



UNIVERSITÉ  
LAVAL

Faculté des sciences  
de l'agriculture et de  
l'alimentation



# GFORSS | GLOBAL FOOD REGULATORY SCIENCE SOCIETY

ANALYSE DES ÉLÉMENTS DE L'ORDRE DU JOUR ET PRÉPARATION POUR LA 14<sup>ème</sup>  
SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

*Réunions virtuelles du 3 - 7 et 13 mai 2021*

## **POINTS 8 ET 9 DE L'ORDRE DU JOUR**

*Le Plomb dans les produits alimentaires – Limites maximales et code d'usages*

### INDEX DU DOCUMENT (AVEC LIENS)

SUJET	OBJET
Objectifs	Description de l'intention de ce document
Point 8 de l'ordre du jour	Limites maximales pour le plomb dans certaines catégories d'aliments (à l'étape 4)
Point 9 de l'ordre du jour	Révision du code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004) (à l'étape 4)
Annexe 1	Résumé de la révision du code d'usage pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004) (pour commentaire à l'étape 3)

*\*Il est important de noter que les experts – membres du Groupe de travail d'experts (EWG) – ne représentent pas les organisations et/ou les juridictions auxquelles ils sont affiliés. La sélection et la participation aux travaux du groupe d'experts sont basées sur les qualifications et l'expérience de chaque expert. Les positions exprimées par les documents d'analyse publiés et issues des travaux du groupe d'experts ne doivent aucunement être interprétées comme la position du pays / de la délégation / de l'organisation auxquels appartiennent les experts.*

## Objectifs

Ce document propose un examen et une analyse des points inscrits dans l'ordre du jour de la 14<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, prévue virtuellement du 03 au 7 mai et le 13 mai 2021. Le document est destiné à une utilisation éventuelle par les communautés de pratique et de travail liées au Codex soutenues par [l'association mondiale des sciences réglementaires des aliments](#) (GForSS) et la [Plateforme d'analyse des risques et d'excellence en réglementation des aliments](#) (PARERA), dans le cadre de leur contribution au renforcement de la sensibilisation et au soutien à la participation effective des représentants des membres et des observateurs aux réunions internationales de normalisation alimentaire (réunions du Codex).

L'analyse fournie dans ce document offre un examen factuel des points inscrits à l'ordre du jour des réunions du codex, de leur contexte et une discussion de certaines considérations permettant le développement de positions nationales et régionales. Cette analyse est présentée à titre indicatif et ne représente pas une position officielle des organisations mentionnées ci-dessus (PARERA et GForSS), de leurs membres ou de leur direction.

Cette analyse est préparée dans le cadre de l'Initiative Codex pour le Moyen-Orient et l'Afrique du Nord ([MENA Codex Initiative](#)), mise en œuvre par PARERA et GForSS et financée par le bureau Codex des États-Unis, Département de l'Agriculture des États-Unis.

Ce document se focalise sur l'analyse des points 8 et 9 de l'ordre du jour du CCCF14, relatifs au plomb dans les aliments : examen des niveaux maximaux et d'un code d'usage.

### Point 8 de l'ordre du jour : Limites maximales pour le plomb dans certaines catégories d'aliments (à l'étape 4)

*Documents : CX/CF21/14/8 et CX/CF 21/14/8-Add.1 (non disponibles au moment pour l'élaboration du présent projet)*

#### Contexte

**Lors du CCCF11 (avril 2017)**, le Comité a convenu d'étendre les travaux sur le plomb au-delà des catégories d'aliments actuellement énumérées dans la norme générale pour les contaminants et les toxines dans les produits de consommation humaine et animale (NGCFF : CXS 193- 1995), et l'examen de nouvelles limites maximales (LM) pour une série de produits alimentaires.

Un groupe de travail électronique (GTe), présidé par le Brésil, a été créé pour préparer un document de travail sur une approche structurée pour prioriser ce travail (produits qui seraient couverts par des LM dans la NGCFF).

