

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 1 de l'ordre du jour

CX/CF 08/2/1-Rev.1
Mars 2008

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

Deuxième session

La Haye (Pays-Bas), 31 mars- 4 avril 2008

Lieu de la session: «World Forum Convention Center», La Haye (Pays-Bas)

ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

Point de l'ordre du jour	Objet	Cote du document
	Ouverture de la session	
1	Adoption de l'ordre du jour	CX/CF 08/2/1
2	Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres comités et groupes spéciaux du Codex	CX/CF 08/2/2
3	Questions découlant de la FAO et de l'OMS	CX/CF 08/2/3 rev. 1
	Questions découlant des autres Organisations Intergouvernementales Internationales	CX/CF 08/2/3-Add.1
4	Questions découlant de la soixante-huitième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA)	CX/CF 08/2/4
	<u>Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (NGCTA)</u>	
5	Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (N04-2006) à l'étape 4	CX/CF 08/2/5
	- Observations à l'étape 3	CX/CF 08/2/5 Add.1
	Projet préliminaire du système complémentaire de classement des aliments pour la NGCTA	CX/CF 08/2/5 Add.2

Contaminants industriels et environnementaux dans les aliments

Les documents de travail figureront sur le site web du Codex :

www.codexalimentarius.net/web/index_fr.jsp

Les délégués sont invités à apporter en séance tous les documents qui leur auront été distribués, le nombre d'exemplaires supplémentaires disponibles sur les lieux de la réunion étant limité.

Point de l'ordre du jour	Objet	Cote du document
6	Projet de niveaux maximaux pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturelle) (N08-2004) (à l'étape 7) - Observations à l'étape 6	CL 2007/29-CF ALINORM 07/30/41 Annexe X CX/CF 08/2/6
7	Projet de Code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropanes-1, 2-DIOL (3-MCPD) lors de la production de protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines (N09-2005) à l'étape 7 - Observations à l'étape 6	CL 2007/30-CF ALINORM 07/30/41 Annexe XI CX/CF 08/2/7
8	Avant-projet de Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments (N06-2006) à l'étape 4 - Observations à l'étape 3	CX/CF 08/2/8 CX/CF 08/2/8 Add.1 CX/CF 08/2/8 Add.2
9	Avant-projet de Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par des hydrocarbures aromatiques polycycliques (PAH) lors des processus de fumage et de séchage par convection (N07-2006) à l'étape 4 - Observations à l'étape 3	CX/CF 08/2/9 CX/CF 08/2/9 Add.1 CX/CF 08/2/9 Add.2
<u>Mycotoxines présentes dans les aliments</u>		
10	Projet de niveau maximal pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle (maintenu à l'étape 7)	ALINORM 07/30/41 Annexe VI
11 a)	Projet de niveau maximal pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches pour transformation ultérieure (maintenu à l'étape 7)	ALINORM 07/30/41 Annexe VII
11 b)	Projet de niveau maximal pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches «prêtes à consommer» (maintenu à l'étape 7)	ALINORM 07/30/41 Annexe VII
11 c)	Avant-projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches (N07-2004) à l'étape 4 - Observations à l'étape 3	CX/CF 08/2/10 CX/CF 08/2/10 Add.1
11 d)	Document de travail sur les niveaux maximaux pour les aflatoxines totales dans les amandes, les noisettes et les pistaches «prêtes à consommer»	CX/CF 08/2/11-rev.1
11 e)	Document de travail sur la contamination des noix du Brésil par des aflatoxines	CX/CF 08/2/12-rev.1

Point de l'ordre du jour	Objet	Cote du document
12	Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des figues sèches par les aflatoxines (N10-2007) à l'étape 4 - Observations à l'étape 3	CX/CF 08/2/13 CX/CF 08/2/13 Add.1
<u>Documents de travail ne relevant pas de la procédure d'élaboration</u>		
13 a)	Document de travail sur l'ochratoxine A dans le café	CX/CF 08/2/14
13 b)	Document de travail sur l'ochratoxine A dans le cacao	CX/CF 08/2/15
<u>Questions de nature générale</u>		
14	Liste des contaminants et des substances toxiques d'origine naturelle présents dans les aliments à évaluer en priorité par le JECFA - Observations (en réponse à la lettre circulaire CL 2007/33-CF)	CL 2007/33-CF ALINORM 07/30/41 Annexe XIII CX/CF 08/2/16
15	Autres questions et travaux futurs	
16	Date et lieu de la prochaine session	
17	Adoption du rapport	

