



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

Septième session
Moscou, Fédération de Russie, 8-12 avril 2013

AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION PAR LES AFLATOXINES ET DE L'OCRATOXINE A (OTA) DANS LE SORGHO (CODE D'USAGES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION ET RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES CÉRÉALES PAR LES MYCOTOXINES (CAC/RCP 51-2003))

Observations soumises à l'étape 3 par l'Argentine, le Brésil, le Costa Rica, l'Union européenne, le Ghana, l'Inde, le Kenya, la Fédération de Russie et l'Union Africaine

ARGENTINE

L'Argentine se réjouit de l'opportunité qui lui est offerte de présenter des observations sur ce document et propose une révision de la traduction espagnole parce que différentes erreurs ont été décelées qui pourraient induire à des incohérences dans l'interprétation des contenus.

Dans le document, des conditions d'entreposage entre 0°C-10°C sont recommandées, qui dans notre pays ne sont pas réalisables puisque les équipements pour l'entreposage ne sont pas adoptés à ces températures.

En ce qui concerne la teneur en humidité, Le sorgho est commercialement entreposé à 14,5 pour cent d'humidité, afin d'obtenir des valeurs inférieures si nécessaire.

- 1) Le laisser pendant de longues périodes dans le champ de sorte qu'il sèche naturellement présente des risques d'altération provoqués par les insectes ou les oiseaux ou la pluie qui peut augmenter la teneur des mycotoxines à travers la pousse des champignons dans les gains endommagés.
- 2) Le séchage après la récolte est souvent préjudiciable aux grains et les rend plus susceptibles à la croissance des champignons et par conséquent plus susceptible à la contamination par les mycotoxines.

Dans ce cas nous examinons une référence pratique à **CAC/RCP 51-2003**, ou il est indiqué que pour l'essentiel de la récolte la teneur en humidité devrait être inférieure à 16%, et la température en dessous de 20°C.

BRÉSIL

Le Brésil propose que le Code d'usages soit élaboré comme les autres Codes d'usages déjà adoptés, avec davantage de dispositions générales, indiquant les conditions et les pratiques adéquates au lieu de mentionner des matériaux spécifiques, comme les sacs en jute (paragraphe 20).

La deuxième phrase du paragraphe 19 devrait être supprimée.

Certains concepts devraient être révisés, comme le lavage du matériel de broyage pour la production de la farine (paragraphe 27).

Nous proposons d'inclure seulement les mesures pratiques. Par exemple, il n'est pas possible d'entreposer les céréales à 5°C et utiliser une atmosphère anaérobie contrôlée (paragraphe 22 et 34).

COSTA RICA

Le Costa Rica se réjouit de l'opportunité de soumettre des observations sur le document CX/CF 13/7/8 Avant-projet de révision pour la prévention et la réduction de la contamination du sorgho par les aflatoxines et l'ochratoxine A.

Observations

Au Costa Rica, cette céréale n'est pas cultivée pour la consommation locale. Cependant, nous soutenons le développement de ce document car le sorgho est utilisé dans les aliments pour animaux. Nous n'avons aucune observation à soumettre sur ce document.

UNION EUROPÉENNE

L'union européenne et ses États membres (UEEM) reconnaissent et apprécient le bon travail effectué par le groupe de travail électronique sous la direction du Nigéria, co-présidé par le Soudan, sur le développement d'une annexe sur la gestion des aflatoxines et de l'ochratoxine A dans le sorgho au Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003).

L'UEEM n'a aucune observation particulière à soumettre mais souhaite attirer l'attention sur les points suivants:

§ 37 renvoie à l'irradiation gamma des céréales et des produits emballés en tant que méthode de contrôle efficace contre la recontamination après transformation et emballage, qui fournit une option adéquate pour la réduction des mycotoxines dans les aliments de consommation humaine et animale dérivés du sorgho dans le futur.

