



## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

#### Quarante-quatrième session

#### TRAVAUX DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS SOUMIS POUR ADOPTION OU APPROBATION PAR LA COMMISSION

1. La Commission est invitée à adopter les projets de normes et textes apparentés qui sont soumis pour adoption finale (étape 8 ou étape 5/8) conformément aux procédures pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés. La liste des textes concernés élaborés par le Comité figure dans la **partie 1** du présent document.
2. La Commission est également invitée à adopter les avant-projets de normes et textes apparentés soumis à l'étape 5 de la procédure unique pour l'élaboration des normes et textes apparentés du Codex. La liste des textes concernés élaborés par le Comité figure dans la **partie 2** du présent document et, s'ils sont adoptés, ces textes seront avancés à l'étape 6 pour observations supplémentaires et examen par le Comité.
3. Les observations reçues concernant les avant-projets de normes et textes apparentés du Comité et soumises conformément aux procédures pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés figurent dans le document publié sous la cote CX/CAC 21/44/4 Add.1.
4. La Commission est en outre invitée à approuver les propositions relatives à l'exécution de nouveaux travaux ou à la révision d'une norme, en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, et à déterminer quels sont les organes subsidiaires ou autres organismes auxquels il appartient de mener ces travaux. La liste des propositions concernées du Comité (accompagnées de la référence du descriptif de projet dans le rapport correspondant) figure dans la **partie 3** du présent document. Les descriptifs de projet sont également rassemblés dans le présent document à toutes fins utiles et afin de veiller à leur disponibilité dans les six langues. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière de son *Plan stratégique 2020-2025*, des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires de la Commission du Codex Alimentarius*.
5. La Commission est également invitée à approuver les propositions formulées lors de la quatre-vingt-unième session du Comité exécutif concernant le prolongement des échéances pour l'achèvement des travaux.

**Partie 1 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption finale**

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence	N° du travail	Étape
Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)	LM proposées pour le cadmium dans les chocolats contenant ou déclarant contenir sur la matière sèche, moins de 30 pour cent de composants secs totaux de cacao (CXS 193-1995)	REP21/CF Paragraphe 18-27, annexe II	N15-2014	8
	LM proposées pour le cadmium dans les chocolats contenant ou déclarant contenir, sur la matière sèche, de 30 pour cent ou plus à moins de 50 pour cent de composants secs totaux de cacao (CXS 193-1995)	REP21/CF Paragraphe 28-40, annexe II	N15-2014	5/8
	Modifications relatives aux LM pour le plomb dans les jus de fruits (CXS 193-1995)	REP21/CF Paragraphe 98 et 101, annexe IV		Adoption
	Révision du <i>Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb</i> (CXC 56-2004)	REP21/CF Paragraphe 106, annexe V	N06-2019	5/8

**Partie 2 – Normes et textes apparentés soumis pour adoption à l'étape 5**

Organe du Codex	Normes et textes apparentés	Référence	N° du travail
Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)	Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fèves de cacao par le cadmium <sup>1</sup>	REP21/CF Paragraphe 59, annexe III	N07-2019

**Partie 3 – Propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés**

Organe du Codex	Texte	Référence et descriptif de projet
Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)	Proposition de nouveaux travaux sur les LM pour le méthylmercure dans l'hoplostète orange et l'abadèche rosé (CXS 193-1995)	<ul style="list-style-type: none"> <li>REP21/CF, paragraphes 163 et 166, annexe VI</li> <li>Annexe I du présent document</li> </ul>
Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)	Proposition de nouveaux travaux sur l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines	<ul style="list-style-type: none"> <li>REP21/CF, paragraphe 169, annexe VII</li> <li>Annexe II du présent document</li> </ul>

<sup>1</sup> Le Comité demande un délai supplémentaire fixé à 2023 afin de pouvoir terminer ses travaux.

**DOCUMENT DE PROJET  
PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX  
ÉTABLISSEMENT DE LM DU MÉTHYLMERCURE DANS  
L'HOPLOSTÈTE ORANGE ET L'ABADÈCHE ROSE  
(Pour approbation)**

**1. Objectif et champ d'application des nouveaux travaux**

Ces travaux ont pour but d'établir des limites maximales (LM) pour le méthylmercure dans l'hoplostète orange et l'abadèche rose.