DOCUMENT D'INFORMATION

Le document suivant sera présenté lors de la session plénière:

- **Document pour information et à l'appui des débats sur les contaminants et les toxines du NGCTA (Cote doc. CF/2 [INF/1](#)):** Une version mise à jour du document pour information et à l'appui des débats sur les contaminants et les toxines durant la deuxième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (désigné ci-après "le Comité") sera placée.

NOTES RELATIVES À L'ORDRE DU JOUR PROVISOIRE

Point 1 – Adoption de l'ordre du jour (Cote doc. CX/CF 08/2/1): Conformément à l'article VII.2 du Règlement intérieur, le premier point de l'ordre du jour provisoire est l'adoption de l'ordre du jour. Le Comité sera invité à adopter l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de la session.

Point 2 – Questions soumises au Comité par la Commission du Codex Alimentarius et/ou d'autres comités et groupes spéciaux du Codex (Cote doc. CX/CF 08/2/2): Le Comité examinera des questions découlant de la trentième session de la Commission du Codex Alimentarius et des sessions d'autres comités et groupes spéciaux du Codex qui ont eu lieu depuis la première session du Comité en avril 2007.

Point 3 – Questions découlant de la FAO et de l'OMS (Cote doc. CX/CF 08/2/3): Le Comité sera avisé des activités, achevées ou en cours, entreprises par la FAO et l'OMS (à l'exception du [JECFA](#)) dans le domaine des contaminants.

Point 4 – Questions découlant de la soixante-huitième session du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) (Cote doc. CX/CF 08/2/4): Le Comité est invité à prendre note des résultats de la soixante-huitième session du JECFA, (Genève (Suisse), 19-28 juin 2007). Les faits saillants du rapport de cette soixante-huitième session figurent dans le document portant la cote CX/CF 08/2/4. Le résumé du rapport de la session du JECFA peut être consulté aux adresses suivantes: http://www.fao.org/ag/agn/agns/files/jecfa68_final.pdf et <http://www.who.int/entity/ipcs/food/jecfa/summaries/summary68.pdf>.

Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (NGCTA)

Point 5 – Avant-projet de révision du préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (N04-2006) (Cote docs. CX/CF 08/2/5 et CX/CF 08/2/5 Add.1): À sa première session, le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de révision à l'étape 2 pour reformulation par un groupe de travail électronique, dirigé par le Communauté européenne, à la lumière des observations faites à la première session du Comité, en vue de distribution de la proposition révisée pour observations à l'étape 3 et examen à l'étape 4, lors de la deuxième session du Comité (voir ALINORM 07/30/41 par. 43).

Contaminants industriels et environnementaux dans les aliments

Point 6 – Projet de niveaux maximaux pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturelle) (N08-2004) (Cote docs. CL 2007/29-CF, ALINORM 07/30/41 Annexe X et CX/CF 08/2/6): À sa première session, le Comité est convenu de communiquer l'avant-projet de niveau maximal de 0.4 mg/kg pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturelle) à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 (ALINORM 07/30/41 par.88 et Annexe X). À sa trentième session (juillet 2007), la Commission a adopté l'avant projet de niveaux maximaux susmentionné à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6 (ALINORM 07/30/REP par. 80 et 94, et Annexe V). La Lettre circulaire CL 2007/29-CF demande aux États Membres et aux organisations internationales de présenter leurs observations à l'étape 6 du projet de niveaux maximaux, pour examen à l'étape 7, lors de la deuxième session du Comité.

