



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 20 de l'ordre du jour

CX/CF 13/7/20  
Février 2013

**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

**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'ÉTABLISSEMENT D'UNE LIMITE MAXIMALE POUR LES AFLATOXINES  
TOTALES DANS LES ARACHIDES PRÊTES-À-MANGER ET DU PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE ASSOCIÉ**

(préparé par l'Inde)

**1. Objectif et champ d'application du projet**

Ce projet a pour but d'établir une limite maximale pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes-à-manger et un plan d'échantillonnage.

**2. Pertinence et actualité**

Les aflatoxines ont été évaluées par le comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) à ses trente et unième, quarante-sixième, quarante-neuvième et cinquante-sixième réunions. Le JECFA, au cours de sa quarante-neuvième réunion tenue en 1997, a examiné les estimations de l'activité cancérogène des aflatoxines et les risques potentiels associés à leur ingestion.

Il semble que d'après les réglementations nationales, les pays n'ont pas établi de limites maximales pour les arachides prêtes-à-manger et les arachides destinées à une transformation ultérieure à l'exception de l'Union européenne. Le Codex a établi une limite maximale de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arachides destinées à une transformation ultérieure. Cependant, récemment, on a observé que le commerce des arachides prêtes-à-manger a montré une tendance croissante pour le besoin d'établir des limites maximales pour les aflatoxines dans ces produits. Les limites maximales des aflatoxines totales dans certains pays pour les arachides/tout produit alimentaire sont citées ci-dessous:

S. No.	Pays	Produit	Aflatoxines	Limite maximale pour les aflatoxines (µg /kg)
1	Chine	Arachides	Totales	10
2	Japon	Arachides	Totales	10
3	Thaïlande	Arachides	Totales	10
4	Indonésie	Arachides	Totales	15
5	Malaisie	Arachides	Totales	15

Source: Information des gouvernements nationaux

S. No.	Pays	Produit	Aflatoxines	Limite maximale pour les aflatoxines (µg /kg)
1	Australie	Arachides	Totales	15
2	Canada	Fruits à coque et produits dérivés	Totales	15
3	Égypte	Arachides	Totales	10
4	Union Européenne	Arachides	Totales	*4 / **15
5	Inde	Tout produit alimentaire	Totales	30
6	Kenya	Arachides	Totales	20
7	Philippines	Fruits à coque et produits dérivés	Totales	20
8	Russie	Arachides	B1	5

S. No.	Pays	Produit	Aflatoxines	Limite maximale pour les aflatoxines ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )
9	Singapour	Fruits à coque	Totales	5
10	Taiïwan Province de la Chine	Arachides	Totales	15
11	Turquie	Arachides	Totales	10
12	États-Unis	Tout aliment, lait excepté	Totales	20
13	Viet Nam	Denrées alimentaires	Totales	10

\* Norme pour les arachides destinées à la consommation humaine directe

\*\* Norme pour les arachides destinées à une transformation ultérieure

Source: *Réglementation mondiale pour les mycotoxines dans les aliments de consommation humaine et animale en 2003 (FAO)*

Le commerce mondial des arachides est confronté à des difficultés dues aux différentes limites fixées pour les aflatoxines dans les arachides par les divers pays importateurs qui créent un obstacle commercial. Par conséquent, il est nécessaire d'établir une norme internationale, fondée sur l'information scientifique, ayant pour but la protection de la santé humaine tout en minimisant l'impact économique sur le commerce international. Qui plus est, plusieurs pays ont déjà établi des limites pour les aflatoxines dont les objectifs sont différents, à savoir (i) pour une transformation ultérieure; et (ii) pour être prêtes-à-manger (consommation humaine directe). Il est donc nécessaire d'établir des limites harmonisées pour les aflatoxines dans les arachides prêtes-à-manger et un plan d'échantillonnage pour assurer des pratiques loyales dans le commerce de ce produit.

### 3. Principales questions à traiter:

L'évaluation toxicologique des aflatoxines dans les arachides prêtes-à-manger par le JECFA sur la base du Code d'usages recommandé pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CAC/RCP 55-2004) et la recommandation pour les limites d'aflatoxines totales dans les arachides prêtes-à-manger. Un autre aspect à couvrir est le développement d'un plan d'échantillonnage pour les arachides prêtes-à-manger.

### 4. Évaluation par rapport aux critères régissant l'établissement des priorités des travaux

1. *Protection du consommateur contre les risques pour la santé, la sécurité sanitaire des aliments, garantissant des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et tenant compte des besoins des pays en développement*

Les nouveaux travaux établiront la limite maximale pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes-à-manger et le plan d'échantillonnage, qui permettra de fournir une protection sanitaire directe aux consommateurs. Ces travaux assureront aussi les pratiques loyales dans le commerce des arachides prêtes-à-manger. Ces travaux assisteront par ailleurs les pays en développement car les arachides sont largement produites dans les pays en développement.

2. *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter*

Objectif 1: Mettre en place un cadre législatif cohérent

Le résultat de ces travaux permettra de mettre en place un cadre législatif cohérent dans le commerce international à l'aide des connaissances scientifiques. En vue de favoriser l'application maximale des normes Codex, ces travaux fourniront une réglementation harmonisée pour les pays développés et en développement pour des pratiques loyales améliorées dans le commerce des aliments.

Objectif 2: Favoriser la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques

Ces travaux permettront d'établir les options de la gestion des risques fondées sur une évaluation scientifique.

### 6. Information sur la relation entre la proposition et d'autres documents existants du Codex

Aucune.

### 7. Identification de tout besoin et la disponibilité d'avis scientifiques d'experts

L'évaluation scientifique des risques par le JECFA serait nécessaire.

### 8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures

Aucune n'est envisagée à ce stade.

**9. Le calendrier propose pour la réalisation de des nouveaux travaux, y compris la date de début, la date propose pour l'adoption à l'étape 5 et la date propose pour l'adoption par la Commission**

Sous réserve de l'approbation par la Commission du Codex Alimentarius, l'avant-projet de limite maximale pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes-à-manger sera examiné à la septième session du CCCF en vue de son adoption en 2014 ou 2015, en fonction de la disponibilité des avis scientifiques. Si la Commission décide qu'une limite maximale pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes-à-manger doit être établie, il est recommandé d'établir aussi un plan d'échantillonnage pour la détermination des aflatoxines totales dans les arachides prêtes-à-manger.