



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

**Quatorzième session
Utrecht, Pays-Bas, 20-24 avril 2020**

**DOCUMENT DE DISCUSSION SUR L'APPROCHE À ADOPTER POUR IDENTIFIER LE BESOIN DE
RÉVISER LES NORMES ET LES TEXTES APPARENTÉS SUR LES CONTAMINANTS DANS LES
ALIMENTS DÉVELOPPÉS PAR LE COMITÉ DU CODEX**

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

CONTEXTE

1. Lors de la 11^{ème} 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 mettre au point un plan de travail prospectif destiné à établir de façon stratégique ou à hiérarchiser 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 le Codex, le JECFA et les secrétariats du pays hôte, avec l'aide de l'UE. Le document porterait sur la question de savoir si le CCCF a couvert les principaux produits de base tels qu'ils se présentent dans le commerce international et la présence associée des contaminants qui posent 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 sanitaires résultant de la contamination chimique des aliments. L'importance des produits identifiés dans le commerce serait 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, et les Codes d'usages⁵.
4. L'Appendice C du document de discussion³ soulignait que le CCCF, et le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants dans les aliments (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

¹ REP 17/CF, par. 156-157

² REP 18/CF, par. 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/>

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 revoir 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 du Codex existantes.
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 :
 - 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 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 (NGCTPHA) (CXS 193-1995) définit des LM et des LI pour les contaminants et les toxines dans l'alimentation humaine et animale et 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 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 comprend des mesures prises à la source et des bonnes pratiques de fabrication (BPF) et des bonnes pratiques agricoles (BPA) axées sur le problème de contamination à résoudre.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

⁶ REP 19/CF, par. 170-184

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

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 béryx, le marlin et le requin.¹² La *Consultation sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson*¹³ du JECFA, menée sur demande du CCFA38 (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 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. Au 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 (PTWI) 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 et la conscience générale que la teneur en plomb des aliments a diminué au fil du temps et que les LM reflètent 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 terminées 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.

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

¹² REP 18/CAC, Appendice V

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 ; par. 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, et 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>

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.
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 près de 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 se trouvent respectivement aux Appendices A et B.

²² NGCTPHA Section 1.3.1

²³ NGCTPHA, Annexe I

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 de la première adoption des LM et LI du Codex ne sont pas reprises dans la NGCTPHA et ne sont pas non plus disponibles ailleurs.

Tableau 1. Durée depuis laquelle les LM et LI de la NGCTPHA ont été créées 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 de la première adoption 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 créés 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, la réévaluation par le CCCF dans un certain délai ou à une date ultérieure non précisée de 8 LM existantes (Appendice D) et de 1 Code d'usages existant (Appendice E) a été recommandée, suite à leur adoption, par le CCCF, la CAC ou un pays membre. Dans ces cas, la révision n'a pas été planifiée ou soulevée 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, des limites indicatives et des 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 sera planifiée sur nomination d'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 » (Cf. le

²⁹ REP19/CF, par. 112

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

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 réputées être d'une grande importance pour la sécurité chimique des aliments et qui pourraient être requises en réponse à, par exemple, l'altération, des catastrophes naturelles ou autres problèmes environnementaux imprévus.
30. Toutes 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 la magnitude de l'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. Les critères donnant des indications de problème de santé publique doivent recevoir la plus haute priorité. Le CCCF déterminera alors s'il existe suffisamment de nouvelles données adéquates et/ou informations scientifiques 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 soumis à la base de données GEMS/Aliments sont sensiblement 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 mixte FAO/OMS d'experts pertinente reconnue par le CCCF développe de nouvelles estimations de l'exposition alimentaire ou révisé des estimations existantes 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 mixte FAO/OMS d'experts 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 sensiblement 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 mixte FAO/OMS d'experts 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

Autres critères 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 des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale du Codex (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.

³¹ La magnitude ou l'importance serait déterminée au cas par cas par le CCCF.

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

Autres critères 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 peuvent être présentées par des membres ou des observateurs, disponibles grâce à l'industrie ou 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 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 par le CCCF, la CAC ou un pays membre a été recommandée 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 : <ol 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 par le CCCF, la CAC ou un pays membre a été recommandée 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

³³ La magnitude ou l'importance serait déterminée au cas par cas par le CCCF.

³⁴ REP18/CAC, Appendice III

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 sanitaire des aliments 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 des pays membres et/ou du CCCF sur la base de nouvelles données et informations scientifiques adéquates.
44. **Option 2 – Listes de suivi** : Établissement de 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** : Établissement de 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 évaluée en priorité par un pays membre qui rechercherait les 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 n'est 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 et ont tous deux 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'affectation 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 de l'adoption originale des normes du Codex pourraient également être incluses dans ces listes. Les dates de la première adoption des LM et LI du Codex ne se trouvent néanmoins pas 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 référencées 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.

