



## ANALYSE DES POINTS DE L'ORDRE DU JOUR ET PRÉPARATION DE LA 15<sup>ème</sup> SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

9 - 13 et 24 MAI 2022 Réunion virtuelle

### POINT 11 DE L'ORDRE DU JOUR

*Limites maximales pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans la noix de muscade, le piment et le paprika déshydratés, le gingembre, le poivre et le curcuma et les plans d'échantillonnage associés (à l'étape 4)*

#### Objectifs

Ce document propose un examen et une analyse des points inscrits dans l'ordre du jour de la 15<sup>ème</sup> session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments, prévue virtuellement du 9 au 13 et le 24 mai 2022. 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 d'établissement de normes alimentaires (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. Il fournit une synthèse et une analyse des travaux actuellement en cours de discussion au sein du comité du CCCF, qui peuvent être utiles aux délégations des pays arabes pour préparer leurs positions en tenant compte des besoins et de la spécificité de la région et de l'impact potentiel des normes alimentaires proposées.

Cette analyse est préparée dans le cadre de l'Initiative du Codex pour la région arabe : Initiative Arabe du Codex, mise en œuvre par PARERA et GForSS, coordonnée par L'Organisation Arabe pour le Développement Industriel, la Normalisation et l'Exploitation minière (AIDSMO) et financée par le bureau Codex des États-Unis, Département de l'Agriculture des États-Unis.

*\*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.*

## Point 11 de l'ordre du jour : Limites maximales pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans la noix de muscade, le piment et le paprika déshydratés, le gingembre, le poivre et le curcuma et les plans d'échantillonnage associés (à l'étape 4)

### Documents

- ❖ CX/CF 22/15/11
- ❖ CXC 78-2017

Le CCCF15 est invité à examiner les LMs proposées pour les aflatoxines totales (AFT) et l'ochratoxine A (OTA) dans la noix de muscade, le piment et le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma et à ajourner la discussion sur les plans d'échantillonnage pour les travaux futurs.

### Contexte

La noix de muscade (*Myristica fragrans.*), le piment et le paprika (*Capsicum annum L.*), le gingembre (*Zingiber officinale L.*), le poivre (*Piper nigrum L.*) et le curcuma (*Curcuma longa L.*) sous forme séchée ou déshydratée sont des épices largement produites et commercialisées dans le monde entier sous forme entière ou moulue. Ces épices sont réputées être plus sensibles à la contamination par les mycotoxines que les autres épices.

L'objectif principal de cette fixation des LMs est de faciliter les pratiques équitables dans le commerce alimentaire international et de protéger la santé publique en harmonisant les LMs des mycotoxines, en particulier les aflatoxines totales (AFT) et l'ochratoxine A (OTA), dans les formes séchées/déshydratées de noix de muscade, de piment et de paprika, de gingembre, de poivre et de curcuma.

Dans ce qui suit, toutes les discussions, commentaires et décisions sont résumés tels qu'ils ont été évoqués, discutés et convenus depuis le lancement de ce travail lors de CCCF11 (2017) jusqu'à CCCF14 (2021).

Lors de CCCF11 (2017), l'Inde a soumis une nouvelle proposition de travail pour l'établissement de LMs individuels pour l'AFT et l'OTA pour cinq épices : noix de muscade, piment et paprika, gingembre, poivre et curcuma. La CCCF a accepté de commencer un nouveau travail sur les LMs pour l'AFT et l'OTA dans ces épices par le biais d'un GTE présidé par l'Inde. CAC40 (2017) a approuvé ce nouveau travail.

Lors du CCCF12 (2018), les travaux ont été suspendus pour assurer la mise en œuvre du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines dans les épices (CXC 78-2017) et pour reprendre la discussion dans 3 ans, en reconsidérant les LMs sur la base des données nouvelles/additionnelles soumises au GEMS/Food.

La CCCF14 (2021) a convenu de rétablir le GTE, présidé par l'Inde, pour :

- ❖ Tenir compte des données nouvelles ou supplémentaires disponibles sur GEMS/Food;
- ❖ Mettre à jour le document de travail qui a été présenté pour la dernière fois au CCCF12 (2018) (CX/CF 18/12/11) ;
- ❖ Préparer des propositions révisées de LMs pour l'AFT et l'OTA dans les épices : noix de muscade, piment et paprika, gingembre, poivre et curcuma, respectivement, pour observations et examen par le CCCF15 (2022), ainsi que les plans d'échantillonnage associés, en tenant compte des ensembles de données nouveaux et anciens disponibles sur GEMS/Food.

