



ANALYSE DES POINTS DE L'ORDRE DU JOUR EN PRÉPARATION DE LA 16^e SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS (CCCF16)

18 au 21 avril 2023 (réunion plénière physique)

26 avril 2023 (adoption du rapport virtuel)

POINT 6 DE L'ORDRE DU JOUR: CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION PAR LES MYCOTOXINES DANS LE MANIOC ET LES PRODUITS À BASE DE MANIOC (À L'ÉTAPE 7)

OBJECTIFS

Ce document propose un examen et une analyse des points de l'ordre du jour de la 16^{ème} session du **Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF16)**, prévue du 18 au 21 Avril 2023 (présentiel) et le 26 avril 2023 (Adoption du rapport à distance). 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 de 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 Arabe de Codex : mise en œuvre par [PARERA](#) et [GForSS](#), hébergée et coordonnée par [l'Organisation arabe du développement industriel, de la normalisation et des mines \(AIDSMO\)](#) et financée par le Bureau du 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 juridictions auxquelles ils sont affiliés. La sélection et la participation aux travaux de l'EWG sont basées sur les qualifications et l'expérience de chaque expert, qui ne doivent pas être interprétées à tort comme la position du pays / de la délégation / de l'organisation à laquelle ils appartiennent.*

POINT 6 DE L'ORDRE DU JOUR: CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION PAR LES MYCOTOXINES DANS LE MANIOC ET LES PRODUITS À BASE DE MANIOC (À L'ÉTAPE 7)

Document

❖ CX/CF 23/16/6

Contexte du travail

- ❖ L'impact sur la santé 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 totale soutenue par l'OMC/FAO/OMS et impliquant quatre pays d'Afrique subsaharienne, entre autres, a montré que la contamination par les aflatoxines et l'OTA dans le manioc est un problème de santé publique et que les mycotoxines les plus fréquentes dans le manioc et les produits à base de manioc sont les aflatoxines et l'ochratoxine A. Le manioc et les produits à base de manioc stockés dans les installations de transformation ou de stockage sont généralement associés à une contamination avant et/ou après récolte du manioc et des produits à base de manioc dans les régions où les conditions climatiques et pédologiques permettent à la fois la petite ou la petite culture du manioc à grande échelle.
- ❖ Lors du CCCF14 (2021), le comité a examiné le document de discussion préparé par le groupe de travail électronique (GTE). Nigéria, Président du GTE, a souligné que, sur la base des réponses aux lettres circulaires CL 2019/74-CF et CL 2020/51-CF, ainsi que des données et informations fournies par les membres du GTE sur les mesures de gestion des risques disponibles pour contenir la contamination par les mycotoxines dans le manioc et produits à base de manioc.
- ❖ Le CCCF14 a approuvé l'élaboration du Code d'usages (COP) pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc, qui a été approuvé par la CAC44 (2021).
- ❖ Lors du CCCF15, le Comité a examiné la CoP telle que présentée par le Nigéria, président du GTE. La présentation a porté sur les résumés de la CoP soulignant son objectif principal pour la prévention ou la réduction du développement des mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc, y compris les **étapes auxquelles les pratiques de contrôle des risques doivent s'appliquer. Il a également mis l'accent sur les conditions de transformation nécessaires pour prévenir ou réduire la contamination par les mycotoxines, les paramètres critiques applicables à la sélection de l'exploitation, la préparation de l'exploitation, la sélection des variétés de manioc, de la plantation à la récolte ainsi que les activités post-récolte et les mesures préventives pendant le transport et la distribution.**
- ❖ Bien qu'il y ait eu un soutien général du CCCF15 pour la CoP et son passage à l'étape 5 pour adoption par la CAC45 (2022), le Comité a demandé une clarification du champ d'application dans la CoP indiquant clairement qu'elle visait le manioc et les produits à base de manioc. **à la consommation humaine plutôt qu'à l'alimentation animale puisqu'une grande partie du manioc sur le marché international était utilisée pour l'alimentation animale.**
- ❖ Le CCCF15 a avancé le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc à la CAC45 pour adoption à l'étape 5 et a rétabli le GTE, présidé par le Nigéria et coprésidé par le Ghana pour réviser davantage la CoP avec en vue de finaliser le document lors du CCCF16.
- ❖ Lors de la CAC45 (2022), la commission a adopté la CoP à l'étape 5 et l'a avancée à l'étape 6 pour commentaires et examen / finalisation par le CCCF16.