**2. Pertinence et actualité**

Les LM actuelles pour le méthylmercure dans le poisson (thon : 1,2 mg/kg, béryx : 1,5 mg/kg, marlin : 1,7 mg/kg et requin : 1,6 mg/kg) ont été adoptées en 2018<sup>2</sup>. Ces LM ont remplacé les limites indicatives (LI) englobant toutes les espèces de poissons prédateurs et non prédateurs, la CAC ayant décidé d'envisager l'établissement de LM plutôt que de LI (REP18/CF, paragraphe 81). Il avait été recommandé précédemment que des discussions soient entamées sur l'examen des LM pour d'autres espèces dans la base de données GEMS/Food, une analyse préliminaire étant présentée dans le document de discussion à l'appui (CX/CF 17/11/12, paragraphe 15). Avec l'établissement d'un cadre convenu lors du CCCF12 pour appliquer le principe « aussi bas qu'il est raisonnablement possible » (ALARA) lors de l'établissement des LM pour le méthylmercure dans le poisson, le moment est venu d'entreprendre des travaux pour calculer les LM pour d'autres espèces de poisson.

**3. Principales questions à traiter**

Les LM pour le méthylmercure dans d'autres espèces de poisson, en tenant compte des points suivants :

- a. Résultats des discussions au sein du CCCF
- b. Évaluations des risques par le JECFA
- c. Conclusions de la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson
- d. Possibilité de respecter les LM

Les espèces de poisson suivantes ont été identifiées comme ayant des teneurs moyennes de méthylmercure suffisantes pour dépasser le critère de sélection de 0,3 mg/kg.

Hoplostète orange

Abadèche rose

**4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux**

**La protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et prenant en compte les besoins identifiés des pays en voie de développement.**

Les nouveaux travaux calculeront la ou les LM pour le méthylmercure dans les espèces de poisson identifiées comme ayant des teneurs moyennes de méthylmercure suffisantes pour dépasser le critère de sélection de 0,3 mg/kg.

**Diversité de la législation nationale et obstacles au commerce international qui existent ou pourraient en résulter.**

Le commerce international du poisson et des produits de la pêche est en hausse, et les nouveaux travaux fourniront des normes internationalement harmonisées. Les trois espèces de poissons ont une valeur commerciale équivalente ou supérieure à celle des espèces ayant actuellement des LM.

---

<sup>2</sup> Norme générale pour les contaminants dans l'alimentation humaine et animale (CXS 193-1995)

## **Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents.**

Les travaux proposés en vue d'établir des LM pour le méthylmercure dans le poisson n'ont été entrepris par aucune autre organisation internationale dans ce domaine ni suggérés par aucun organisme intergouvernemental pertinent.

### **Considération de l'ampleur mondiale du problème ou de la question**

La consommation et le commerce international du poisson et des produits de la pêche augmentent dans le monde. Par conséquent, ces travaux sont d'un intérêt mondial et deviennent de plus en plus importants.

### **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Les travaux proposés relèvent des objectifs stratégiques du Codex du Plan stratégique Codex 2020-2025

#### **Objectif stratégique 1 : Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux**

Ces travaux ont été proposés en réponse à la nécessité identifiée par les membres en matière de sécurité sanitaire des aliments, de nutrition et de pratiques équitables dans le commerce des aliments. Il existe déjà dans le commerce une importante quantité d'espèces de poisson qui contiennent potentiellement des niveaux de méthylmercure dépassant le critère de sélection de 0,3 mg/kg.

#### **Objectif stratégique 2 : Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex**

Ces travaux utiliseront les avis scientifiques des organismes mixtes FAO/OMS d'experts dans la plus grande mesure du possible. Par ailleurs, tous les facteurs pertinents seront pleinement pris en compte dans l'exploration des options de gestion des risques.

#### **Objectif stratégique 4 : Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme**

En raison de l'intérêt international pour le commerce et la consommation de ces poissons, ces travaux appuieront et engloberont tous les aspects de cet objectif en invitant la participation à la fois des pays développés et en voie de développement pour réaliser les travaux.

### **6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Ces nouveaux travaux sont recommandés conformément aux critères d'établissement des LM dans les produits de consommation humaine et animale tels que présentés dans la *Norme pour les contaminants présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

### **7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Des avis scientifiques d'experts ont déjà été fournis par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) et la Consultation mixte FAO/OMS d'experts sur les risques et les bénéfices de la consommation de poisson.

### **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations externes**

La nécessité d'un apport technique supplémentaire en provenance d'organes externes n'a pas été identifiée.

