

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 2 de l'ordre du jour

**CX/CF 09/3/2
Février 2009**

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

Troisième session

Rotterdam, les Pays-Bas, 23 – 27 mars 2009

**QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET/OU
D'AUTRES COMITES ET GROUPES SPECIAUX DU CODEX**

**A. QUESTIONS DECOULANT DE LA 31^{ème} SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX
ALIMENTARIUS**

Questions réclamant des informations

Amendements au manuel de procédure : “Structure des normes de produits Codex” et “Relations entre les Comités de produits et les comités généraux”¹

1. La commission a adopté les amendements à la “Structure des normes de produits Codex- Additifs alimentaires” et aux “Relations entre les Comités de produits et les comités généraux”. Les amendements à ces sections seront introduits dans la 18^{ème} édition du Manuel de procédure.

Normes et textes affiliés adoptés aux étapes 8 et 5/8²

2. La Commission a adopté les normes suivantes et les textes affiliés:
 - Limites maximales pour les 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (A l'exception de la sauce de soja fermentée naturellement);
 - Code d'usages pour la diminution des teneurs en 3-MCPD lors de la production de protéines végétales hydrolysées par hydrolyse acide (PVHA) et de produits contenant ce genre de protéines (CAC/RCP 64-2008);
 - limite maximale pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts;
 - Limites maximales pour les aflatoxines totales présentes dans les amandes, les noisettes et les pistaches « pour transformation ultérieure » et « prêtes à être consommées »;
 - Plans d'échantillonnage d'aflatoxine pour la contamination par l'aflatoxine dans les fruits à coque prêts à consommer et les fruits à coque destinés à un traitement ultérieur: Amandes, noisettes et pistaches;
 - Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine dans les figues sèches. (CAC/RCP 65-2008).
3. Les paragraphes suivants fournissent des informations additionnelles sur les observations pertinentes effectuées et la décision prise par la Commission.

¹ ALINORM 08/31/REP, paras 13 – 18 et Annexes III - IV

² ALINORM 08/31/REP, paras 21 – 64 et Annexe VII

Projet de limite maximale pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturellement)

4. La délégation de la Communauté européenne, appuyée par la délégation norvégienne, a proposé de reporter l'adoption de la limite maximale de 0,4 mg/kg pour le 3-MCPD en attendant une réévaluation complète des nouvelles données scientifiques sur la libération de 3-MCPD des esters de 3-MCPD provenant de tous les aliments. La délégation considérait qu'il était important de revoir les limites maximales pour le 3-MCPD à la lumière de l'évaluation à venir du JECFA, actuellement en cours d'examen par l'Autorité européenne de sécurité des aliments en rapport avec l'exposition alimentaire au 3-MCPD associée à tous les produits alimentaires contenant le 3-MCPD. La Commission a adopté le projet de limite maximale de 0.4mg/kg pour le 3-MCPD dans les condiments liquides contenant des protéines végétales obtenues par hydrolyse acide (à l'exception de la sauce de soja fermentée naturellement) à l'étape 8 tout en notant la réserve de la Communauté européenne et de la Norvège à propos de cette décision.

Projet de limite maximale pour l'ochratoxine A dans le blé, l'orge et le seigle bruts

5. La délégation indienne a déclaré que la limite maximale pour l'ochratoxine A (OTA) dans le blé, l'orge et le seigle bruts devrait être fixée à un niveau plus élevé de 20 µg/kg au lieu de 5 µg/kg, du fait qu'entre ces deux niveaux, il n'y avait pas de différence sensible du point de vue de leur impact sur l'exposition alimentaire à l'ochratoxine A, dans le but de protéger la santé des consommateurs, selon les évaluations du JECFA. La délégation a également souligné qu'il faudrait tenir compte de la décision du Codex d'adopter des mesures le moins restrictives possible pour le commerce. La Commission a adopté le projet de limite maximale de 5µg/kg pour l'OTA dans le blé, l'orge et le seigle bruts tout en notant la réserve de l'Inde concernant cette décision.

