



AUX	Points de contact du Codex Points de contact d'organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex
DU	Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
OBJET	Demande de données et d'informations sur les mesures de gestion des risques visant à prévenir ou à réduire la contamination des aliments par l'acrylamide
DATE LIMITE	31 octobre 2024

GÉNÉRALITÉS

1. Le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments à sa 17^e session (CCCF17, 2023) a pris note du soutien général en faveur de la révision du *Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les denrées alimentaires* (CXC 67-2009)¹ à condition qu'il soit accompagné de travaux supplémentaires visant à évaluer la disponibilité de mesures d'atténuation supplémentaires ou nouvelles qui pourraient être incluses dans un document de travail révisé à soumettre à l'examen de la 18^e session du CCCF (2024). Le Comité est donc convenu de recueillir des informations sur les mesures de gestion des risques visant à prévenir ou à réduire la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires.
2. Les données/informations soumises en réponse à cette lettre circulaire² seront examinées par le Groupe de travail électronique (GTE), établi par le CCCF, à sa 17^e session, présidé par l'Inde et coprésidé par l'Arabie saoudite, afin de développer le document de discussion pour appuyer la révision du code d'usages susmentionné et, sur la base des données/informations soumises en réponse à cette lettre circulaire, présenter une proposition de révision du code d'usages pour examen par le CCCF, à sa 18^e session³.

DEMANDE DE DONNÉES ET D'INFORMATIONS SUR LES MESURES DE GESTION DES RISQUES VISANT À PRÉVENIR OU À RÉDUIRE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS PAR L'ACRYLAMIDE

3. Les membres et les observateurs du Codex sont invités à fournir des données et des informations sur les mesures de gestion des risques visant à prévenir ou à réduire la contamination des aliments par l'acrylamide tout au long de la chaîne de production et d'approvisionnement alimentaires qui sont:
 - efficaces et facilement accessibles;
 - économiques;
 - largement applicables à l'ensemble des régions;
 - applicables à toutes les échelles de production (en particulier aux entreprises très petites, petites ou moyennes)
4. Pour guider la présentation des mesures de gestion des risques demandées, les points suivants peuvent être pris en considération:
 - Les pratiques agricoles optimales pour prévenir ou réduire la formation d'acrylamide dans les aliments.
 - Les conditions optimales de transformation pour prévenir ou réduire la formation d'acrylamide dans les aliments.
 - Les points de contrôle critiques et les mesures d'atténuation associées tout au long de la chaîne/de

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

² <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/related-circular-letters/fr/?committee=CCCF>
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

³ REP24/CF17, para. 110-114

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

l'approvisionnement alimentaires qui contribueraient à prévenir/réduire la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires.

- Toute autre donnée/information pertinente susceptible de compléter les données et informations sur les mesures de prévention ou de réduction demandées ci-dessus.
5. Pour faciliter l'examen du code d'usages, des informations sur les principaux points d'intervention le long de la chaîne/de l'approvisionnement alimentaires et sur les mesures d'atténuation associées devraient être fournies pour:
- renforcer les dispositions actuelles du code d'usages ou
 - inclure des dispositions supplémentaires, compte tenu des nouveaux développements scientifiques et technologiques, tels que les bonnes pratiques agricoles et de fabrication (BPA, BPF), etc.
6. Des références à l'appui des mesures de gestion des risques proposées doivent être fournies pour toutes les propositions, comme indiqué aux paragraphes 3 à 5.

Les publications disponibles en ligne peuvent être fournies via un lien directement dans le Système de mise en ligne des observations du Codex (OCS).

Les publications disponibles sous forme de pièces jointes peuvent être envoyées au Secrétariat du Codex à l'adresse codex@fao.org avec une copie au Point de contact du Codex en Inde à l'adresse codex-india@nic.in. Les documents au format Word sont préférables pour faciliter l'analyse du GTE et l'incorporation dans le code d'usages.

DIRECTIVES GÉNÉRALES CONCERNANT LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

7. Les observations doivent être présentées dans le système OCS, par l'intermédiaire des Points de contact des membres et observateurs du Codex.
8. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex peuvent accéder au système OCS et au document ouvert aux observations en sélectionnant «Entrer» dans la page «Mes révisions».
9. Les Points de contact des membres et observateurs du Codex sont invités à fournir des observations générales au niveau du document. Des conseils supplémentaires sur les catégories et les types d'observations de l'OCS se trouvent dans les Questions fréquentes de l'OCS (FAQs)⁴.
10. Des directives supplémentaires sur le système OCS, notamment le Manuel de l'utilisateur et le guide succinct, sont également disponibles sur le site du Codex⁵.
11. Les éventuelles questions sur le système OCS peuvent être adressées à Codex-OCS@fao.org.

⁴ http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/doc/OCS/Codex_OCS_FAQs_2017-11-06.pdf

⁵ <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/fr/>