### **9. Le calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux, y compris la date de démarrage, la date proposée d'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour adoption par la Commission, le calendrier pour développer une norme ne devrait normalement pas excéder cinq ans.**

<b>Espèces identifiées</b>	<b>Calendrier</b>
Abadèche rose Hoplostète orange	Adoption finale par la CAC en 2024 ou avant

**ANNEXE II**

**DOCUMENT DE PROJET**  
**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX**  
**Développement d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du**  
**manioc et des produits à base de manioc par la mycotoxine**

**1. Objectif et champ d'application des nouveaux travaux**

Le but des nouveaux travaux proposés est de développer un Code d'usages qui fournira des conseils de gestion des risques aux pays membres du Codex et aux parties prenantes concernées, par exemple les agriculteurs, les industries à base de manioc (y compris les petits producteurs), les agences techniques/réglementaires nationales/régionales, etc, pour la prévention/réduction de la contamination par les mycotoxines, c'est-à-dire les aflatoxines et l'ochratoxine A (OTA), dans le manioc et les produits à base de manioc avant la plantation, pendant la plantation, la transformation post-récolte, y compris la fermentation, le séchage, l'entreposage et la distribution.

**2. Pertinence et actualité**

Les aflatoxines sont des hépatotoxines connues qui causent des décès et qui ont été répertoriées comme des substances cancérigènes naturelles et elles sont liées en grande partie au nombre élevé de cancers du foie. L'aflatoxine B1 a notamment été reconnue comme un facteur responsable du développement du carcinome hépatocellulaire, une maladie chronique émergente qui suscite des inquiétudes dans le monde entier.

La toxicité de l'OTA a été examinée par le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC), qui a classé l'OTA comme cancérigène possible pour l'homme (groupe 2B), ainsi que par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). L'OTA est une mycotoxine présente naturellement dans le monde entier dans les denrées alimentaires, y compris les racines et tubercules et leurs produits. Dans les racines et les tubercules, les espèces de fusarium ont été impliquées comme mycotoxines contaminantes avant la récolte, tandis que les espèces d'aspergillus et de penicillium ont été impliquées comme mycotoxines après la récolte.

Les documents de discussion examinés par le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) ont décrit la croissance rapide de la consommation mondiale de manioc, une racine couramment utilisée comme aliment, matière première pour l'alimentation humaine, les aliments pour animaux et les industries pharmaceutiques et de confiserie. Son importance évidente dans le commerce d'exportation, en particulier dans le commerce régional, comme entre les membres du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Afrique (CCAFRICA), mérite d'être soulignée. L'impact sanitaire des aflatoxines et de l'OTA dans le manioc et les produits à base de manioc a été examiné par le CCCF13 (2019) (CX/CF 19/13/14). Le résumé des données d'une étude régionale sur l'alimentation dans son ensemble, soutenue par l'OMC/FAO/OMS, à laquelle ont participé, entre autres, quatre pays d'Afrique subsaharienne, a montré que la contamination du manioc par les aflatoxines et l'OTA est un problème de santé publique.

Le Code d'usages aidera les pays à se conformer aux mesures et aux protocoles visant à prévenir/réduire la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les aflatoxines et l'OTA, ce qui facilitera le commerce. Compte tenu des risques pour la santé, il est nécessaire que le manioc puisse être utilisé et consommé sans danger ; les bonnes pratiques dans l'agriculture, la transformation et la distribution aideront à atteindre cet objectif.

**3. Principales questions à traiter**

Le Code d'usages couvrira les étapes de la chaîne de valeur suivantes :

1. la préparation du terrain,
2. la culture,
3. avant la récolte,
4. la manutention post-récolte,
5. l'entreposage
6. les pratiques de transport

**4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux****Critères généraux**

Il s'agit de protéger la santé des consommateurs et de prévenir/réduire les pertes post-récolte grâce aux meilleures pratiques du point de vue de la sécurité alimentaire. Il s'agit également de garantir des pratiques commerciales équitables tout en tenant compte des besoins identifiés des pays en développement.

Le Code d'usages fournira des conseils en matière de gestion des risques aux pays et aux parties prenantes concernées afin d'améliorer la sécurité et la qualité globales du manioc et des produits à base de manioc, en prévenant/réduisant la contamination par les aflatoxines et l'OTA, et ainsi de minimiser l'exposition alimentaire des consommateurs aux aflatoxines et à l'OTA provenant des racines/tubercules et de leurs produits, et d'améliorer le commerce de ces produits.

