



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

Huitième session

La Haye, Pays-Bas, 31 mars - 4 avril 2014

**PROPOSITION DE NOUVEAUX TRAVAUX SUR L'ÉTABLISSEMENT DE LIMITES MAXIMALES
POUR LES AFLATOXINES DANS LES ÉPICES**

(Préparé par l'Inde)

Le Comité est invité à examiner la proposition pour une nouvelle activité ainsi que cela est présenté dans le descriptif de projet ci-dessous.

1. Le but et la portée du projet

- Le but de l'activité est de garantir des pratiques équitables dans le commerce international de l'alimentation en harmonisant le niveau des aflatoxines dans les épices.
- La portée de l'activité est d'établir des normes Codex pour les limites maximales de l'aflatoxine B1 et du niveau total d'aflatoxine dans les épices.

2. Pertinence et actualité:

Les épices sont produites majoritairement dans les climats tropicaux qui ont des températures élevées, de l'humidité et des précipitations. Ces conditions climatiques sont favorables à la production de la mycotoxine. Les aflatoxines (AF) sont considérées comme le groupe le plus important de mycotoxines dans la filière alimentaire mondiale et sont essentiellement produites dans la nature par les espèces d'*Aspergillus*. Les aflatoxines se composent d'un groupe d'approximativement 20 métabolites secondaires attribuables bien qu'on trouve normalement uniquement les aflatoxines B1, B2, G1 et G2 dans les aliments.

Les aflatoxines ont été évaluées par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA) lors de sa 31^{ème}, 46^{ème}, 49^{ème} et 56^{ème} réunions. Le JECFA, durant sa 49^{ème} réunion qui s'est tenue en 1997, a examiné les estimations du potentiel cancérigène des aflatoxines et les risques potentiels associés à leur ingestion. Le Comité a en outre conclu qu'il y n'avait pas de différence significative dans les risques pour la santé humaine entre les limites maximales de 10 µg/kg et de 20 µg/kg pour l'aflatoxine B1 dans l'alimentation (OMS, 1998).

À sa soixante-quatrième réunion (2005), le JECFA a décidé que l'évaluation des composés qui sont à la fois génotoxiques et cancérigènes, comme les AF, devrait être fondée sur l'estimation des marges d'exposition (MOE). La marge d'exposition (MoE) est définie par le rapport entre le seuil toxicologique et l'ingestion. Une marge d'exposition inférieure à 10 000 peut indiquer un problème de santé publique (EFSA, 2005).

La nature dangereuse de l'aflatoxine pour les humains et les animaux a nécessité le besoin de l'établissement de mesures de contrôle et de niveaux de tolérance par les autorités nationales et internationales. Mais différents pays ont différentes législations pour les aflatoxines. Les limites maximales d'aflatoxines fixées par certains pays pour les épices/tous les aliments sont indiquées en annexe. La valeur des limites maximales d'aflatoxine établie par différents pays varie entre 1µg/kg et 35 µg/kg (Appendice). L'absence d'harmonisation peut provoquer d'éventuels obstacles à un commerce équitable.

Le volume commercial ainsi que les chiffres de production provenant de FAOSTAT et INTRACEN pour la période entre 2008 à 2012 révèle que la plupart des épices commercialisées sont le chili, le poivre, le gingembre, la muscade et le macis. Les remarques relatives aux mycotoxines du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. (RASFF), en particulier les aflatoxines, indique les rejets de l'export des herbes et des épices (Tableau 1). En examinant les faits mentionnés ci-dessus, il existe un besoin d'établir une norme internationale pour la limite maximale de l'aflatoxine dans les épices.

TABLEAU 1
Notifications RASFF sur les mycotoxines

Année	2008	2009	2010	2011	2012
Notification mycotoxine totale (pour les aliments de consommation humaine et animale)	933	669	688	635	525
Notification aflatoxine (pour les aliments de consommation humaine et animale)	902	638	649	585	484
Notification aflatoxine pour les herbes et les épices	26	23	96	51	33

3. Principales questions à traiter:

Les aspects suivants doivent être traités:

Établir la limite maximale de l'aflatoxine (pour l'aflatoxine B1 et les aflatoxines totales) dans différentes épices basées sur une évaluation toxicologique des aflatoxines dans chaque variété d'épices en prenant en considération l'ingestion quotidienne moyenne des épices.

