Consumer Product Safety
Authority

NOUVELLE-ZÉLANDE**NUEVA ZELANDIA**

Mr. Andrew Pearson
Manager, Food Risk Assessment
Ministry for Primary Industries

Ms. Jeane Nicolas
Senior Advisor, Toxicology
Ministry for Primary Industries

NIGERIA

Mr. Femi James IBITAYO
Principal Livestock Development Officer
Department of Animal Husbandry Services
Federal Ministry of Agriculture and Rural Development

PARAGUAY

Mirtha Carrillo de Vera
Jefe de Dpto. de Anabólicos del Laboratorio del Servicio Nacional de Calidad y Salud Animal (SENACSA)
Coordinador del Subcomité de Contaminante de los Alimentos del Codex Paraguay
Comité Nacional Codex Alimentarius Capitulo Paraguay (CONACAP)

PÉROU

Mr. Javier Aguilar Zapata
Especialista en Inocuidad Agroalimentaria
SENASA

Mr. Jorge Pastor Miranda
Especialista en Inocuidad Agroalimentaria
SENASA

Mr. Juan Carlos Huiza Trujillo
Secretario Técnico del Comité Nacional del Codex DIGESA (Dirección General de Salud Ambiental)

POLOGNE

Joanna Maryniak-Szpilarska
Agricultural and Food Quality Inspection
Main Inspectorate

SINGAPOUR

Dr. Wong Kwok Onn
Director, Regulatory Standards Department Food Regulatory Management Division
Singapore Food Agency

AFRIQUE DU SUD

Mr. Force Tefo Thema
National Coordinator for Unesco-Unisa Africa
Botswana University of Agriculture and Natural Resources
Botswana

SUÈDE

Mrs. Carmina Ionescu
Codex Coordinato
Principal Regulatory Officer
National Food Agency

THAÏLANDE

Korwadee Phonkliang
Standards Officer
Office of Standard Development

Chutiwan Jatupornpong
Standards Officer
Office of Standard Development

TURQUIE

Betül Vazgeçer
Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
General Directorate of Food and Control

Sinan Arslan
Agriculture and Forestry Expert
Ministry of Agriculture and Forestry
General Directorate of Food and Control

Ahmet Güngör
Agriculture and Forestry Expert
Ministry of Agriculture and Forestry
General Directorate of Food and Control

ROYAUME-UNI

Mr. Mark Willis
Head of Contaminants and Residues Branch
Department for Environment Food and Rural Affairs

YÉMEN

Suaad Mohammed Quid Hassen
Yemen Organization for Standardization Metrology and Quality Control

OBSERVERS

OBSERVATEURS

OBSERVADORES

Fédération internationale des vins et spiritueux (FIVS)

Ms. Laura Gelezuinas
Manager

Food Drink Europe

Alejandro Rodarte
Manager Food Policy
Science and R&D

**International Council of Beverages Associations
(ICBA)**

Ms. Simone Soo Hoo
ICBA Secretariat

Maia M. Jack, Ph.D.
Vice President, Science and Regulatory Affairs
American Beverage Association

**International Council of Grocery Manufacturers
Associations /ICGMA**

Sarah Brandmeier
Manager, Regulatory & Technical Affairs

International Feed Industry Federation (IFIF)

Ms. Alexandra de Athayde
Executive Director

Institute of Food Technologists

Rosetta Newsome
Director, Science, Policy, and Scientific & Regulatory
Affairs

International Fruit & Vegetable Juice Association

Mr. John Collins
Executive Director

**International Organization of Spice Trade
Associations**

Laura Shumow

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mr. Milan Pazicky
Regulatory Affairs Officer

Jean Christophe Kremer
ISDI Secretary General

Mr. Timothy Ryan
FIVS Codex Task Force Chair

Mr. John Collins
Executive Director

**International Organization of Spice Trade
Associations**

Laura Shumow

International Special Dietary Foods Industries (ISDI)

Mr. Milan Pazicky
Regulatory Affairs Officer

Jean-Christophe Kremer
ISDI Secretary General

Mr. Timothy Ryan
FIVS Codex Task Force Chair