### **Critères spéciaux**

a. *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler*

Le Code d'usages fournira aux membres du Codex et aux parties prenantes des pratiques de gestion des risques harmonisées au niveau international en matière de prévention/réduction de la contamination par les aflatoxines et l'OTA du manioc et des produits à base de manioc afin de garantir la santé publique et des pratiques commerciales équitables.

b. *Objectif de l'activité et établissement des priorités entre les diverses sections de l'activité*

Voir les points 1 et 3.

c. *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations*

Le CCCF est l'organe subsidiaire de la Commission du Codex Alimentarius (CAC) compétent pour fournir des pratiques de gestion des risques tout au long de la chaîne alimentaire afin de limiter la contamination des aliments et des produits alimentaires par des substances chimiques et des toxines. Un moyen d'y parvenir est d'élaborer des codes d'usages. Il existe déjà un *Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc* (CXC 73-2013) qui vise à aider à maintenir la qualité et la sécurité de ces produits.

En ce qui concerne les mycotoxines, certains travaux ont également été réalisés par des organisations ou des agences, par exemple, l'Institut international d'agriculture tropicale, le National Root Crops Research Institute Umudike South-East, Nigeria et des universités dans les ceintures de pluies tropicales au Nigeria sur la gestion des mycotoxines dans les racines et les tubercules. L'Union africaine (UA), par le biais de son Partenariat pour le contrôle des aflatoxines en Afrique (plateforme PACA), est chargée d'éradiquer du continent les effets néfastes des aflatoxines sur la santé humaine.

Cependant, il n'existe actuellement aucun document international qui rassemble les pratiques de gestion des risques existantes à ce jour en un seul document qui reflète au mieux les mesures efficaces applicables dans le monde entier pour limiter la contamination par les mycotoxines dans le manioc frais et transformé, pour une application par les membres du Codex et les parties prenantes concernées. Ce Code d'usages s'appuiera donc sur le travail d'organisations, d'agences et de programmes/plateformes techniques reconnus à travers le monde pour fournir un document d'orientation unique et harmonisé au niveau international à l'usage des pays et des autres parties prenantes.

## **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

Les travaux nouveaux relèvent des objectifs stratégiques du Codex du Plan stratégique Codex 2020-2025 :

Objectif 1 : *Réagir rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux*

La contamination par l'aflatoxine et l'OTA du manioc et des produits à base de manioc est un problème de santé publique. Étant donné que le manioc ou les produits à base de manioc sont considérés comme des aliments de base dans certaines régions et certains pays, le manioc doit pouvoir être utilisé et consommé sans danger. En outre, le commerce du manioc et de ses produits se développe et il est donc nécessaire de garantir des pratiques sûres et équitables dans le commerce.

Ces travaux permettront d'harmoniser les pratiques de gestion des risques dans les régions/pays afin de promouvoir une application maximale des normes du Codex pour protéger la santé des consommateurs et garantir des pratiques commerciales équitables. Le résultat de ces travaux contribuera également à promouvoir des cadres réglementaires sains dans le commerce international en utilisant des bonnes pratiques de gestion qui se sont avérées efficaces et applicables dans le monde entier pour prévenir/réduire la contamination de ces produits par les aflatoxines et l'OTA.

Objectif 2 : *Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex*

Ces travaux aideront à identifier les options de gestion des risques et à développer des stratégies pour prévenir/réduire les aflatoxines et l'OTA dans la production et la transformation du manioc, sur la base de principes scientifiques et basés sur les risques.

## **6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

Il n'existe actuellement aucun document du Codex traitant de la contamination par la mycotoxine du manioc et des produits à base de manioc. L'élaboration du Code d'usages favorisera la mise en œuvre des normes de produits disponibles pour le manioc frais et transformé, par exemple les normes du Codex pour le manioc doux (CXS 238-2003), le manioc amer (CXS 300-2010), la farine de manioc (CXS 176-1989), le gari (CXS 151-1985), etc. et complétera le Code d'usages pour limiter le HCN dans le manioc et les produits à base de manioc.

## **7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

À l'heure actuelle, il n'est pas nécessaire d'obtenir l'avis des organismes consultatifs scientifiques, par exemple du JECFA. Il existe plusieurs publications sur la gestion des mycotoxines publiées par la FAO et d'autres organisations/agences qui peuvent être consultées.

## **8. Identification de tout besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations externes**

Il n'existe actuellement aucun besoin en matière de contributions techniques de la part d'organismes externes. Toutefois, si le besoin s'en fait sentir, ces organismes identifiés seront contactés.

## **9. Le calendrier proposé pour l'achèvement des nouveaux travaux, y compris la date de début et la date proposée pour l'adoption par la Commission du Codex Alimentarius.**

Sous réserve de l'approbation de la CAC (2021), le Code d'usages sera diffusé pour que le CCCF15 (2022) l'examine et présente des observations sur celui-ci. L'adoption par la CAC est prévue pour 2024 ou avant.