



Organización Internacional del Café  
Organização Internacional do Café  
Organisation Internationale du Café

ED 2015/07

22 juin 2007  
Original : anglais

F

### **Travaux du Codex Alimentarius sur la sécurité alimentaire du café**

Le Directeur exécutif présente ses compliments aux Membres et a l'honneur de joindre à la présente, à titre d'information, le texte de l'exposé sur les travaux du Codex Alimentarius sur la sécurité alimentaire du café, présenté au Comité exécutif le 24 mai 2007 par Mme Noriko Iseki, Fonctionnaire principal chargé des normes alimentaires, Commission du Codex Alimentarius.

## TRAVAUX DU CODEX SUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DU CAFÉ

(Communication au Comité exécutif, Londres, GB, le 24 mai 2007)

Noriko Iseki,

Fonctionnaire principal chargé des normes alimentaires  
Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius  
Programme conjoint FAO/OMS sur les normes alimentaires

### Qu'est-ce que le "Codex" ?

La Commission du Codex Alimentarius, "Codex", a été créée en 1961/1963 par la FAO et l'OMS afin d'élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et des recommandations internationales pour protéger la santé des consommateurs et garantir l'application de pratiques loyales dans le commerce des aliments. Le mandat du Codex est également de faciliter la coordination de tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments entrepris par des organisations aussi bien gouvernementales que non gouvernementales afin d'éviter toute répétition inutile des travaux du Codex et de ces organisations dans le cadre des activités de réglementation internationale. En mai 2007, la Commission du Codex Alimentarius comprenait 174 pays membres et une organisation membre (la Communauté européenne).

Le Codex est un organe international de gestion des risques qui élabore des normes sur la sécurité et la qualité des produits alimentaires. Ces normes servent aux décideurs et aux autorités de contrôle nationaux à mettre en place un système national rationnel de contrôle des produits alimentaires garantissant la qualité et la sécurité des produits alimentaires, et à protéger la santé des consommateurs au plan national. Il est de plus en plus important pour les pays de participer au processus de normalisation du Codex.

La structure du Codex comprend : a) la Commission (qui se réunit une fois par an) ; b) le Comité exécutif ; et c) les organes subsidiaires du Codex (dix comités s'occupant de questions générales, onze comités s'occupant de produits, six comités régionaux de coordination, trois groupes spéciaux intergouvernementaux. Pour de plus amples détails, se référer à l'Annexe I)<sup>1</sup>. Le Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius est au siège de la FAO à Rome.

### Normes du Codex et Accord SPS

Les deux accords de l'OMC les plus importants pour le commerce international des aliments sont *l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS)* et *l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (Accord OTC)*.

L'*Accord SPS* concerne l'application de mesures de protection de la santé et de la vie des personnes et des animaux ou de préservation des végétaux. L'*Accord OTC* concerne des règlements techniques et des procédures d'évaluation de la conformité applicables à tous les produits et pas uniquement aux aliments.

---

<sup>1</sup> Des informations pertinentes sur le Codex, notamment le calendrier des réunions, les ordres du jour et les rapports des réunions passées, sont disponibles sur le site web du Codex (<http://www.codexalimentarius.net>).

Les normes alimentaires, les lignes directrices et les recommandations adoptées par le Codex n'ont pas de force obligatoire sur les législations nationales en matière alimentaire mais les membres de l'OMC sont encouragés à harmoniser leurs règlements nationaux avec les normes internationales. En outre, ces normes peuvent servir de référence en cas de différend sur le commerce des aliments. Étant donné que l'*Accord SPS* identifie spécifiquement les normes, lignes directrices et recommandations du Codex comme la référence internationale en matière de sécurité alimentaire, les règlements nationaux conformes aux normes du Codex sont réputés répondre aux prescriptions de l'Accord SPS. Les normes du Codex et les textes connexes, notamment sur l'étiquetage des aliments, s'appliquent à l'*Accord OTC*.

En vertu de l'*Accord SPS*, les membres de l'OMC peuvent appliquer des normes nationales plus strictes que les normes de la Commission du Codex Alimentarius. Dans ce cas, les membres de l'OMC doivent pouvoir justifier scientifiquement que ces mesures sanitaires strictes sont nécessaires pour atteindre un niveau de protection approprié, et démontrer que les mesures sont prises sur la base d'une évaluation des risques.