**Lors du CCCF12 (mars 2018)**, le Comité a rétabli le GTe, présidé par le Brésil, afin de préparer un document de travail révisé et un document de projet pour examen par le CCCF13. Les critères de priorisation ont pris en compte la disponibilité des données d'exposition ainsi que d'autres facteurs pour sélectionner les produits nécessitant des interventions sous forme de LM.

**Lors du CCCF13 (avril 2019)**, le Comité a approuvé la sélection et la hiérarchisation des critères en mettant l'accent sur les LM pour **les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants** (à l'exception de ceux déjà couverts par la norme), **les épices et les herbes aromatiques, les œufs ainsi que les sucres et confiseries à l'exclusion du Cacao**.

Le Comité a également convenu de soumettre un document de projet à la CAC42 pour approbation et de créer un GTe présidé par le Brésil, chargé de préparer l'avant-projet de LM pour observations et examen lors du CCCF14 (parallèlement à la publication des appels de données pertinents). La CAC42 a approuvé ces nouveaux travaux.

Le CCCF envisage d' :

A. Établir une LM de **0,1 mg/kg pour les œufs**.



B. Établir les LM suivantes **pour les herbes culinaires et les épices** :

Aliments	LM (mg/kg)
Herbes culinaires (feuilles fraîches)	Incluses dans les LM pour le plomb dans les légumes-feuilles
Herbes culinaires (feuilles séchées ou mélange d'herbes)	2.0
Épices de bulbes, rhizomes, racines séchés	2.0
Écorce	2.0
Épices de Fruits et baies séchés	0.6
Épices de graines séchées	0.6
Épices de parties florales séchées	0.7

C. Établir les LM suivantes pour **les sucres et les confiseries à base de sucre** :

Aliments	LM (mg/kg)
Sucre blanc et raffiné	0.1
Sucre brut et brun	0.2
Sirop et mélasse	0.1
Miel	0.1 ou 0.05
Confiseries à base de sucre (bonbons durs, bonbons mous, bonbons gélifiés, bonbons en poudre, guimauve)	0.2

D. Envisager le changement des noms des catégories de jus de fruits déjà établis dans la norme CXS 193 par : les jus de fruits, y compris pour les nourrissons et les jeunes enfants, en tenant compte de la similitude entre les LM proposées pour le plomb dans les jus de fruits destinés aux nourrissons et jeunes enfants et les LM déjà établies dans la norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193- 1995) pour les jus de fruits.

## E. Établir les LM suivantes pour les aliments destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants :

Aliments	Proportion de ML (mg/kg)
Produits à base de céréales	0.04
Repas prêts à consommer	0.03
Tisanes	0.6

### Analyse

- ❖ Le JECFA n'a pas identifié de niveau sécuritaire (safe level) pour le plomb, l'approche de gestion des risques utilisée pour proposer des LM est basée sur le principe ALARA "aussi bas que raisonnablement possible", en considérant les données d'occurrence et d'autres facteurs pertinents ;
- ❖ Le raisonnement utilisé pour proposer les différentes LM est basé sur l'approche précédente adoptée par le CCCF, ces dernières années, en acceptant un taux de rejet maximal de 5% (c'est-à-dire que les taux de rejet de 5% ou moins constituent une opportunité d'action pour intervenir et tenter de réduire l'exposition), avec la mise en garde que ce taux peut conduire à des taux de rejet plus élevés pour certains pays producteurs.
- ❖ Le groupe de travail électronique a recommandé que les discussions soient axées sur **les questions suivantes lors du CCCF14** :
  - **Si différents taux de rejet** devraient être établis pour différents types de produits et de contaminants autres que le taux de rejet de 5% déjà convenu et actuellement appliqué.
  - Si une **LM doit être établie pour les épices et les herbes culinaires séchées** ou si l'on doit utiliser **des facteurs de concentration des produits frais et adopter les mêmes LM** pour le plomb que dans les légumes à feuilles, en appliquant les dits facteurs de concentration.
  - Si une LM de **2,0 mg/kg convient pour tous les rhizomes, bulbes et racines séchés**.
  - Si une LM pour les **œufs seulement est appropriée**, compte tenu du manque de données d'occurrence pour les produits à base d'œufs et parce qu'il n'y a pas de définition harmonisée pour les œufs de cent ans.
  - Si une LM doit être fixée **pour les aliments à base de céréales destinés aux nourrissons et aux jeunes enfants** "tels quels" ou "tels que consommés".
  - S'il convient d'établir une LM **pour le plomb dans les tisanes destinées aux nourrissons et aux jeunes enfants** ou pour le plomb dans **les thés et les tisanes (solides, séchés)**