Les régimes régionaux GEMS/Aliments (2006) indiquent l'ingestion quotidienne moyenne des épices (grammes/jour) par différentes régions du monde comme ci-dessous:

TABLEAU 2

Produit	RÉGIMES											
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
PIMENT FRUIT	2,5	0,4	1	0,5	0,6	0,2	1,3	1,1	1	1	0,1	0,2
RACINE DE GINGEMBRE	0,2	0	0,2	0	0,1	0,1	0,6	0	0	1,4	0,2	1,5
ANIS, BADIANE & FENOUIL	0	0,2	0,7	0,1	0,3	0,1	0,1	0,6	0,1	0	0,1	0,1
MUSCADE, MACIS, CARDAMONE	0	0	0,1	0	0,1	0,1	0	0	0	0	0	0
POIVRE (BLANC & NOIR)	0	0,1	0,2	0,1	0,4	0,3	0,1	0	0,1	0	0,1	0,1
ÉPICES (non dénommées ailleurs)	0,1	0,3	0,3	0,1	0,1	0,3	0,8	0,1	0,1	0,2	0	0,1
ÉPICES TOTALES	2,8	1	2,5	0,8	1,6	1,1	2,9	1,8	1,3	2,6	0,5	2

Source: Consommation par habitant des produits agricoles bruts et semi transformés (OMS, 2006)

L'ingestion quotidienne moyenne (grammes/jour) des épices et condiments par différents groupes de régimes alimentaires régionaux GEMS/Aliments (2012) sont indiqués ci-dessous:

TABLEAU 3

GROUPES	G01	G02	G03	G04	G05	G06	G07	G08	G09	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17
Épices et condiments	2,1	1,3	2	6,5	4,4	2	1,3	1,3	1,8	1,9	3,3	2,5	2,2	7	3,3	0,5	1,4
Fruits à coque (à l'exception des arachides)	3,6	3,3	5,1	8,6	15,9	9,3	5,2	7	13,2	4,2	9,2	28,3	6,7	157,2	4	0	347,3

Source: Consommation par habitant de produits agricoles bruts et semi transformés (OMS, 2012)

Les épices sont utilisées en tant qu'aromatisant, colorant et assaisonnement dans l'alimentation. L'ingestion journalière globale des épices varie beaucoup dans différents groupes et l'ingestion moyenne quotidienne est comparativement inférieure comme on peut le voir dans le tableau 3 ci-dessus. Ces évaluations sur les aflatoxines devraient également être basées sur la marge d'exposition (ME) qui est définie par le rapport entre le seuil toxicologique et l'ingestion. En conséquence, ceci devrait être examiné lors de l'élaboration des limites pour l'aflatoxine dans les épices.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux:

a) *Protection du consommateur du point de vue de la santé, de la sécurité alimentaire assurant des pratiques équitables dans le commerce des aliments et en prenant en compte les besoins identifiés des pays en voie de développement.*

- La proposition de nouvelle activité pour l'établissement d'une limite maximale pour les aflatoxines dans les épices garantira la protection du consommateur. Cette activité garantira également des pratiques équitables dans le commerce des aliments en prenant en compte les besoins identifiés des pays en voie de développement qui exportent la majorité des épices.

(b) *Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en découler.*

- Les différences dans les législations nationales ont apparemment pour conséquence des entraves dans le commerce international. Afin de promouvoir le commerce international, cette activité fournira des normes harmonisées pour la limite maximale d'aflatoxine dans les épices sur la base d'études scientifiques.

c) *Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations*

- Le travail déjà effectué par le JECFA lors de la 49^{ème} réunion et la décision du JECFA lors de sa 64^{ème} réunion, à savoir que le niveau des aflatoxines devrait être établi sur la base d'une marge d'exposition (ME) sert de base de référence à la proposition actuelle.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

L'activité proposée fait partie des objectifs stratégiques du Codex 1 et 2 comme cela est expliqué ci-dessous:

Objectif 1: Établir des normes alimentaires internationales qui abordent les questions actuelles et les enjeux alimentaires émergents.

- Du point de vue réglementaire, les aflatoxines sont considérées comme des contaminants inévitables dans les aliments puisqu'elles ne peuvent être empêchées ou éliminées par les bonnes pratiques agricoles actuelles. L'établissement de normes internationales harmonisées aide les pays importateurs à garantir un approvisionnement régulier des produits et aide les pays exportateurs à trouver des marchés pour leurs produits.
- Cette activité harmonisera les limites pour les aflatoxines dans les épices en vue de promouvoir l'application maximale des normes Codex afin de garantir la sécurité de la santé des consommateurs ainsi que des pratiques fiables dans le commerce des aliments.

Objectif 2: Garantir l'application des principes de l'analyse des risques dans le développement des normes Codex.