APPENDICES
(à titre d'information)

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	Laits	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)		
	Amandes (prêtes à être consommées)		
	Noisettes (prêtes à être consommées)		

³⁶ Le CCFAC 36 (2004) a accepté de reconsidérer la LM en l'incluant dans la Liste des priorités à évaluer par le JECFA d'ici 4 ans (c.-à-d. 2007) afin de permettre la mise en œuvre du Code d'usages correspondant (ALINORM 04/27/12, par. 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
	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	2010	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 sèches	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)
	Laits		
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			
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	CXC 56-2004 (mise à jour en cours)	
	Légumes brassica		
	Fruits en conserve		

Contaminant	Produit alimentaire ^a	Année d'adoption ou de révision ^b	Code d'usages correspondant	
	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			
	Poisson			
	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)		CXC 55-2004	
Cadmium	Chocolat (≥ 70 % de matière sèche totale de cacao)			<i>En cours de développement</i>
	Chocolat (≥ 50 à < 70 % de matière sèche totale de cacao)			
Plomb	Graisses et huiles comestibles	2018	CXC 56-2004 (mise à jour en cours)	
	Matières grasses tartinables et mélanges tartinables			
	Jus de raisin			
	Chutney de mangues			
	Champignons			
	Sel de qualité alimentaire			
Méthylmercure	Béryx		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

<i>Établies au cours des 5 dernières années (2015-2019)</i>			
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	Commentaires	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 de diminuer la LM de 1 mg/kg à 0,4 mg/kg et de la réévaluer lorsque plus de données seront disponibles	REP16/CF par. 77	3	Non spécifiée
Plomb	Confitures, gelées, marmelades	Le CCCF a convenu de diminuer la LM à 0,4 mg/kg et de la réévaluer 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 par. 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	Commentaires	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 par. 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	Commentaires	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 F
Liste des participants
CHAIRPERSON-PRÉSIDENTES-PRESIDENTAS

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

Dr. Sonya Billiard
 Chief, Chemical Health Hazard Assessment Division
 Bureau of Chemical Safety
 Food Directorate
 Health Canada
 Canada

CO-CHAIRS - CO-PRÉSIDENTS – CO-PRESIDENTES

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

Ms. Lauren Robin (Posnick)
 Branch Chief
 Plant Products Branch
 Office of Food Safety
 U.S. Food and Drug Administration
 United States of America

Mr. Henry Kim
 Senior Policy Analyst
 Plant Products Branch
 Office of Food Safety
 U.S. Food and Drug Administration
 United States of America

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

ARGENTINA-ARGENTINE

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

AUSTRALIA - AUSTRALIE

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

BRAZIL - BRÉSIL – BRASIL

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 – CANADÁ

Ms. Stephanie Glanville
Scientific Evaluator
Bureau of Chemical and Safety, Food Directorate
Health Canada

CHINA - 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

Mme 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

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

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

INDIA – INDE

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

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

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Dr. Yukiko Yamada
Senior Advisor
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries of
Japan

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

KAZAKHSTAN - KAZAJSTÁN

Zhanar Tolysbayeva
ICBA Director of Global Affairs
The Ministry of Healthcare

KOREA – CORÉE – COREA

Yeji Seong
Codex researcher
Food Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
Republic of Korea

Miok Eom
Senior Scientific Officer
Residues and Contaminants Standard Division
Ministry of Food and Drug Safety (MFDS)
Republic of Korea

MEXICO - MEXIQUE – MÉXICO

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

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

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

**NEW ZEALAND - 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 - NIGÉRIA

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
Químico Analítica
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)

PERU - PÉROU - PERÚ

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)
 Minsa /Perú

Ms. Joanna Maryniak-Szpilarska
 Agricultural and Food Quality Inspection
 Main Inspectorate

SINGAPORE - SINGAPOUR – SINGAPUR

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

SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA

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

SWEDEN - SUÈDE – SUECIA

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

THAILAND - THAÏLANDE – TAILANDIA

Korwadee Phonkliang
 Standards Officer
 Office of Standard Development

Chutiwan Jatupornpong
 Standards Officer
 Office of Standard Development

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

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

POLAND - POLOGNE – POLONIA

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

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

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

YEMEN - YÉMEN

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

OBSERVERS OBSERVATEURS OBSERVADORES

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