### Commentaires reçus à ce jour

Bien que de nouvelles données aient été mises à disposition à la suite de nouveaux appels à données qui ont été renouvelés en 2020, les commentaires reçus suggèrent de reporter l'établissement de LM pour le plomb dans le sucre et les produits de confiserie, les aliments pour nourrissons et jeunes enfants, les œufs de canard, les épices et les herbes culinaires.

### Considérations pour la région

- ❖ Les données soumises et incluses dans l'annexe II ne semblent pas contenir de contribution significative (si tant est qu'il y en ait une) de la région.
- ❖ Il serait important de documenter les impacts possibles et en particulier la faisabilité de plusieurs LM sur les produits alimentaires de la région.
- ❖ Il serait également important de documenter le retour d'information des représentants de l'industrie alimentaire de la région, sur la faisabilité de ces LM, en particulier pour les importateurs et les transformateurs de la région.
- ❖ Compte tenu du nombre de questions posées, il serait peut-être plus approprié de focaliser les discussions sur les questions liées aux LM et de permettre l'adoption par le CCCF du Code d'usages sur la réduction du plomb (sous le point 9 de l'ordre du jour), avant l'examen final des LM supplémentaires pour le plomb dans les produits alimentaires.

- ❖ Il pourrait être recommandé à la région MENA d'envisager de :
  - Examiner les données de surveillance relatives au plomb dans les produits alimentaires commercialisés et produits dans la région ;
  - Examiner la validité des mesures actuelles de gestion des risques, en particulier les mesures réglementaires relatives au plomb, pour les ingrédients et les produits alimentaires ;
  - Développer des propositions d'approches pour les LM en plomb pour examen éventuel, pendant que le Codex continue d'établir ces nouvelles LM et de viser une harmonisation régionale et un alignement sur les normes internationales ;
  - Créer un groupe de travail d'experts régional (MENA), comprenant des représentants de la région, afin d'examiner la proposition ci-dessus et d'élaborer une analyse des risques pour le plomb dans les aliments, dans la région MENA. Cette analyse servira la région dans le cadre de l'examen de ces normes lors des prochaines sessions du CCCF.

### Conclusion

Compte tenu des commentaires reçus, il ne semble **pas y avoir suffisamment de soutien pour aller de l'avant vers l'adoption de ces LM**. Le CCCF14 devra donc examiner s'il convient **de reporter la discussion sur l'adoption des LM proposées** (ou au moins certaines d'entre elles associées à des catégories d'aliments sélectionnées), ou de reporter l'établissement de ces LM jusqu'à l'adoption du Code d'usages pour le plomb dans les produits alimentaires, et de réexaminer les LM ultérieurement.

## Point 9 de l'ordre du jour : Révision du code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004) (à l'étape 4)

*Document de référence : CX / CF 21/14/9*

### Contexte

À la 12<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF12, 2018), il a été décidé de créer un groupe de travail électronique (GTe) présidé par les États-Unis d'Amérique (USA), coprésidé par le Royaume-Uni et le Japon, chargé de préparer un document de travail comprenant un projet de révision du Code d'usages (COP) pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004) (COP), soumis à l'examen lors du CCCF13 (2019).

Le but et la portée des travaux étaient d'optimiser les nouvelles informations disponibles sur les mesures visant à réduire le plomb pendant la production agricole et la transformation des aliments. Un COP révisé compléterait les travaux en cours du CCCF sur les limites maximales (LM) pour le plomb ainsi que les LM révisées figurant dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995).

