

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 11 c de l'ordre du jour

CX/CF 08/2/10 Add.1

Mars 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Deuxième Session

La Haye, Les Pays-Bas, 31 mars - 4 avril 2008

AVANT-PROJETS DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LA CONTAMINATION PAR LES AFLATOXINES DANS LES AMANDES, LES NOIX DU BRÉSIL, LES NOISETTES ET LES PISTACHES (N07-2004)

Observations à l'étape 3 soumises par Cuba et l'Iran

CUBA

Cuba considère que le document est très utile et n'a pas d'autres commentaires à formuler.

IRAN

Ce qui suit constitue les commentaires finaux de l'Iran sur LES AVANT-PROJETS DE PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LA CONTAMINATION PAR LES AFLATOXINES DANS LES AMANDES, LES NOIX DU BRÉSIL, LES NOISETTES ET LES PISTACHES :

1. Dans les paragraphes 24 et 25 de ce document, les phrases " ... le nombre de paquets dans lesquels les échantillons supplémentaires sont prélevés ... " ; " ... le nombre de paquets échantillonnés ... " , sont utilisées fréquemment en référence à la fréquence d'échantillonnage(SF) pour les lots statiques. Bien que la signification de ces paragraphes et des phrases utilisées seront certainement claires pour le lecteur informé, le lecteur non initié peut mal comprendre l'intention de l'auteur/régulateur.

Par conséquent nous suggérons qu'une formulation optionnelle soit utilisée afin d'éclaircir les agents d'application de l'échantillonnage que: si par exemple, la formule indiquée pour SF devait rapporter une valeur numérique de 5, en conséquence de l'emploi de valeurs numériques pour un lot particulier, sur le côté droit de l'équation indiquée alors, la valeur dérivée de 5 pour SF, signifie qu'un lot sur cinq sacs dans ce lot spécifique doit être échantillonné, et non pas qu'un total de cinq sacs doit être échantillonné de ce lot spécifique, afin d'arriver à une taille de l'échantillon global pour ce lot particulier.

2. La moyenne d'amandes associée observée (indépendamment par les producteurs aux USA et Iran) au rapport de masse pour les pistaches ouvertes en coque est de 0.57: 1).

Le taux standard actuel utilisé par les laboratoires analytiques pour effectuer l'ajustement prescrit à partir de la concentration des aflatoxines dans les pistaches en coque homogénéisées, à la concentration d'aflatoxines dans la partie comestible (amande) des noix est de (0.50 : 1).

La différence entre le taux observé, et le taux actuellement utilisé par les laboratoires analytiques, conduit à une source importante d'erreur, lors du rapport de la concentration des aflatoxines dans la partie comestible des pistaches. L'effet de l'erreur est d'augmenter l'estimation de la concentration des aflatoxines dans la partie comestible des pistaches de 14%.

L'erreur ci-dessus peut être corrigée en remplaçant le facteur de multiplication actuel de 2 utilisé pour convertir à partir d'une concentration en coque, en une concentration dans la partie comestible de 1.75. Il devrait également être noté que la masse moyenne associée (USA et Iran) pour les pistaches ouvertes en coque, commercialisées internationalement est de : 1.09 grammes/noix. Les chiffres spécifiques d'origine sont fournis ci-dessous à des fins de référence:

- La masse moyenne pour les pistaches ouvertes en coque d'origine iranienne est de 1 gramme, et le rapport de masse de l'amande à la noix entière (ouverte en coque) pour cette même noix est de 0.55:1.
- La masse moyenne pour la pistache ouverte en coque ayant comme origine les Etats-unis est de 1.18 grammes, et le rapport de masse de l'amande à la noix entière (ouverte en coque) pour cette même noix est de 0.59: 1.

3. Enfin, il est important de noter qu'il existe une gamme large, une combinaison de masses d'échantillonnage de laboratoire et analytique en addition aux niveaux maximaux, qui pourraient être utilisés pour accomplir le même niveau de protection du consommateur contre une exposition possible à la contamination par l'aflatoxine des arbres à fruits à coque.