Adoption des projets de normes et textes affiliés à l'étape 5³

6. La Commission a adopté les textes suivants à l'étape 5 et les a avancé à l'étape 6:
- Projet de Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments (N06-2006); et
 - Projet de Code d'Usages pour la réduction de la contamination des aliments par les hydrocarbures aromatiques polycycliques (PAH) durant les processus de la fumaison et du séchage (N07-2006).
7. Les paragraphes suivants fournissent des informations additionnelles sur les observations pertinentes effectuées et la décision prise par la Commission.

Projet de Code d'usages pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments

8. La délégation suisse, sans s'opposer à l'adoption de l'avant-projet de Code d'usages à l'étape 5, a jugé que le libellé actuel de l'avant-projet ne permettait pas d'envisager une réduction sensible de l'acrylamide dans les produits à base de pomme de terre à forte teneur en sucre et a donc demandé que les données scientifiques disponibles sur ce point soient pleinement prises en compte par le Comité sur les contaminants présents dans les aliments à sa prochaine session.
9. La délégation a indiqué que la sélection de cultivars dans le but d'obtenir une teneur en sucre réduite (inférieure à 0,3 pour cent) dans les pommes de terre crues n'était pas toujours réalisable et qu'un contrôle strict de la température et du temps d'entreposage n'était pas toujours possible, en particulier dans les pays en développement.
10. Le comité a adopté l'avant-projet de Code d'usages à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6; Il est convenu que les observations formulées lors de la présente session seraient transmises au Comité sur les contaminants présents dans les aliments pour examen.

Approbation d'une nouvelle activité pour l'élaboration de nouvelles normes et textes affiliés⁴

11. La Commission a approuvé la nouvelle activité suivante par le CCCF:
- Limites maximales pour les aflatoxines totales dans les noix du Brésil (N11-2008)
 - Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A dans le café (N12-2008).
12. Les paragraphes suivants fournissent des informations additionnelles sur les observations pertinentes effectuées ainsi que la décision prise par la Commission.

³ ALINORM 08/31/REP, paragraphes 65-72, Annexe VIII

⁴ ALINORM 08/31/REP, paragraphes 92-108, Annexe X

Limites maximales pour les aflatoxines totales dans les noix du Brésil

13. La délégation norvégienne s'est opposée à l'approbation de la nouvelle activité consistant à élaborer des limites maximales pour les aflatoxines totales dans les noix du Brésil, estimant que l'on n'avait pas réuni de données suffisamment claires sur les niveaux d'aflatoxines totales que la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles, des bonnes pratiques de fabrication et des codes d'usages permettait d'atteindre.
14. La délégation brésilienne, tout en appuyant l'approbation de la nouvelle activité, a indiqué que toutes les données nécessaires étaient en cours de production et seraient fournies pour permettre l'examen de la nouvelle activité.
15. La Commission a approuvé la recommandation formulée par le Comité exécutif à sa soixante et unième session,⁵ et approuvé la proposition de nouvelle activité, notant les réserves de la délégation norvégienne concernant cette décision

Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du café par l'ochratoxine A

16. La Commission, notant que de nombreux membres étaient favorables au démarrage de la nouvelle activité qui fournissait des orientations précises sur la manière de réduire l'ochratoxine A dans la production de café, a approuvé la recommandation formulée par le Comité exécutif à sa soixante et unième session⁶ et a approuvé la proposition de nouvelle activité.
17. La Commission a pris acte des réserves exprimées par la délégation suisse selon laquelle le Comité sur les contaminants présents dans les aliments, avant d'élaborer un Code d'usages, devrait évaluer de manière plus approfondie la nécessité d'une nouvelle activité, compte tenu des directives publiées à ce jour par la FAO, à savoir les directives pour la prévention de la formation de moisissures dans le café.

⁵ ALINORM 08/31/3A par. 94

⁶ ALINORM 08/31/3A par. 94