- L'activité proposée aidera à établir les options de gestion des risques basées sur une évaluation scientifique par des organismes d'experts.

6. - Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Aucune

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

Une évaluation scientifique des risques par le JECFA peut être requise.

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

Aucune anticipée à ce stade.

9. Calendrier proposé

L'activité commencera après l'approbation par la Commission du Codex Alimentarius de la nouvelle activité en juillet 2014. L'avant-projet de limite maximale pour les aflatoxines totales dans les épices sera examiné lors de la 8^{ème} session du CCF en vue de son adoption en 2015 ou 2016 selon la disponibilité d'un conseil scientifique.

ANNEXE
LES LIMITES D'AFATOXINE DANS LES DIFFÉRENTS PAYS

SI. N°.	Pays	Produit	Aflatoxine B1 µg/kg	Aflatoxine totale µg/kg
1	Arménie*	Tous les aliments	5	
2	Autriche	Épices	5	10
3	Barbade	Tous les aliments		20
4	Belgique	Épices	5	10
5	Brésil	Toutes les denrées alimentaires		30
6	Bulgarie	Épices	2	5
7	Chili	Tous les aliments		5
8	Colombie	Tous les aliments		10
9	Croatie	Épices	30	
10	Cuba	Tous les aliments		5
11	Chypre	Épices	5	10
12	République tchèque	Épices	20	
13	Danemark	Épices	5	10
14	Union européenne	Épices*	5	10
15	Finlande	Toutes les espèces		10
16	France	Épices*	5	10
17	Allemagne	Épices*	5	10
18	Grèce	Épices*	5	10
19	Honduras	Tous les aliments (B2G1G2 uniquement)		1
20	Hong Kong	Toutes les denrées alimentaires	15	15
21	Hongrie	Épices*	5	10
22	Islande	Épices*	5	10
23	Inde	Tous les aliments		30
24	Indonésie	Épices		20
25	Irlande	Épices*	5	10
26	Italie	Épices*	5	10
27	Jamaïque	Aliments et grains		20
28	Japon	Tous les aliments	10	
29	Lettonie	Produits alimentaires d'origine végétale ou animale	5	
30	Liechtenstein	Épices*	5	10
31	Lituanie	Épices*	5	10
32	Luxembourg	Épices*	5	10
33	Malaisie	Tous les aliments		35

SI. N°.	Pays	Produit	Aflatoxine B1 µg/kg	Aflatoxine totale µg/kg
34	Malte	Épices	5	10
35	Maurice	Tous les aliments	5	10
36	Maroc	Tous les aliments	10	
37	Pays-Bas	Épices*	5	10
38	Nigéria	Tous les aliments	20	
39	Norvège	Épices*	5	10
40	Pologne	Épices*	5	10
41	Portugal	Épices*	5	10
42	Roumanie	Épices*	5	10
43	Salvador	Tous les aliments		20
44	Serbie et Monténégro	Épices	30	
45	Slovénie	Épices*	5	10
46	Afrique du Sud	Toutes les denrées alimentaires	5	10
47	Espagne	Épices*	5	10
48	Sri Lanka	Tous les aliments		30
49	Suède	Épices*	5	10
50	Suisse	Épices à 'exclusion de la muscade	5	10
		Muscade	10	20
51	Taiïwan	Autres aliments		10
52	Thaïlande	Tous les aliments		20
53	Tunisie	Tous les aliments	2	
54	Turquie	Épices*	5	10
55	Royaume-Uni et Irlande du Nord	Épices*	5	10
56	USA	Tous les aliments à l'exception du lait		20
57	Uruguay	Tous les aliments et toutes les épices	5	20
58	Viet Nam	Tous les aliments		10
59	Zimbabwe	Aliments	5	9

Épices* *Capsicum* spp. (fruits secs EU8 en ces matières, entiers ou moulus, y compris piments, poudre de chili, de cayenne et de poivron); *Piper* spp. (fruits dérivés y compris le poivre noir et blanc); *Myristica fragrans* (muscade); *Zingiber officinale* (ginger); *Curcuma longa*

Source: Règlements mondiaux pour les mycotoxines dans l'alimentation de consommation humaine et de consommation animale en 2003 (FAO)

Note: Bahreïn, l'Iraq, le Qatar, le Pakistan, le Panama, le Ghana, le Nicaragua, Antigua-et-Barbuda, les Bahamas, le Bénin, la Bolivie, le Burkina Faso, le Cameroun, l'Équateur, l'Éthiopie, Myanmar, Trinité-et- Tobago, l'Ouganda et les Émirats arabes unis n'ont pas de réglementations.
