



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 9 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 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 9 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)

Document

❖ CX/CF 23/16/9

Contexte du travail

- ❖ Lors du CCCF11 (2017), l'Inde a soumis une nouvelle proposition de travail pour l'établissement de niveaux maximaux individuels (LM) pour les aflatoxines totales (AFT) et l'ochratoxine A (OTA) pour cinq épices : noix de muscade, piment et paprika, gingembre, poivre et curcuma. Sur cette base, le Comité est convenu de commencer de nouveaux travaux sur les LM pour l'AFT et l'OTA dans la noix de muscade, le piment et le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma par le biais d'un groupe de travail électronique (GTE) présidé par l'Inde. La quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius a approuvé les nouveaux travaux.
- ❖ AU CCCF12, les travaux ont été suspendus en 2018 pour assurer la mise en œuvre du Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les épices (CXC 17-2017) et pour reprendre la discussion dans 3 ans afin de reconsidérer les LM basées sur de nouvelles/ données supplémentaires soumises à la base de données GEMS/Food.
- ❖ Lors du CCCF15(2022), le comité a noté qu'il n'y avait pas de consensus sur une LM unique pour les AFT dans toutes les épices et a noté les commentaires suivants :
 - Les délégations soutenant une LM unique ont noté qu'une LM beaucoup plus basse pourrait être fixée et ont proposé une LM de 10 µg/kg.
 - La LM proposée pour l'AFT pourrait être divisée en deux groupes, un pour les piments séchés et le paprika, la noix de muscade et le gingembre à 20 µg/kg et un autre pour le poivre séché et le curcuma à une LM inférieure à 20 µg/kg.
 - Une LM de 20 µg/kg a pu être établie en notant que les épices étaient consommées en faibles quantités et avaient un impact moindre sur les problèmes de santé publique, mais que son commerce était important et qu'une LM harmonisée pour les AFT dans les épices (et aussi une LM pour l'OTA) permettrait d'éviter les entraves au commerce.
- ❖ Le CCCF15 est convenu de renvoyer les LM et le plan d'échantillonnage à l'étape 2/3 pour un examen plus approfondi ; II. Rétablir le GTE présidé par l'Inde, travaillant en anglais pour préparer de nouvelles propositions de LM pour l'AFT et l'OTA dans les épices (noix de muscade, piment et paprika séchés, gingembre, poivre et curcuma) et un plan d'échantillonnage associé.

Analyse

LM proposées :

Aflatoxines totales LM proposées pour :

- Piment fort et muscade séchés : 20 µg/kg
- Gingembre, poivre noir et blanc et curcuma : étant donné que la majorité des échantillons sont déclarés ND et que le pourcentage de rejets n'est pas non plus une préoccupation majeure ; il est redondant de fixer des LM pour ces épices.

Ochratoxine A LM proposées pour :

- Piment fort et muscade séchés : 20 µg/kg
- Gingembre, poivre noir et blanc et curcuma Étant donné que la majorité des échantillons sont déclarés ND et que le pourcentage de rejets n'est pas non plus une préoccupation majeure ; il est redondant de fixer des LM pour ces épices.

Plan d'échantillonnage proposé :**Épices à grosses particules**

- Nombre d'échantillons incrémentiels : 100
- Poids de l'échantillon global = 20 kg qui seront mélangés et à diviser en deux échantillons de laboratoire égaux de 10 kg avant broyage. Chaque échantillon de laboratoire de 10 kg doit être finement broyé séparément et soigneusement mélangé pour obtenir une homogénéisation complète.
- Le nombre d'échantillons élémentaires de 100 g à prélever dépend du poids du lot, avec un minimum de 10 et un maximum de 100.
- Dans les cas où le poids de l'échantillon global est inférieur à 20 kg, l'échantillon global doit être divisé en échantillons de laboratoire conformément aux directives suivantes :
 - < 12 kg : pas de division en échantillons de laboratoire.
 - > Division de 12 kg en deux échantillons de laboratoire.
- Le nombre d'échantillons élémentaires de 100 g à prélever dépend du poids du lot, avec un minimum de 10 et un maximum de 100.
 - Règle de décision : Si le résultat du test d'aflatoxine est inférieur ou égal à la LM dans les deux échantillons de test, alors acceptez le lot. Sinon rejeter le lot.

Épices à petite granulométrie

- Nombre d'échantillons incrémentiels : 100
- Poids de l'échantillon global = 10 kg
- Pour les lots d'épices <15 tonnes, le plan d'échantillonnage doit être utilisé avec :
 - Nombre d'échantillons élémentaires 5 à 100, selon le poids du lot,
 - Poids d'échantillons agrégés de 0,5 à 10 kg.

Épices en poudre

- Nombre d'échantillons incrémentiels : 50
- Poids de l'échantillon global : 2 kg
- Pour les lots d'épices en poudre < 15 tonnes, le plan d'échantillonnage doit être utilisé avec
 - Nombre d'échantillons élémentaires : 3 à 50, selon le poids du lot,
 - poids des échantillons agrégés de 0,1 à 2,0 kg

Commentaires et considérations soulevés lors du CCCF15

- ❖ Certains pays arabes (Égypte, Arabie saoudite) ont commenté cette proposition et exprimé leur soutien général aux approches proposées, avec la recommandation (de l'Arabie saoudite) d'explicitier la taille des portions.
- ❖ L'UE considère que l'échantillonnage proposé ne prévoit pas :
 - dispositions d'échantillonnage commercialisées en vrac.
 - la taille de l'échantillon supplémentaire et la taille de l'échantillon global (agrégé).
 - une distinction dans les dispositions d'échantillonnage pour les épices à plus grosse granulométrie (par exemple, la muscade) et les épices à faible granulométrie (par exemple, les épices en poudre)
- ❖ Le Canada se demande si les poids d'échantillon proposés de 20 kg pour les épices à grosses particules et de 10 kg pour les épices à petites particules pourraient poser un problème pour l'échantillonnage et la préparation des échantillons (par exemple, l'homogénéisation), étant donné que 10 kg ou 20 kg d'épices, qu'elles soient fraîches ou au sol, occuperait des ordres de grandeur de volume supérieur à celui d'autres produits (par exemple, produits

céréaliers ou à base de noix). En outre, le Canada se demande si le coût comparativement plus élevé des épices par kg par rapport à celui des céréales entraînerait des coûts importants pour l'importateur/fabricant et s'il est possible que cela devienne un obstacle au commerce.

Conclusion et recommandations

- ❖ Les délégations du codex arabe peuvent soutenir l'adoption de la LM proposée de 20 µg/kg pour le piment séché et la noix de muscade et recommander de ne pas fixer de LM Codex pour les autres épices (gingembre, poivre noir et blanc et curcuma), car il n'y a pas de commerce empêchement à prévoir.
- ❖ Les délégations du codex arabe peuvent recommander de solliciter l'appui du CCMAS pour répondre aux préoccupations liées au protocole d'échantillonnage proposé pour les épices testées pour les mycotoxines. En particulier, une certaine attention pourrait être accordée à

(i) être explicite sur le poids de la prise d'essai

(ii) À revoir les poids des échantillons proposés (20 kg pour les épices à grosses particules et 10 kg pour les épices à petites particules) car cela pourrait poser un problème pour l'échantillonnage, sachant le coût plus élevé des épices au kg par rapport à celui du grain qui entraînerait des coûts importants à l'importateur/fabricant et il est possible que cela devienne un obstacle au commerce.