Analyse

- ❖ La CoP vise à fournir des pratiques de gestion des risques harmonisées au niveau international aux membres du Codex et aux parties prenantes pour la prévention/réduction de la contamination par les aflatoxines et l'OTA dans le manioc et les produits à base de manioc afin de garantir la santé publique et des pratiques commerciales équitables. La CoP couvre le manioc et les produits à base de manioc destinés à la consommation humaine et vise à fournir aux autorités nationales et locales, aux agriculteurs, aux producteurs, aux fabricants, aux distributeurs et aux autres organismes concernés des informations et des conseils pour aider à la prévention et à la réduction des mycotoxines dans le manioc et le manioc. produits à base. Ce guide couvre : les bonnes pratiques agricoles (BPA),

les bonnes pratiques de fabrication (BPF), les bonnes pratiques de stockage (BSP) et les bonnes pratiques de distribution (BPD).

- ❖ La CoP fournit des informations à jour sur les pratiques requises pour contrôler la contamination du manioc et des produits fermentés à base de manioc par des mycotoxines. L'accent a été mis sur les points suivants :
 - Étapes auxquelles les meilleures pratiques devraient s'appliquer dans la prévention ou la réduction des mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc.
 - Les conditions de transformation requises pour prévenir ou réduire la contamination par les mycotoxines.
 - Paramètres critiques applicables à respecter, depuis la sélection des exploitations, le défrichage des exploitations, la sélection des variétés de manioc, la plantation jusqu'à la récolte ainsi que les activités post-récolte.
 - Mesures d'éducation et d'hygiène du personnel.
 - Les conditions de stockage identifiées pour prévenir ou réduire la contamination par les mycotoxines.
 - Mesures de prévention ou de réduction lors du transport et de la distribution.
- ❖ Le GTE a adopté un plan de travail pour lui-même comprenant la diffusion de la CoP mise à jour reflétant l'avis du CCCF15 (2022). Cela a été suivi de 2 séries de commentaires par ses membres et d'une distribution finale de la CoP finale révisée.

Commentaires et considérations

- ❖ Les commentaires ont été reçus du Brésil, du Canada, du Chili, de l'Égypte, de l'UE, de l'Iraq, du Ghana, du Kenya, du Pérou, de l'Ouganda, des États-Unis, de l'ICUMSA, de la République de Corée, de la Thaïlande et de l'AIEA.
- ❖ Les commentaires étaient généralement favorables à l'avancement de l'avancement du Code d'usages dans la procédure par étapes du Codex. Cependant, un pays membre a avancé une opinion contraire à la progression de la CoP selon deux prémisses : que la CoP mettait davantage l'accent sur les bonnes pratiques agricoles générales au détriment d'aborder spécifiquement la réduction et la prévention des mycotoxines ; que de même, la CoP proposée offre des informations plus générales sur les pratiques de production alimentaire et l'utilisation domestique, plutôt qu'une approche spécifique de la réduction de la contamination par les mycotoxines.
- ❖ La suggestion de la Thaïlande pour l'inclusion de « pour la consommation humaine » dans le titre du document peut être une clarification utile, étant donné qu'une grande partie du manioc sur le marché international peut être utilisée pour l'alimentation animale et comprendrait une partie différente de la récolte.
- ❖ La suggestion de l'UE d'inclure les fumonisines parmi les mycotoxines les plus fréquentes dans le manioc et les produits à base de manioc. Cependant, le GTE a estimé que les fumonisines ne pouvaient pas être incluses car le rapport des études scientifiques rapportées dans les documents de travail et les notes d'information indiquait que, bien que la fumonisine ait été isolée, sa présence n'était pas répandue sur les produits à base de manioc et le niveau de concentration des fumonisines n'a pas été pris en compte. comme représentant une menace ou une conséquence significative pour la santé publique, de sorte qu'il n'a pas pu être inclus.
- ❖ La suggestion de l'UE d'inclure *Asparagillus minisclerotigenes* a été adopté et élargi car il a été signalé dans trois pays de deux continents et la possibilité de son isolement ultérieur dans d'autres régions ne peut être exclue.
- ❖ La suggestion de l'Ouganda pour la reclassification des racines de manioc doux (HCN ≤ 50 mg/kg) et du manioc amer (HCN ≥ 50) si elles sont incluses sera contraire à la classification actuelle du manioc dans le Codex, qui classe le manioc doux comme (HCN ≤ 50 mg/kg) et le manioc amer (HCN ≥ 100 mg/kg) de sorte qu'il n'a pas pu être inclus.

Conclusion et recommandations

Le manioc est une culture dont la consommation et le taux de production augmentent dans la région arabe.

L'adoption du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc proposé par le GTE du Codex pourrait aider à garantir la sécurité et la qualité de ces produits pour les consommateurs de la région arabe.

Il peut être recommandé que :

- ❖ Les délégations arabes du Codex peuvent envisager de soutenir l'adoption de cette CoP à l'étape 8.
- ❖ Les gouvernements et les parties prenantes de l'industrie dans la région arabe devraient établir un programme de surveillance des AF et de l'OTA dans le manioc et les produits à base de manioc et évaluer leurs niveaux.