Aux fins de l'*Accord SPS*, l'OMC n'établit pas distinction entre les normes, les lignes directrices et les recommandations du Codex. Elles jouissent toutes du même statut au sein de l'OMC. Concernant la sécurité alimentaire, l'*Accord SPS* se réfère aux normes élaborées par le Codex dans les domaines ci-après :

- codes et directives en matière d'hygiène ;
- contaminants ;
- additifs alimentaires ;
- méthodes d'analyse et d'échantillonnage ; et
- résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides.

## **Analyse des risques dans le Codex**

### Application du principe de l'analyse des risques aux travaux du Codex

Toutes les normes du Codex ont une base scientifique. Les normes alimentaires, les lignes directrices et autres recommandations du Codex Alimentarius sont basées sur le principe rationnel de l'analyse et de la preuve scientifique, nécessitant un examen soigneux de toutes les informations pertinentes afin que les normes garantissent la qualité et la sécurité de l'offre alimentaire.

L'analyse des risques est un processus à l'approche structurée selon trois éléments : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication des risques. Les principes de l'analyse des risques ne sont pas appliqués uniquement par les pays ; ils servent également au Codex à examiner et à identifier les éventuels effets négatifs sur la santé d'un danger ou de l'état d'un aliment et à recommander des mesures de contrôle alimentaire appropriées. Le processus d'analyse des risques est essentiel à la base scientifique des normes du Codex élaborées pour protéger la santé des consommateurs.

Le Codex a élaboré des "Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius"<sup>2</sup> pour que les organes subsidiaires du Codex s'en servent pour élaborer les normes de sécurité alimentaire. Ces principes précisent que : i) *Il doit exister une séparation fonctionnelle entre l'évaluation des risques et la gestion des*

---

<sup>2</sup> *Manuel de procédures du Codex* ([http://www.codexalimentarius.net/web/procedural\\_manual.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp))

*risques, afin de garantir l'intégrité scientifique de l'évaluation des risques, d'éviter la confusion concernant les fonctions que doivent remplir les responsables de l'évaluation des risques et de la gestion des risques et d'atténuer tout conflit d'intérêts et ii) Cependant, il est reconnu que l'analyse des risques est un processus itératif, et l'interaction entre les responsables de la gestion des risques et les responsables de l'évaluation des risques est essentielle pour une application concrète.*

Dans l'application des principes de l'analyse des risques pour l'élaboration des normes du Codex, la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires, jouant le rôle de responsables de la gestion des risques dans le contexte de ces principes de travail, ont défini une politique d'évaluation des risques avant de procéder aux évaluations des risques, en consultation avec les responsables de l'évaluation des risques et toutes les autres parties intéressées. Les comités et consultations mixtes d'experts FAO/OMS jouent le rôle de responsables de l'évaluation des risques, organes indépendants ne faisant pas partie de la Commission du Codex Alimentarius.

#### Avis scientifiques des comités et consultations mixtes d'experts FAO/OMS

Le Codex, dans sa fonction de réglementation, s'appuie sur les avis scientifiques de comités et de consultations d'experts. Ces comités et consultations d'experts ne font pas partie du Codex mais sont des organes indépendants créés par la FAO et l'OMS pour fournir des avis scientifiques au Codex et aux gouvernements membres.

Le Codex élabore des normes de sécurité alimentaire en tenant compte de l'avis des experts fourni par des comités et consultations mixtes d'experts FAO/OMS comme :

- le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA);
- les Réunions conjointes FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR);
- les Réunions conjointes FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA).

Les comités et réunions d'experts ci-dessus se tiennent régulièrement pour donner des avis spécialisés dont les organes subsidiaires du Codex se servent pour élaborer des normes sur les additifs alimentaires, les contaminants et les toxines, les résidus de pesticides et les médicaments vétérinaires, ainsi que les dangers microbiologiques des aliments.

Concernant les questions nouvelles comme la biotechnologie, la résistance aux antimicrobiens des micro-organismes alimentaires, la FAO et l'OMS ont réuni des consultations d'experts à la demande des États membres et du Codex.

La sélection par la FAO et l'OMS des experts qui participent à ces réunions suit une procédure établie pour garantir la transparence, l'excellence et l'indépendance des avis fournis. Outre l'excellence scientifique et technique, la diversité des avis, la complémentarité des formations scientifiques et l'équilibre de la représentation de toutes les zones géographiques du monde, y compris les pays développés et en développement, sont pris en compte.