L'UEEM souhaite signaler que l'irradiation gamma des céréales et des produits à base de céréales n'est pas autorisée dans tous les pays et qu'il conviendrait par conséquent d'ajouter le paragraphe suivant: « Dans le cas où les céréales et leurs produits dérivés sont destinés à l'exportation, il est nécessaire d'assurer que l'irradiation gamma des céréales et de leurs produits dérivés est compatible avec la législation du pays de destination ».

L'UEEM note que dans le projet d'annexe 5 du Code d'usages, une référence est faite aux pratiques qui ont pu s'avérer efficaces dans un projet pilote / sur une échelle limitée mais s'interroge sur l'efficacité de ces pratiques sur une grande échelle (voir par ex., les pratiques mentionnées aux § 36 et § 38). L'UEEM est d'avis que seules les pratiques qui se sont avérées efficaces au concret et à grande échelle devraient être mentionnées dans l'annexe 5 du Code d'usages et qu'il est prématuré d'inclure les pratiques qui ont fait preuve d'efficacité sur une échelle pilote/ limitée seulement.

GHANA

Observation: Le Ghana soutient l'adoption de l'avant-projet d'annexe sur la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines et par l'ochratoxine A dans le sorgho (Code d'usages en matière de prévention et de réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines (CAC/RCP 51-2003) (à l'étape 3).

Justification: L'annexe est opportune car elle fournira aux pays membres et à l'industrie du sorgho l'orientation nécessaire pour prévenir et réduire la contamination du sorgho par les aflatoxines (AF) et l'ochratoxine A (OTA) pendant la production, l'entreposage et le transport au point d'utilisation de la céréale.

INDE

Appendice 5

SEMIS:

Paragraphe 4: le texte devrait être modifié comme suit:

Avant les semis, les agriculteurs devraient s'informer auprès des autorités chargées de la sélection végétale appropriées pour vérifier que les cultivars de sorgho sont **insensibles au stress biotique et abiotique qui prédisposent la récolte à la contamination par la mycotoxine comme dans les cas des maladies, des insectes ravageurs et la sécheresse** résistants aux divers facteurs (par exemple, les maladies fongiques)

Raisonnement: les cultivars devraient être capable de résister aux stress biotique et abiotique ce qui conduit sinon à une contamination par la mycotoxine.

Paragraphe 7: le texte devrait être modifié comme ci-dessous:

Éviter de pratiquer les cultures dans un sol léger sablonneux, notamment dans des conditions sèches ~~car ces facteurs peuvent entraîner le stress dû à la sécheresse qui engendre la prolifération des champignons et la production des toxines~~ **puisque cette situation d'exposition à la sécheresse peut prédisposer la récolte à l'infection par les champignons mycotoxigéniques et la production de toxine.**

Raisonnement: Pour un meilleur éclaircissement dans l'opinion

Paragraphe 11: le texte devrait être modifié comme suit:

Récolter les grains à pleine maturité à moins que d'attendre leur pleine maturité soumette les grains à des conditions d'extrême chaleur, de précipitations ou de sécheresse

Raisonnement: erreur grammaticale.

Paragraphe 13: le texte devrait être modifié comme suit:

Les plants endommagés et/ou infectés par les animaux nuisibles et les pathogènes devraient être récoltés séparément.

Éviter d'empiler les produits récoltés y compris les panicules pendant des périodes indûment prolongées afin de prévenir la croissance fongique, les spores des panicules servant d'inoculum

Raisonnement: Erreur grammaticale

Paragraphe 14: le texte devrait être modifié comme suit:

Le battage devrait avoir lieu sur des surfaces propres ou dans une batteuse nettoyée, et le processus devrait être accompli avec soin pour assurer que les dommages mécaniques infligés aux grains soient minimaux.

