



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS L'ALIMENTATION

5^{ème} session

La Haye, Pays-Bas, 21 – 25 mars 2011

**AVANT-PROJET DE NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES AFLATOXINES TOTALES DANS LES
FIGES SÈCHES
(N11-2010)**

Observations à l'étape 3 soumises par le Brésil, le Costa Rica et la Norvège

BRÉSIL

Le Brésil soutient le niveau maximal pour les aflatoxines totales dans les figes, sèches prêtes à consommer, tel que proposé.

COSTA RICA

Le Costa Rica se réjouit d'être invité à soumettre ses observations concernant le document sur le niveau maximal des aflatoxines totales dans les figes sèches.

Au Costa Rica, la transformation des figes est artisanale et elles sont essentiellement préparées sucrées et non sèches. Cependant, le Costa Rica soutient la proposition formulée dans le document concernant l'établissement d'un niveau maximal de 10 µg/kg.

Justification: Le Costa Rica n'a pas de données sur l'occurrence des aflatoxines dans cet aliment précis. Cependant, le CCCF a établi des niveaux pour la présence des aflatoxines dans les fruits à coque prêts à consommer à ce même niveau maximal sur la base des données soumises par différents pays et des évaluations par le JECFA, par conséquent ce niveau d'ingestion semble cohérent pour un aliment qui ne nécessite pas de transformation ultérieure.

NORVÈGE

La Norvège souhaite remercier la Turquie et les membres du groupe de travail électronique pour leurs travaux importants effectués sur le document « Avant-projet de niveaux maximaux pour les aflatoxines totales dans les figes sèches ». Nous nous réjouissons d'avoir la possibilité de soumettre nos observations sur ce sujet. Les figes sèches sont importées dans notre pays sans interruption tout au long de l'année, les quantités les plus élevées correspondant aux trois derniers mois de l'année (en raison de Noël).

Nous souhaitons attirer votre attention sur le *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des figes sèches par les aflatoxines (CAC/RCP 65-2008)*. Nous sommes d'avis qu'une évaluation de la conformité à ce code d'usages et de son efficacité devrait être envisagée avant de faire avancer les niveaux maximaux proposés, pour déterminer si toutes les principales étapes de la production des figes sèches sont déjà conformes au code d'usages. La priorité doit porter sur une réduction globale des aflatoxines dans les figes sèches.

En vertu de notre législation nationale, le niveau maximal existant pour AFB1 dans les fruits secs de consommation humaine directe est de 2 µg /kg et le niveau maximal pour les aflatoxines totales est de 4 µg /kg. Des niveaux différents s'appliquent aux fruits secs soumis au triage ou autre traitement physique avant la consommation. Ces niveaux maximaux sont similaires à ceux de la législation de l'Union européenne. Sur la base des données d'occurrence, nous contestons la nécessité d'avoir un niveau maximal aussi élevé que 10 µg /kg pour les aflatoxines totales, voir tableau 1:

Tableau 1: Quantité de figues sèches située entre les niveaux maximaux existants et les niveaux maximaux proposés (en % de la quantité totale analysée)

	% dont l'aflatoxine totale est $\leq 4 \mu\text{g/kg}$	% dont l'aflatoxine totale est $\leq 10 \mu\text{g/kg}$	% dont l'aflatoxine B1 est $\leq 2 \mu\text{g/kg}$
Données de l'UE (2000-2006) ¹ (n=2067)	92,9	95,6	92,2
Données de la Turquie – 2009 ² (n=6837)	93,75	97,16	92,63
Données de la Turquie – 2010 ² (n=1512)	97,45	98,84	96,14

1) Le Journal de AESA/EFSA (2007) 446, pp 1-127

2) Données de la Turquie, tableau 8 dans le document CX/CF 11/5/7

Les données de l'Union européenne entre 2000-2006 montrent un taux de conformité de 92 pour cent au niveau maximal existant pour AFB1, et de 93 pour cent au niveau maximal pour les aflatoxines totales. Des données récentes soumises par la Turquie montrent un taux de conformité encore plus élevé, allant de 94 à 97 pour cent concernant le niveau maximal existant de $4 \mu\text{g/kg}$ pour les aflatoxines totales, et de 93 à 96 pour cent concernant le niveau maximal existant de $2 \mu\text{g/kg}$ pour l'aflatoxine B1. (tableau 1).

Les aflatoxines sont génotoxiques et cancérigènes, et l'exposition aux aflatoxines doit par conséquent être aussi basse qu'il est raisonnablement réalisable. Nous craignons qu'une augmentation importante des niveaux maximaux pour les aflatoxines totales tels que proposés conduise à un nombre accru d'échantillons contenant des niveaux plus élevés de ces toxines sur le marché. Compte tenu du taux élevé de conformité aux niveaux maximaux déjà établis en Norvège et dans l'Union européenne, nous sommes très hésitants à augmenter les niveaux maximaux tels que proposés dans le document CX/CF 11/5/7, « Avant-projet de niveaux maximaux pour les aflatoxines dans les figues sèches ».