Point 7 – Projet de code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropanes-1, 2-DIOL (3-MCPD) lors de la production de protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines (N09-2005) (Cote docs. CL 2007/30-CF, ALINORM 07/30/41 Annexe XI et CX/CF 08/2/7): À sa première session, le Comité est convenu de communiquer l'avant-projet de code d'usages pour la réduction des 3-monochloropropanes-1, 2-DIOL (3-MCPD) lors de la production de protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce type de protéines à la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5 (Voir ALINORM 07/30/41 par. 93 et Annexe XI). La Commission, à sa trentième session (juillet 2007), a adopté l'avant-projet de Code d'usages à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6 (ALINORM 07/30/REP, par. 80 et Annexe V). La lettre circulaire CL 2007/30-CF demande aux États Membres et aux organisations internationales de présenter leurs observations à l'étape 6 du projet de code d'usages, pour examen à l'étape 7 de la deuxième session du Comité.

Point 8 – Avant-projet de Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments (N06-2006) (Cote docs. CX/CF 08/2/8 et CX/CF 08/2/8 Add.1): À sa première session, le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de Code à l'étape 2 pour reformulation par un groupe de travail électronique, dirigé par les États-Unis et le Royaume-Uni, en vue de le distribuer pour observations à l'étape 3 et examen à l'étape 4 lors de sa deuxième session (voir ALINORM 07/30/41 par. 97).

Point 9 – Avant-projet de Code d'usages pour la réduction de la contamination des aliments par des hydrocarbures aromatiques polycycliques (PAH) lors des processus de fumage et de séchage par convection (N07-2006) (Cote docs. CX/CF 08/2/9 et CX/CF 08/2/9 Add. 1): À sa première session, le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de code d'usages à l'étape 2 pour reformulation par un groupe de travail électronique dirigé par le Danemark, en vue de le distribuer pour observations à l'étape 3 et examen à l'étape 4 lors de sa deuxième session (voir ALINORM 07/30/41 par. 102).

Mycotoxines présentes dans les aliments

Point 10 – Projet de niveau maximal pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle (Cote doc. ALINORM 07/30/41 Annexe VI): À sa première session, le Comité est convenu de garder le projet de niveau maximal de 5 µg/kg pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle à l'étape 7 (voir ALINORM 07/30/41 par. 50 et Annexe VI). Le Comité, lors de sa deuxième session, examinera le projet de niveau maximal à la lumière des résultats de l'évaluation de l'ochratoxine A effectuée par le JECFA, à sa soixante-huitième session.

Point 11 a) – Projet de niveau maximal pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches «pour transformation ultérieure» (Cote doc. ALINORM 07/30/41, Annexe VII): À sa première session, le Comité est convenu de maintenir à l'étape 7 le projet de niveau maximal de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches pour transformation ultérieure (voir ALINORM 07/70/41 par. 57 et Annexe VII). À sa deuxième session, le Comité examinera ce point à la lumière des résultats de l'évaluation de la contamination des fruits à coques par les aflatoxines, effectuée par le JECFA à sa soixante-huitième session.

Point 11 b) – Projet de niveau maximal pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches «prêtes à consommer» (Cote doc. ALINORM 07/30/41 Annexe VII): À sa première session, le Comité est convenu d'adopter le projet de niveau maximal à 8 µg/kg pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches «prêtes à consommer» à l'étape 5 et de l'avancer à l'étape 6 (voir ALINORM 07/30/41 par. 57 et Annexe VII). Le Comité examinera le projet de niveau maximal à la lumière des résultats de l'évaluation de la contamination des fruits à coques par les aflatoxines, effectuée par le JECFA à sa soixante-huitième session.

Point 11 c) – Avant-projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par les aflatoxines dans les amandes, les noix du Brésil, les noisettes et les pistaches (N07-2004) (Cote docs. CX/CF 08/2/10 et CX/CF 08/2/10 Add. 1): À sa première session, le Comité est convenu de renvoyer l'avant-projet de plan d'échantillonnage à l'étape 2 pour reformulation par un groupe de travail électronique dirigé par les États-Unis, en vue de distribution à l'étape 3 et examen à l'étape 4, lors de sa deuxième session. Il a également été convenu que le texte explicatif préparé par le groupe de travail électronique en vue de compléter l'avant-projet de plan d'échantillonnage serait examiné (voir ALINORM 07/30/41 par. 62).

