

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 13 a) de l'ordre du jour

CX/FAC 06/38/20
Octobre 2006

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

Trente-huitième session
La Haye (Pays-Bas), 24 – 28 avril 2006

AVANT-PROJET D'ANNEXE AU CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS À COQUE PAR LES AFLATOXINES
MESURES ADDITIONNELLES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRÉSIL PAR LES AFLATOXINES

(N08-2005)

(à l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations à l'étape 3 sur les questions suivantes sont invités à les faire parvenir **avant le 31 janvier 2006** aux adresses suivantes: Service central de liaison avec le Codex pour les Pays-Bas, Ministère de l'Agriculture, de la nature et de la qualité des aliments, B.P. 20401, 2500 E.K., La Haye (Pays-Bas) (télécopie: +31.70.378.6141 ou, *de préférence*, courriel: info@codexalimentarius.nl), et d'en adresser une copie au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie (télécopie: +39.06.5705.4593; ou *de préférence* courriel: Codex@fao.org).

GÉNÉRALITÉS

1. À sa vingt-septième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines à l'étape 5 et l'a avancé à l'étape 6, comme proposé. Elle a noté que les observations de la délégation brésilienne concernant l'inclusion d'une section traitant des aspects spécifiques des noix du Brésil, qui ne sont pas cultivées dans une exploitation agricole mais cueillies dans la forêt, seraient communiquées pour examen au Comité sur les additifs alimentaires et les contaminants, à sa trente-septième session (ALINORM 04/27/41, par. 69).
2. À sa trente-septième session, le Comité a décidé d'élaborer une annexe au Projet de code d'usages, afin de traiter les aspects spécifiques des noix du Brésil et, à cette fin, de soumettre un descriptif de projet relatif à une nouvelle activité à la Commission, à sa vingt-huitième session. Il est également convenu que, sous réserve de l'approbation de la Commission, un Groupe de travail électronique présidé par le Brésil, appuyé par la Chine, les États-Unis d'Amérique, la FAO et l'INC, rédigerait un Avant-projet d'annexe, pour distribution, observations à l'étape 3 et examen à sa prochaine session (ALINORM 05/28/12, par. 131).

3. À sa vingt-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius a approuvé l'élaboration d'une annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines afin de prendre en compte des mesures additionnelles concernant les noix du Brésil à cet égard en tant que nouvelle activité du Comité (ALINORM 05/28/41, par. 93 et Annexe. VIII).

INTRODUCTION

4. Le projet de mesures additionnelles pour la prévention et la réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines prend en compte le fait qu'il s'agit d'une exploitation extractiviste avec des caractéristiques très particulières, comme par exemple la hauteur de l'arbre, la taille et le poids des fruits, la faible densité de peuplement par unité de surface, la zone géographique d'habitat, l'infrastructure de la région et les conditions climatiques.

5. La noix du Brésil est, parmi les principales noix commercialisées, la seule qui soit exploitée selon un processus extractiviste en non en verger. Les arbres sont très grands, atteignant 30 à 60 mètres de haut, ce qui rend impossible les pratiques agricoles indiquées normalement pour les arbres cultivés de taille bien inférieure.

6. Les fruits (coques) sont plus gros et plus lourds que tous les autres fruits à coque, avec en moyenne un diamètre de 15 cm et un poids de 1 kg, de forme arrondie avec une peau épaisse, dure et ligneuse, et des graines (noix) réparties régulièrement à l'intérieur de la coque. Chaque arbre produit environ 500 coques par récolte. Pour des raisons de sécurité, il est impératif d'attendre que toutes les coques soient tombées avant de les récolter.

7. Comme il n'existe pas de vergers cultivés de noix du Brésil, la densité de peuplement par unité de surface est naturellement faible, de 1 à 5 arbres/hectare (10 000 m²), dans son habitat naturel.

8. La noix du Brésil est un arbre qui croît naturellement et que l'on rencontre dans toute l'Amazonie, mais surtout au Brésil. Au moment de la récolte (de novembre à avril), les coques sont ramassées à la main dans des conditions difficiles caractéristiques des forêts tropicales humides (humidité de l'air et température élevées, risques de morsures de serpent, attaques d'animaux sauvages, et présence de moustiques et autres insectes).

9. Du fait de l'immensité de l'Amazonie, les distances peuvent être très grandes et les rivières sont les principales et les plus faciles voies de transport pour les personnes et les marchandises, les routes bitumées ou non étant rares. Les noix du Brésil sont récoltées dans des milliers d'endroit et expédiés à partir de centaines de points vers les usines de transformation dans les principales villes de la région.

10. La forte humidité et les températures élevées tout au long de l'année augmentent les risques de prolifération des champignons, qui peuvent entraîner une contamination des noix du Brésil par les aflatoxines lorsque des mesures appropriées de lutte ne sont pas appliquées.

DEMANDE D'OBSERVATIONS

11. On trouvera à l'appendice 1 ci-joint, l'avant-projet d'annexe sur les « Mesures de prévention et de réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines » au Code d'usages du Codex pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines, préparé par le Groupe de travail.

12. Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations à l'étape 3 sur l'**appendice 1** sont invités à les faire parvenir aux adresses indiquées plus haut **avant le 31 janvier 2006**.

Appendice I

**CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION
DES FRUITS À COQUE PAR LES AFLATOXINES****AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LES MESURES POUR LA PRÉVENTION ET LA
RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRÉSIL PAR LES AFLATOXINES**

(N08-2005)

(à l'étape 3)

INTRODUCTION

1. L'élaboration et l'acceptation d'une annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines permettront de disposer de directives uniformisées dont les pays producteurs pourront tenir compte dans leurs efforts pour contrôler et gérer la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines. Afin que ces mesures soient utiles, les récolteurs, les transformateurs et les autres membres de la chaîne de production devront examiner les principes généraux qui y sont énoncés en tenant compte des pratiques extractivistes associées à la production des noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*). Cette espèce existe dans toute l'Amazonie, mais les plus grandes concentrations se trouvent en Amazonie brésilienne.
2. La présente annexe s'applique uniquement aux noix du Brésil, étant donné les conditions très particulières dans lesquelles s'effectuent la récolte et la transformation.

**PRATIQUES RECOMMANDÉES REPOSANT SUR LES BONNES PRATIQUES
EXTRACTIVISTES (BPE)****AVANT LE RAMASSAGE**

3. Avant le début de la campagne, les extractivistes devraient nettoyer le terrain sous les bertholléties (arbres produisant les noix du Brésil), en éliminant les débris de coques et de noix de la récolte précédente. Les coques restant de la campagne précédente ne doivent jamais être mélangées avec celles de la récolte en cours, car elles constituent un foyer de contamination par *Aspergillus*.

RAMASSAGE

4. Le ramassage des noix du Brésil devrait commencer dès que les coques sont tombées des arbres afin de réduire le plus possible les problèmes dus à la contamination par *Aspergillus*. Un certain délai est escompté avant le ramassage car des coques peuvent encore tomber des arbres qui peuvent atteindre 60 mètres de haut, ce qui peut avoir des conséquences mortelles pour les ramasseurs.

APRÈS LE RAMASSAGE

5. Les coques devraient être triées pour éliminer celles qui sont brisées ou endommagées, et mises en tas ou de préférence en couches peu épaisses, pendant une courte période.
6. Les coques devraient être ouvertes le plus rapidement possible après le ramassage, et les noix ôtées des coques et placées sur un sol propre ou sur des bâches en plastique en bon état, en évitant tout contact avec le sol. Les noix devraient être triées pour éliminer celles qui sont endommagées, pourries, vides et rances.
7. La première opération de transport des noix, de la forêt à une installation d'entreposage, devrait avoir lieu dans les meilleurs délais, à l'aide de conteneurs qui sont, autant que possible, propres, secs et protégés contre la pluie et les insectes.
8. Sur le lieu du premier entreposage, les noix doivent être soumises à un traitement visant à réduire l'humidité originale/primaire. À cette fin, les noix devraient être étalées en couches minces, à l'air libre, sur des surfaces propres, au-dessus du sol, et exposées au soleil et/ou à une circulation d'air naturel, en les retournant régulièrement. Les noix devraient être protégées contre la pluie et les animaux, comme les oiseaux, les rongeurs et les insectes.

9. Après un premier séchage, les noix devraient être placées dans une installation d'entreposage dont le sol se trouve au moins à 50 cm au dessus du sol, où elles sont protégées de la pluie et des animaux et où il y a une bonne circulation de l'air. Aux fins d'identification et de traçabilité, les noix d'origine différentes et/ou récoltées des jours différents, en vrac ou en sac, devraient être manipulées et conservées séparément jusqu'à la transformation définitive et l'emballage.

10. La deuxième opération de transport (par voie terrestre ou fluviale) des noix, doit se faire en vrac ou en sacs, soit vers un emplacement intermédiaire soit vers une installation de transformation, doit s'effectuer séparément d'autres marchandises, dans des conteneurs qui sont propres, secs, protégés contre l'humidité et exempts d'insectes et de moisissures apparentes. Le matériel utilisé pour le transport devrait être d'un matériau qui permette un nettoyage approfondi et un parfait entretien pour ne pas constituer une source de contamination pour les noix du Brésil.

11. Si les noix sont entreposées dans un emplacement intermédiaire, avant d'atteindre l'installation de transformation, les entrepôts devraient avoir les caractéristiques suivantes: protégés contre la pluie et les animaux; sol lavable et imperméable; permettre le drainage des eaux souterraines; bonne circulation de l'air; surface suffisante et cloisonnements permettant de séparer les lots.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

12. Les administrations aux niveaux national, provincial et local ainsi que les organisations non gouvernementales (ONG) et les associations ou coopératives professionnelles devraient fournir aux extractivistes et autres agents intervenant dans la chaîne de production des noix du Brésil une éducation de base et mettre à jour les informations sur les dangers associés à la contamination par les aflatoxines.

13. Les personnes participant au ramassage des coques devraient recevoir une formation régulière sur l'hygiène personnelle et les pratiques sanitaires à mettre en œuvre avant, pendant et après le ramassage et dans les installations de transformation tout au long de la campagne.