Raisonnement: *Erreur grammaticale*

Paragraphe 16: le texte devrait être modifié comme suit:

Le séchage au soleil devrait être pratiqué sur des surfaces propres ou dans des séchoirs mécaniques. Les grains devraient être protégés de la pluie et de la rosée pendant ce processus. Les séchoirs à plateau et par lots recirculés sont appropriés pour les activités de petite échelle alors qu'un grand système de séchage à l'aide de séchoirs continus conviendra au séchage à grande échelle en vue des périodes d'entreposage prolongées

Raisonnement: *Erreur grammaticale.*

Paragraphe 17: le texte devrait être modifié comme suit:

L'entreposage après-récolte est l'étape qui contribue le plus à la charge d'AF dans le sorgho. Le principe de base du maintien de la qualité du grain pendant l'entreposage est de protéger le grain des conditions favorables à la croissance fongique et au développement des mycotoxines ainsi que d'éviter les pertes de produits dues aux animaux nuisibles et aux prédateurs comme les oiseaux et les rongeurs.

Raisonnement: *Pour une meilleure clarification de l'opinion*

TRANSFORMATION:

Paragraphe 22: le texte devrait être modifié comme suit:

Les grains de sorgho destinés à la consommation humaine ~~et animale~~ sont généralement transformés en farine de sorgho (Figure 1), à partir de laquelle la pâte, les semoules de sorgho et autres aliments sont préparés. D'une façon générale, le processus consiste à décortiquer, polir, broyer et nettoyer. **Les grains de sorgho sont également utilisés en tant qu'alimentation destinée aux volailles et on doit prendre soin de conserver une isolation correcte entre les bons lots & mauvais lots de sorte que la contamination par la mycotoxine puisse être évitée.**

SEMIS:

Paragraphe 33: Ne pas cultiver le sorgho à proximité de cacaoyers, de caféiers ou de vignes car ces cultures sont très susceptibles à la contamination par les champignons ochratoxigènes et l'OTA et par conséquent elles inoculeront le sol avec *Aspergillus ochraeus* ou *Penicillium verrucosum* dans les climats tropicaux et tempérés respectivement, entraînant un transfert dans le grain.

KENYA

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

Bien que le Kenya fut un des membres qui a participé à ce groupe de travail électronique, nous aimerions remercier toutes les personnes qui y ont participé activement y compris le pays dirigeant pour l'excellent travail effectué.

Nous sommes d'avis que ce code est très important pour tous les membres du CAC pour améliorations futures dans la production de céréales mondialement lorsqu'il est bien implanté.

L'OTA constitue une des causes principales de cancer qui a besoin d'être réduit de façon drastique ou éliminé pour une meilleure santé à la fois des humains et des animaux.

Nous apprécions par conséquent l'initiation d'un groupe de travail électronique dirigé par le Nigéria et co-présidé par le Soudan afin de préparer l'avant-projet d'appendice pour observations afin que celle-ci soit annexée plus tard à CAC/RCP 51-2003.

Observation:

Nous soutenons le fait que le code d'usages devienne une appendice pour la gestion des AF et de l'OTA dans le sorgho du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par la mycotoxine dans les céréales (CAC/RCP 51-2003). Cela fournira une orientation à la fois aux grands et petits fermiers afin de minimiser l'OTA dans les céréales.

FÉDÉRATION DE RUSSIE

Position:

Jusqu'à présent, les LM des aflatoxines et l'ochratoxine A dans le sorgho ne sont pas établies en Russie.

Nous souscrivons à l'approche pour la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines et l'ochratoxine A du sorgho proposée dans le document CX/CF 13/7/8.

UNION AFRICAINE

<p>L'Union africaine soutient fortement l'adoption de l'avant-projet d'Annexe pour la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines de l'ochratoxine A dans le sorgho (Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines dans les céréales (CAC/RCP 51-2003) (à l'étape 4)</p>	<p>Le sorgho est un élément de base majeur pour différents pays africains. Ce document est destiné à fournir aux pays membres et à l'industrie du sorgho une orientation pour empêcher et réduire la contamination par l'aflatoxine (AF) et l'ochratoxine A (OTA) dans le sorgho durant la production, l'entreposage et la distribution jusqu'au moment de l'usage de la céréale.</p>
---	---