Point 11 d) – Document de travail sur les niveaux maximaux pour les aflatoxines totales dans les amandes, les noisettes et les pistaches «prêtes à consommer» (Cote doc. CX/CF 08/2/11): À sa première session, le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique, dirigé par la Communauté européenne, pour mettre à jour le document de travail afin de fournir des informations utiles en vue d'un examen ultérieur des niveaux maximaux lors de sa prochaine session.

Point 11 e) – Document de travail sur la contamination des noix du Brésil par des aflatoxines (Cote doc. CX/CF 08/2/12): À sa première session, le Comité est convenu que la délégation du Brésil mettrait à jour le document de travail sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines, en incorporant les nouvelles données qui seront disponibles sur l'incidence des coques dans la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines, à examiner lors de sa prochaine session (voir ALINORM 07/30/41 par. 66).

Point 12 – Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des figes sèches par les aflatoxines (N10-2007) (Cote docs. CX/CF 08/2/13 et CX/CF 08/2/13 Add.1): À sa trentième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des figes sèches par les aflatoxines (N10-2007) comme nouvelle activité du Comité (voir ALINORM 07/30/REP, par. 96 et Annexe VII). Comme indiqué par le Comité à sa première session, le groupe de travail électronique dirigé par la Turquie prépare l'avant-projet de Code d'usages pour observations à l'étape 3 et examen à l'étape 4 lors de la deuxième session du Comité. Il sera tenu compte des résultats de l'évaluation de la soixante-huitième session du JECFA sur la contamination des figes sèches par les aflatoxines.

Documents de travail ne relevant pas de la procédure d'élaboration

Point 13 a) – Document de travail sur l'ochratoxine A dans le café (Cote doc. CX/CF 08/2/14): À sa première session, le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique, dirigé par le Brésil, pour préparer un document de travail révisé à joindre au projet de document proposant une nouvelle activité et les grandes lignes de l'avant-projet de Code d'usages, pour examen lors de sa deuxième session (voir ALINORM 07/30/41, par. 113).

Point 13 (b) – Document de travail sur l'ochratoxine A dans le cacao: (Cote doc. CX/CF 08/2/15): À sa première session, le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Ghana, afin de préparer un document de travail sur l'ochratoxine A dans le cacao, pour examen lors de sa deuxième session (voir ALINORM 07/30/41 par. 117).

Questions de nature générale

Point 14 – Liste des contaminants et des substances toxiques d’origine naturelle présents dans les aliments à évaluer en priorité par le JECFA (Cote docs. CL 2007/33-CF, ALINORM 07/30/41 Annexe XIII et CX/CF 08/2/16): À sa première session, le Comité a approuvé la liste prioritaire de contaminants et de substances toxiques d’origine naturelle à soumettre à l’évaluation du JECFA (voir ALINORM 07/30/41 par. 133 et Annexe XIII). Les observations présentées par les États Membres et les organisations internationales intéressées pour répondre à la lettre circulaire CL 2007/33-CF figurent dans le document CX/CF 08/2/16. Un groupe de travail physique en cours de session se réunira et préparera un rapport sur la liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques d’origine naturelle qu’il proposera pour évaluation au JECFA, en tant que document de séance, soumis à l’accord de la mise en place du groupe de travail par le Comité, à sa deuxième session.

Point 15 – Autres questions et travaux futurs: D’autres questions et/ou propositions de travaux futurs, soumises au titre du point 1 de l’ordre du jour, seront examinées par le Comité.

Point 16 – Date et lieu de la prochaine session: Le Comité sera avisé des propositions de date et lieu pour la prochaine session.

Point 17 – Adoption du rapport: Conformément à l’article X.1 du Règlement intérieur de la Commission, le Comité adoptera le rapport de sa deuxième session sur la base d’un projet établi par le Secrétariat du Codex.
