

# commission du codex alimentarius

# F



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 c de l'ordre du jour

CX/FAC 06/38/22

Mars 2006

## PROGRAMME MIXTE FAO/WHO SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ET LES CONTAMINANTS

#### Trente-huitième session

La Haye, Pays-Bas, 24-28 avril 2006

#### PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRESENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES TRANSFORMEES ET AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRESENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES NON TRANSFORMEES

Commentaires à l'étape 6 et à l'étape 3 (en réponse au document CL 2005/22-FAC) soumis par l'Argentine, le Brésil et le Canada

#### 1. PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRESENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES NON TRANSFORMEES. (Annexe XXII de ALINORM 05/28/12)

##### BRESIL

Le Brésil soutient la limite maximale proposée de 15 ppb pour les aflatoxines dans les arbres à fruits à coque non transformés (amandes, noisettes et pistaches) à l'étape 5 et attend le document de travail qui contiendra une proposition et des justifications relatives à la définition d'une limite maximale des aflatoxines dans les arbres à fruits à coque transformés, qui doit être préparé par l'Iran et par la Communauté européenne.

##### CANADA

Nous notons que le projet du Codex de limite maximale (ML) de 15 µg/pc dans les amandes, pistaches et noisettes non transformées est maintenant à l'étape 6 de la procédure du Codex.

Le Canada soutient l'établissement d'une limite maximale du Codex de 15 µg/kg d'aflatoxines totales dans les amandes, les pistaches et les noisettes non transformées pour les raisons suivantes :

- Basé sur notre évaluation des risques, le projet de limite maximale est considéré comme adéquat pour protéger la santé humaine.
- La 49<sup>ème</sup> réunion du comité expert mixte FAO/OMS sur les additifs alimentaires (JECFA)<sup>1</sup> a évalué l'effet de l'exposition à l'aflatoxine de diverses limites maximales pour le maïs et les arachides. Le JECFA est d'avis que le passage de l'absence de limite maximale à une limite maximale de 20 µg/kg aurait eu l'impact le plus grand sur les limites moyennes estimées d'aflatoxine. Il a également été discerné que les risques de cancer du foie associés à des limites maximales de 20, 15 et 10 µg/kg pour le maïs et les arachides étaient presque similaires. L'application de limites maximales plus rigoureuses peut conduire à des taux moins élevés de cancer du foie détectables pour les cas dans lesquels l'approvisionnement alimentaire est "lourdement contaminé" par les aflatoxines et là où il existe une incidence relativement large d'hépatite B (qui semble être associée à une hypersensibilité aux aflatoxines).

<sup>1</sup> Évaluation de sécurité de certains additifs alimentaires et contaminants, OMS additifs alimentaires Série 40: Aflatoxines; Programme international sur la sécurité chimique, Organisation mondiale pour la santé, Genève

- L'évaluation du JEFCA du résultat de l'application de limites maximales aux arachides, pourrait être utilisée en tant que contexte pour l'examen du projet d'application d'une limite maximale pour les amandes, les noisettes et les pistaches. La contamination par l'aflatoxine apparaît être plus basse dans les noisettes et les amandes que dans les arachides et la moyenne de la consommation par habitant de noisettes et d'amandes est soit comparable soit plus basse que celle des arachides.<sup>2</sup> On prévoit donc que les noisettes et les pistaches présentent une source comparable ou plus petite d'exposition à l'aflatoxine par rapport aux arachides. La contamination par l'aflatoxine des pistaches est pratiquement similaire à celle des arachides. La moyenne de la consommation par habitant de pistaches est bien inférieure à celle des arachides dans presque chacune des treize groupes des régimes alimentaires du GEMS (Système mondial de surveillance continue de l'environnement) Dans ce régime alimentaire, la moyenne de la consommation par habitant excède légèrement la consommation d'arachide. A moins que la distribution des concentrations d'aflatoxines dans les pistaches soit vraiment différente de celle des arachides, on peut espérer qu'une limite maximale de 15 µg/kg pour les pistaches n'engendrerait pas un risque inacceptable pour la santé.
- Toute proposition pour réviser la proposition actuelle vers la baisse ne sera pas examinée à moins qu'elle soit justifiée en se basant sur de nouvelles données pour lesquelles un nouvel examen effectué par le JECFA pourrait être conduit.

#### **Commentaires additionnels:**

Bien que l'on présume que le terme "transformé" se réfère à la noix écalée, nous croyons qu'il est essentiel que les termes « non transformé » et « transformé » soient définis de sorte qu'ils soient très clairs avec le respect à l'application de la limite maximale proposée. Par exemple, nous avons noté que dans certaines productions, l'acte d'écaler une noix (pour ces noix qui sont récoltées dans leurs coques) est considéré comme une étape de "transformation", auquel cas une noix écalée pourrait être considérée comme "transformée."

Il est également important qu'il soit stipulé clairement si la limite maximale proposée s'appliquerait à la portion comestible de la noisette, l'amande ou la pistache "non transformée" ou si la limite maximale s'appliquerait au produit "non transformé" entier, y compris la coque (dans le cas où "non transformé" est défini en tant que la noix décortiquée sans sa coque).

La définition claire de la façon selon laquelle la limite maximale doit être appliquée sera d'importance dans le développement continu du projet de plan d'échantillonnage pour la contamination par l'aflatoxine des arbres à fruits à coque.

## **2. PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES PRESENTES DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES TRANSFORMEES. (Annexe XXII de ALINORM 05/28/12)**

### **ARGENTINE**

L'Argentine suggère l'adoption de la même limite maximale de 15 mg/kg (aflotoxines totales) en prenant en compte l'évaluation technique et scientifique conduite par le JECFA (1988).

### **BRESIL**

Le Brésil soutient la limite maximale proposée de 15 ppb pour les aflatoxines dans les arbres à fruits à coque non transformés (amandes, noisettes et pistaches) à l'étape 5 et attend le document de travail qui contiendra une proposition et des justifications relatives à la définition d'une limite maximale des aflatoxines dans les arbres à fruits à coque transformés, qui doit être préparé par l'Iran et la Communauté européenne.

### **CANADA**

Le Canada soutient la limite maximale proposée de 15µg/kg pour les aflatoxines dans les amandes, les noisettes et les pistaches transformées.

---

1998. Préparée par la quarante neuvième réunion du Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA). disponible en ligne : <http://www.inchem.org/documents/jecfa/jecmono/v040je16.htm>

<sup>2</sup> GEMS groupes de régime de consommation alimentaire (Janvier 2006). Disponible en ligne : <http://www.who.int/foodsafety/chem/ClusterDietsJan06.xls>