

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 16 d de l'ordre du jour

CX/FAC 05/37/24-Add.1
Mars 2005

PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ET LES CONTAMINANTS

Trente-septième session

La Haye (Pays-Bas) 25-29 avril 2005

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES NOIX DE BRÉSIL PAR LES AFLATOXINES COMMENTAIRES

Les commentaires suivants ont été reçus de : l'Argentine, la Bolivie, le Brésil et Cuba

L'Argentine:

L'Argentine apprécie l'opportunité qui lui est offerte de soumettre des commentaires sur ce document.

Paragraphe 14 : L'Argentine considère qu'il serait approprié d'amender le texte de la façon suivante :

Il existe différentes méthodes analytiques afin d'identifier et de quantifier les aflatoxines. Pour l'analyse de ces mycotoxines dans les noix du Brésil, les méthodes d'analyse suivantes ont été validées: chromatographie sur couche mince (TLC), chromatographie en couche mince à haute performance ainsi que des méthodes immunochimiques. La méthode TLC est toujours utilisée pour la détection des aflatoxines dans de nombreux pays. Toutefois, les méthodes HPLC, qui utilisent une détection fluorescente, sont les méthodes les plus usitées dans les pays développés. Les méthodes TLC ainsi que LC pour la détection des aflatoxines dans les aliments sont laborieuses et demandent beaucoup de temps. Il existe également des méthodes immunochimiques (ELISA) qui peuvent être utilisées en tant que méthodes rapides de dépistage pour la détection des aflatoxines dans les aliments. Si des résultats positifs sont obtenus, proche des limites inadmissibles, ces résultats devraient être confirmés par l'utilisation de méthodes comme TLC et HPLC.

La Bolivie :

Bien que le gouvernement bolivien ait déjà établi une proposition à propos de la limite d'aflatoxines pour les noix du Brésil, conformément aux informations reçues, cette proposition a été envoyée à la société en nom collectif pour approbation et elle sera transmise ultérieurement au Comité général.

Le Brésil

Le Brésil accuse réception avec plaisir du document et remercie L'Iran pour le travail fourni. Toutefois certaines améliorations pourraient être apportées afin de fournir une meilleure caractérisation des noix de Brésil. Afin de faire ressortir le caractère d'extraction, en accord avec le code d'usages proposé par le Brésil, on propose de remplacer partout dans le document l'expression "arbres à fruits à coque" par « noix du Brésil » ; en ce qui concerne les données de contamination sur l'aflatoxine B1 et total, les données devraient être présentées dans des graphiques et des tableaux selon les niveaux discrets de contamination, et niveau moyen, médiane, 95 pour cent, méthode analytique, efficacité de la méthode et plan d'échantillonnage pour les deux catégories des noix du Brésil (fruits entiers et décortiqués). Le Brésil réclame aussi de ne pas prendre en considération les paragraphes 17 à 22, pour les raisons mentionnées ci-dessus et de retirer le paragraphe 11, puisqu'il n'est pas considéré comme pertinent avec la section dénommée "évaluation toxicologique". En ce qui concerne la section "conclusions et recommandations", il est demandé de seulement conserver le point 2, puisque le point 1 et ses sous parties ont déjà été traités dans le code d'usage spécifique relatif aux noix du Brésil proposé par le Brésil.

Le Brésil recommande que les pays producteurs des noix du Brésil continuent à travailler à l'implantation de bonnes pratiques d'extraction, de bonnes pratiques de transport, de bonnes pratiques de fabrication et de bonnes pratiques de stockage. Également, en insistant sur le fait qu'il est nécessaire d'établir un code d'usages spécifique pour la prévention de la contamination des noix de Brésil par les aflatoxines, et qu'à ce jour, il n'est pas possible d'établir des limites maximales puisque l'ingestion des noix de Brésil est basse et que les données disponibles sur la contamination à l'heure actuelle ne sont toujours pas suffisantes.

Cuba:

Selon nous, le document fournit des informations très précieuses et nous n'avons pas de commentaires à fournir à son sujet.