### Analyse



- ❖ Le document relatif à ce point de l'ordre du jour a été mis à disposition très tardivement, le 12 avril, avec une lettre circulaire en cours pour les commentaires.
- ❖ Le même raisonnement a été utilisé pour proposer la LM d'exposition pour les arachides prêtes à consommer, tel qu'adopté par CCCF ces dernières années, et pour accepter un taux de rejet maximal de 5% (c'est-à-dire que des taux de rejet de 5% ou moins peuvent permettre de réduire l'exposition), en tenant compte des taux de rejet dans le commerce pour certains pays producteurs.
- ❖ Les données d'occurrence issues de la base de données GEMS/ Food ont été collectées entre 2011 et 2021. Toutefois, deux ensembles de simulations ont été réalisés en considérant des LMs hypothétiques pour les aflatoxines totales ( $> 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ), ( $> 15 \text{ à } \leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ), ( $10\text{-} 15 \mu\text{g}/\text{kg}$ ) et les valeurs ND/0 et pour l'ochratoxine A ( $10\text{-}15 \mu\text{g}/\text{kg}$ ), ( $> 15 \text{ à } \leq 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ), ( $> 20 \mu\text{g}/\text{kg}$ ) et les valeurs ND/0. Le premier ensemble concernait les données collectées sur l'ensemble de la période fixe (2011-2021). Le second ciblait les données d'après 2018, après l'adoption du code de pratique pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices, CXC 78-2017).
- ❖ On a constaté que les pourcentages de rejet étaient plus élevés pour les piments, la noix de muscade et le gingembre. En revanche, pour le poivre et le curcuma, le pourcentage de rejets était plus faible (annexe I du document CX/CF 22/15/11). Il est également noté que sur la base des régimes alimentaires du GEMS/Food cluster, la consommation moyenne mondiale d'épices est de 2,6 g/jour, ce qui est inférieur à la consommation moyenne de 36,9 g/jour de fruits à coque. Les LMs du Codex pour les aflatoxines totales sont fixées à  $10 \mu\text{g}/\text{kg}$  pour les fruits à coque prêts à consommer et à  $15 \mu\text{g}/\text{kg}$  pour les fruits à coque destinés à une transformation ultérieure. Étant donné que la consommation d'épices est très faible par rapport à celle des fruits à coque, l'établissement d'une LM plus élevée peut ne pas affecter la santé des consommateurs.

### *Commentaires et considérations*

Aucune lettre circulaire n'a été publiée à ce jour concernant ce point de l'ordre du jour. Et, aucun commentaire particulier n'a été exprimé en dehors du fait que les délégations ont généralement soutenu la reprise des travaux sur l'établissement de LMs pour la noix de muscade, le piment séché et le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma et les plans d'échantillonnage associés.

### *Recommandations*

Lors de sa 15<sup>ème</sup> session, le CCCF envisage :

- A. Approuver l'établissement des LM telles que présentées dans le tableau 2 et leur éventuelle progression pour adoption finale par la CAC45 (2022) ;
- B. Poursuivre les travaux sur les plans d'échantillonnage, en tenant compte de la norme ISO 948 (Épices et condiments - Échantillonnage) pour les travaux futurs du GTE.

Tableau 1 : LM proposés pour l'AFT et l'OTA dans la noix de muscade, les piments, le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma.

Aliment	ML (µg/kg) for AFT	ML (µg/kg) for OTA
Noix de muscade	20	20
Piments	20	20
Paprika	20	-
Gingembre	20	20
Poivre	10 or 15 or 20*	20
Curcuma	10 or 15 or 20*	20

\* Ou pour toutes les épices considérées : piments, noix de muscade, gingembre, poivre et curcuma : 20 µg/kg.

#### Considérations pour la région arabe

- ❖ Les délégations arabes du Codex peuvent envisager de demander la nécessité de reporter la discussion de ce point de l'ordre du jour jusqu'à ce que plus de temps soit accordé à l'examen des normes proposées.
- ❖ Les données de surveillance liées à l'AFT et à l'OTA dans les épices doivent être examinées pour les produits vendus et fabriqués dans la région.
- ❖ Les mesures actuelles de gestion des risques devraient être revues, en particulier les mesures réglementaires liées à l'AFT et à l'OTA dans les épices.
- ❖ Un groupe de travail d'experts régional (arabe) devrait être établi, qui pourrait aider à examiner la proposition ci-dessus et développer une analyse des risques pour l'AFT et l'OTA dans les épices de la région arabe.

#### Conclusion

Compte tenu de la publication tardive des documents associés à ce texte du Codex (12 avril 2022), il est recommandé aux délégations arabes du Codex d'envisager de demander le report de la discussion sur ce point, jusqu'à la prochaine session du CCCF (CCCF16).