Le CCCF13 (2019) a convenu qu'il y avait suffisamment d'informations supplémentaires disponibles sur les sources de plomb et les mesures d'atténuation justifiant la révision du COP et la transmission du projet de document à la 42<sup>ème</sup> session de la CAC42 (2019) pour approbation en tant que nouveau travail et également de rétablir le GTe pour préparer une version révisée du COP sur la base du document fourni pour examen lors du CCCF14.

Le COP mis à jour inclurait les nouvelles informations rendues disponibles concernant les mesures d'atténuation prises dans la production agricole, visant à réduire la contamination du sol et de l'eau par le plomb, ainsi que lors de la

transformation des aliments, par exemple, filtration des auxiliaires lors de la fabrication des jus ou bien les efforts visant à minimiser son introduction par les équipements de transformation ou au moment de la cuisson.

**La CAC42 a approuvé les nouveaux travaux.** L'achèvement des travaux était prévu d'ici 2021.

Lors de l'élaboration du COP révisé, le GTe a pris en considération les commentaires émis notamment :

- ❖ Informations sur les sources d'émission de plomb ;
- ❖ Mesures d'atténuation supplémentaires pour réduire l'exposition au plomb ; et
- ❖ Modifications rédactionnelles rendant la terminologie cohérente.

### Analyse

Le résumé du COP mis à jour est présenté dans [l'Annexe I](#), jointe au présent document.

La proposition actuelle du COP est assez complète et offre des informations supplémentaires sur les sources d'émission de plomb qui incluent la peinture au plomb, la corrosion des tuyaux en plomb, les batteries de clôtures endommagées ou inutilisées et la consommation des oiseaux aquatiques ayant ingéré des plombs.

Certaines des informations supplémentaires portent sur :

- ❖ Sécuriser les clôtures et l'habitat du bétail ;
- ❖ Envisager de tester le sol, notamment pour les parcelles qui sont situées dans des zones potentiellement riches en plomb ;
- ❖ Se référer aux recommandations de l'OMS pour la qualité de l'eau potable ;
- ❖ Ajouter un exemple de méthode de filtration alternative pour les jus, le vin et la bière ;
- ❖ Utiliser une source d'eau qui ne contient pas de plomb pour la préparation des aliments ;
- ❖ Utiliser la détection par rayons X pour identifier et faciliter le retrait de la grenaille de plomb.

### Commentaires reçus sur cet article :

La plupart des commentaires reçus sont en faveur de l'avancement du COP vers l'adoption à l'étape 5/8 avec quelques commentaires éditoriaux à retenir.

### Conclusion

Dans l'ensemble, le COP mis à jour propose des mesures d'atténuation supplémentaires pour limiter la présence du plomb et son introduction, lors des étapes de production alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

**Compte tenu du niveau de soutien exprimé pour le COP mis à jour et des tendances du processus inclusif en faveur de l'adoption de ces mises à jour, il est souhaitable que les amendements proposés pour le COP mis à jour soient examinés lors des discussions du CCCF14 et que cette proposition passe à l'adoption à l'étape 5 / 8.**

## Annexe I : Résumé de la révision du code d'usage pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb (CXC 56-2004) (pour commentaire à l'étape 3)

L'objectif du Code d'usages (COP) révisé proposé est de fournir aux États membres et aux producteurs agricoles, aux producteurs et aux transformateurs de denrées alimentaires de nouvelles orientations pour réduire la contamination par le plomb pendant la production agricole et la transformation des aliments.

*Pratiques recommandées, basées sur les bonnes pratiques agricoles (BPA) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) :*

L'accent est mis sur l'identification des principales sources de contribution et d'introduction du plomb et sur les méthodes adéquates de réduction de l'exposition alimentaire.

### 1.1 Mesures prises à la source :

Mise en œuvre de mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments (CXC 49-2011).