Tous les experts invités à ces réunions y participent uniquement au titre de leur compétence scientifique individuelle. Aucun expert ne représente la position du gouvernement dont il est ressortissant ou de l'organisation à laquelle il est associé.

## Travaux du Codex en cours sur la sécurité alimentaire du café en grains

### Résidus de pesticides

Le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) a défini des limites maximales des résidus de pesticides pour les aliments ou groupes d'aliments. Les limites maximales des résidus (LMR) suivantes applicables au café en grains ont été adoptées pour les 14 pesticides<sup>3</sup> énumérés ci-après par la Commission du Codex Alimentarius, sur la base de l'évaluation des risques conduite par le JMPR.

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| - Aldicarbe     | - Permethrine   |
| - Carbendazime  | - Prochloraze   |
| - Carbofuran    | - Propiconazole |
| - Chlorpyrifos  | - Terbufos      |
| - Cyperméthrine | - Triadiméfon   |
| - Disulfoton    | - Triadiménol   |
| - Endosulfan    | - Triazophos    |

Le CCPR, à sa trente-neuvième session en mai 2007, a décidé que les LMR ci-après applicables au café en grains : i) *Endosulfan* (0,2 mg/kg); ii) *Pyraclostrobin* (0,3mg/kg) ; et iii) *Boscalid* (0,05mg/kg) seraient transmises pour adoption à l'étape 5/8 par la Commission en juillet 2007<sup>4</sup>.

### Contaminants<sup>5</sup>

Dans le cadre du Codex, l'examen de la question de la contamination du café par l'Ochratoxine A (OTA) a commencé en 2005, notant que les récentes évaluations d'exposition ont montré que le café et le vin sont des contributeurs importants à l'exposition à l'OTA dans la Communauté européenne. L'OTA est une mycotoxine et une néphrotoxine, un cancérigène, un tératogène connu et un génotoxique possible. L'OTA est produite par les deux genres de champignons : *Penicillium* et *Aspergillus*.

Le Comité du Codex sur les contaminants alimentaires (CCCF), à sa première session (avril 2007), a examiné un "Document de travail sur l'Ochratoxine A (OTA) dans le café", qui avait été préparé en tenant compte des résultats du projet coordonné par la FAO "Amélioration de la qualité du café par la prévention de la formation de moisissures" et d'autres informations pertinentes. Le Comité a décidé qu'un document de travail révisé serait préparé pour examen plus approfondi à sa prochaine session (avril 2008), y compris un projet définissant les grandes lignes de la proposition de code de pratiques pour la prévention et la réduction de l'OTA dans le café.

---

<sup>3</sup> Pour plus ample information [http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/jsp/pest\\_q-e.jsp](http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/jsp/pest_q-e.jsp) et [http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/pest\\_ref/pest-e.htm#E10E2](http://www.codexalimentarius.net/mrls/pestdes/pest_ref/pest-e.htm#E10E2).

<sup>4</sup> Pour plus ample information [http://www.codexalimentarius.net/download/report/680/al30\\_24e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/report/680/al30_24e.pdf)

<sup>5</sup> Les rapports des comités pertinents sont ALINORM 06/28/12, ALINORM 06/29/12 et ALINORM 07/30/41, et sont disponibles à <http://www.codexalimentarius.net>.

Le CCCF élabore également, depuis 2006, un projet de code de pratiques pour la réduction de l'acrylamide dans les aliments. L'acrylamide est une substance qui se forme dans certains aliments lorsqu'ils sont cuits à température élevée. L'évaluation du JECFA en 2005 a conclu que les groupes d'aliments les plus touchés étaient les pommes de terre frites, les chips, le café, les biscuits et la pâtisserie, le pain, les petits pains et le pain grillé<sup>6</sup>.

## **Renforcement de capacités**

### Assistance technique

L'Article 9 de l'*Accord SPS* stipule que les Membres de l'OMC conviennent de faciliter l'octroi d'une assistance technique à d'autres Membres, en particulier aux pays en développement Membres, soit au plan bilatéral, soit par l'intermédiaire des organisations internationales.

Les directeurs généraux de la FAO, de l'OMS, de l'OMC, de la Banque mondiale et de l'OIE, dans une déclaration commune publiée à l'occasion de la réunion ministérielle de l'OMC qui s'est tenue à Doha en novembre 2001, se sont engagés à renforcer les capacités des pays en développement pour qu'ils puissent s'acquitter des obligations de l'*Accord SPS*. Cet engagement a permis la création du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (FANDC)<sup>7</sup>.