### 1.2 Agriculture

Réduction de l'exposition au plomb dans les exploitations agricoles :

- ❖ Limiter les différentes sources d'émission de plomb dans les exploitations (matériel agricole, bâtiments et terrains) :
  - Interdire l'utilisation de produits contenant du plomb (*essence au plomb, pesticides à l'arséniate de plomb, soudures au plomb et autres matériaux au plomb*) ;
  - Protéger l'eau d'irrigation, les cultures, l'élevage et l'aquaculture de la contamination ;
  - Utiliser des plantes cultivées moins vulnérables aux dépôts atmosphériques et à la contamination du sol par le plomb ;
  - Tester et / ou surveiller les teneurs en plomb dans les sols, les eaux et autres produits (lait) ;
  - Se conformer aux normes établies pour le plomb dans les aliments.
- ❖ Éduquer les agriculteurs sur les pratiques appropriées pour éviter la contamination par le plomb des terres agricoles et des opérations aquacoles.

### 1.3 Eau potable

- ❖ Établir des niveaux de plomb acceptables ou des techniques de traitement appropriées pour contrôler les concentrations de plomb dans l'eau potable (valeur guide de l'OMS de 0,01 mg / L) ;
- ❖ Recommander aux gestionnaires des réseaux de distribution et d'approvisionnement en eau de :
  - Adopter des techniques de traitement de l'eau, telles que l'augmentation du pH des eaux acides et les recommandations de l'OMS<sup>1</sup> (par ex. ajout de chloramines ou utilisation d'un traitement anticorrosion) ;
  - Surveiller les niveaux de plomb lors de la modification du système ;
  - Remplacer les tuyaux en plomb et autres pièces de fixations contenant du plomb.

### 1.4 Ingrédients alimentaires et transformation

L'objectif est de limiter le plomb dans les aliments en :

- ❖ Tenant compte de toutes les sources potentielles de contamination par le plomb le long de la chaîne alimentaire (*les terres utilisées pour produire les cultures, l'approvisionnement en eau pour la transformation des aliments, les*

<sup>1</sup> OMS : Directives de qualité pour l'eau de boisson





*tuyauteries anciennes, les surfaces métalliques qui entrent en contact avec les aliments et les boissons, les décollements de peinture au plomb, les auxiliaires de filtration, la grenaille de plomb)*

- ❖ Surveillant et tentant activement de réduire la contamination par le plomb des aliments (*matières premières, ingrédients, approvisionnement en eau pour la transformation des aliments et produits finis*), y compris les compléments alimentaires et en particulier pour s'assurer que les aliments destinés aux nourrissons et aux enfants présentent des concentrations en plomb qui :
  - Se conforment aux normes relatives au plomb pour les aliments ou ;
  - Ne dépassent pas les bruits de fond normaux ou aussi bas que raisonnablement possible grâce à la surveillance de certains aliments.

### 1.5 Production et utilisation des matériaux d'emballage et de d'entreposage

L'objectif est de limiter ou d'éviter la contamination des aliments par le plomb grâce aux interventions suivantes :

- ❖ Interdire l'utilisation de boîtes soudées au plomb ou, si cela n'est pas possible, réduire l'exposition au plomb ;
- ❖ Appliquer les normes pour les teneurs maximales acceptables de plomb dans les matériaux entrant en contact avec les aliments et les emballages alimentaires ;
- ❖ Interdire l'utilisation des colorants au plomb ou d'encre d'impression à base de plomb et de capsules de bouchonnage en plomb ;
- ❖ Réduire la contamination à partir d'ustensiles contenant du plomb et limiter leur utilisation à des fins décoratives.

### 1.6 Pratiques des consommateurs et aliments particuliers

Les consommateurs doivent être sensibilisés sur :

- ❖ Les dangers du plomb, notamment pour les enfants ; sources de plomb ; et les pratiques appropriées pour réduire la contamination par le plomb des aliments préparés à la maison, en particulier s'ils sont destinés à des nourrissons ou des enfants, ou des aliments cultivés dans le jardin ;
- ❖ Les préoccupations entourant la géophagie (*la consommation d'argile ou de terre*) qui est pratiquée principalement par les enfants et les femmes enceintes et allaitantes et qui devrait être déconseillée ;
- ❖ Les risques potentiels liés à la consommation d'aliments particuliers (*médicaments traditionnels, spécialités locales, aliments sauvages cueillis, viande de gibier tué par la grenaille de plomb*).