Dans le cadre de ces mandats, la FAO et l'OMS ont également participé à diverses activités visant à aider les pays en développement à améliorer leurs systèmes de sécurité alimentaire, de santé animale et de préservation des végétaux. Avec d'autres organisations internationales techniques, les gouvernements, des institutions financières internationales et régionales et des ONG, diverses initiatives de renforcement des capacités et d'assistance technique ont été diligentées.

Des activités spécifiques au renforcement des capacités sont formulées pour élargir les compétences nationales et augmenter la capacité des gouvernements locaux à mettre en œuvre des systèmes généraux de contrôle des aliments, par exemple :

- Formation des responsables du contrôle des aliments et du personnel technique (directeurs du contrôle des aliments, inspecteurs des aliments, analystes des aliments) sous forme de séminaires, ateliers et visites d'étude visant à renforcer les capacités des laboratoires de contrôle des aliments ;
- Préparation de manuels de formation et de lignes directrices ;
- Soutien à la création et au renforcement de comités nationaux du Codex ; et
- Conseils d'orientation et mise en place de cadres réglementaires.

---

<sup>6</sup> Rapport de la 64<sup>e</sup> réunion conjointe du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). [http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/summaries/en/summary\\_report\\_64\\_final.pdf](http://www.who.int/ipcs/food/jecfa/summaries/en/summary_report_64_final.pdf)

<sup>7</sup> <http://www.standardsfacility.org>

Mise en œuvre du Projet mondial d'amélioration de la qualité du café par la prévention de la formation de moisissures<sup>8</sup>

Le projet a été formulé avec la collaboration de la FAO, de l'Organisation internationale du Café (OIC) et de l'industrie européenne du café. La branche Sécurité sanitaire et qualité des aliments (AGNS) de la FAO était l'Agence d'exécution de projet (AEP) ; elle a coordonné la mise en œuvre générale du projet dans sept pays et l'a conclu en 2005. Le projet a produit les résultats ci-après :

- Meilleure information sur la contamination du café par les moisissures et l'Ochratoxine A (OTA) ;
- Élaboration de lignes directrices sur la prévention des moisissures dans le café ;
- Renforcement des capacités de formation en matière d'hygiène dans la chaîne du café ;
- Renforcement des capacités des laboratoires en matière d'analyse de l'OTA et des champignons ;
- Meilleure préparation à une participation au processus international de prise de décision en matière de sécurité alimentaire.

---

<sup>8</sup> <http://www.coffee-ota.org>

# ORGANIGRAMME DU CODEX

## COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**Comité exécutif**

**Secrétariat**

<b>Comités s'occupant de questions générales</b>		<b>Comités s'occupant de produits</b>		<b>Groupes spéciaux intergouvernementaux</b>	
Principes généraux (France)	Méthodes d'analyse et d'échantillonnage (Hongrie)	<b>actifs</b>		Biotechnologie (Japon)	Résistance aux antimicrobiens (République de Corée)
Additifs alimentaires (Chine)	Résidus des pesticides (Chine)	Lait et produits laitiers (Nouvelle-Zélande)	Fruits et légumes traités (USA)	Traitement et manutention des denrées surgelées (Thaïlande)	
Contaminants alimentaires (Pays-Bas)	Résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments (USA)	Poissons et produits de la pêche (Norvège)	Fruit et légumes frais (Mexique)		
Hygiène alimentaire (USA)	Étiquetage des aliments (Canada)	Graisses et huiles (Royaume-Uni)			
Systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (Australie)	Nutrition et aliments diététiques ou de régime (Allemagne)	<b>suspendus</b>		<b>Comités régionaux de coordination</b>	
		Sucres (Royaume-Uni)	Hygiène de la viande (Nouvelle-Zélande)	Afrique (Maroc)	Amérique latine et Caraïbes (Argentine)
		Céréales, légumes secs et légumineuses (USA)	Protéines végétales (Canada)	Asie (République de Corée)	Amérique du Nord et Pacifique du Sud-Ouest (Samoa)
		Eaux minérales naturelles (Suisse)	Produits cacaoés et chocolat (Suisse)	Europe (Suisse)	Proche-Orient (Jordanie)