



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Dix-septième session
15-19 avril 2024
Panama (ville), Panama

PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE POUR LES AFLATOXINES TOTALES ET L'OCHRATOXINE A DANS CERTAINES ÉPICES

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par l'Inde)

En raison de la réception tardive du document, aucune lettre circulaire ne sera émise à ce stade.

INTRODUCTION

1. La 16^e session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF16, 2023) a noté que des travaux supplémentaires étaient nécessaires sur les plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine a dans certaines épices et a convenu que des travaux supplémentaires pourraient être entrepris par le GTE en vue de leur présentation à la 17^e session du CCCF. Le Comité a noté l'offre de l'Union européenne (UE) de fournir des éclaircissements sur certains aspects du plan d'échantillonnage (par exemple la taille des particules), le point de départ de la discussion étant le plan d'échantillonnage de l'UE.

TERMES DE RÉFÉRENCE

2. La 16^e session du CCCF a convenu de reconvoquer le GTE, présidé par l'Inde, travaillant en anglais, afin d'élaborer des plans d'échantillonnage pour les LM convenues en tenant compte de toutes les observations écrites soumises à la 16^e session du CCCF, et a envoyé le texte révisé pour observations et examen par la 17^e session du CCCF.

PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

3. Le GTE a travaillé par l'intermédiaire de la plateforme du forum du Codex. L'avant-projet a été diffusé une seule fois, et les observations émises en réponse à la lettre circulaire CL 2022/45-CF ont également été diffusées en vue d'être examinées. La liste des participants est jointe en appendice II.

4. Quatre pays ont communiqué des observations.

RÉSUMÉ DE LA DISCUSSION

5. Le GTE a examiné les points suivants:

- a. Clarification de la taille des particules, à savoir petite et grande taille.
- b. Évaluer si les dispositions relatives au nombre et à la taille des prélèvements ainsi que celles se rapportant aux sous-lots de ce plan d'échantillonnage peuvent être facilement mises en œuvre par les exportateurs,
- c. Les poids d'échantillons sont oui ou non des particules,
- d. Compte tenu de la valeur élevée des épices, proposer des poids d'échantillon appropriés,
- e. Observations sur la «Règle de décision: Si le résultat du test de détection des aflatoxines est inférieur ou égal aux LM dans les deux échantillons testés, alors le lot doit être accepté. Dans le cas contraire, rejeter le lot».

6. L'élaboration du plan d'échantillonnage a été approuvée à l'unanimité. Toutefois, les points suivants nécessitent des éclaircissements et des délibérations supplémentaires: les définitions des petites et grandes tailles de particules

requis, les dispositions relatives au nombre et à la taille des prélèvements ainsi que celles se rapportant aux sous-lots, et le coût de l'échantillonnage.

7. Concernant la «Règle de décision: Si le résultat du test de détection des aflatoxines est inférieur ou égal aux LM dans les deux échantillons testés, alors le lot doit être accepté. Dans le cas contraire, rejeter le lot», il a été suggéré de modifier cette règle. Il est suggéré d'avoir un seul échantillon de laboratoire.

CONCLUSIONS

8. Une discussion plus approfondie est nécessaire pour l'élaboration des plans d'échantillonnage pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine a dans certaines épices.

RECOMMANDATIONS

9. Le CCCF est invité à:

- a. poursuivre la discussion sur le plan d'échantillonnage (appendice I) en tenant compte des autres points de discussion figurant aux par. 5-7;
- b. envisager la consultation d'autres organismes d'experts et des suggestions du CCMAS.

APPENDICE I**Plan d'échantillonnage****Limites maximales pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans la noix de muscade, le piment et le paprika déshydratés, le gingembre, le poivre et le curcuma et plans d'échantillonnage associés****A) Épices ayant une grande taille de particule**

Dans le cas de grands lots et à condition que les sous-lots puissent être séparés physiquement, chaque lot est subdivisé en sous-lots conformément au tableau 1. Étant donné que le poids du lot n'est pas toujours un multiple exact du poids des sous-lots, le poids du sous-lot peut dépasser le poids mentionné de 20 pour cent au maximum.

Tableau 1**Subdivision des lots en sous-lots en fonction du produit et du poids du lot**

Produit de base	Poids du lot (en tonnes)	Poids ou nombre de sous-lots	Nombre d'échantillons élémentaires	Poids de l'échantillon global (kg)
épices ayant une grande taille de particule	≥ 500	100 tonnes	100	[20] [10]
	> 125 et < 500	5 sous-lots	100	[20] [10]
	≥ 15 et ≤ 125	25 tonnes	100	[20] [10]
	< 15	—	10-100 (*)	[20] [10]
(*) Selon le poids du lot — voir tableau 2.				

Chaque sous-lot fait l'objet d'un échantillonnage séparé

Nombre d'échantillons élémentaires: 100

Poids de l'échantillon global = 20 kg qui doivent être mélangés et divisés en deux échantillons de laboratoire égaux de 10 kg avant d'être broyés.

Chaque échantillon de laboratoire de 10 kg doit être, séparément, finement broyé et soigneusement mélangé pour une homogénéisation complète.

(*) Le nombre d'échantillons élémentaires de 100 g à prélever, au minimum dix et au maximum cent, dépend du poids du lot.

Les chiffres figurant dans le tableau 2 ci-dessous peuvent être utilisés pour déterminer le nombre d'échantillons élémentaires à prélever ainsi que la division ultérieure de l'échantillon global.

Tableau 2

Nombre d'échantillons élémentaires à prélever en fonction du poids du lot et du nombre de subdivisions de l'échantillon global

Poids du lot (en tonnes)	Nombre d'échantillons élémentaires	Poids de l'échantillon global (kg)	Nombre d'échantillons de laboratoire constitués à partir de l'échantillon global
≤ 0,1	10	[2] [1]	1 (pas de division)
> 0,1 – ≤ 0,2	15	3 [1]	1 (pas de division)
> 0,2 – ≤ 0,5	20	4 [1]	1 (pas de division)
> 0,5 – ≤ 1,0	30	6 [1]	1 (pas de division)
> 1,0 – ≤ 2,0	40	8 (- < 12 kg) [1]	1 (pas de division)
> 2,0 – ≤ 5,0	60	12	2
> 5,0 – ≤ 10,0	80	16	2
> 10,0 – ≤ 15,0	100	20	2

Nombre d'échantillons élémentaires

Poids de l'échantillon global = 20 kg qui doivent être mélangés et, si nécessaire, divisés en deux échantillons de laboratoire égaux de 10 kg avant d'être broyés

Dans les cas où le poids de l'échantillon global est inférieur à 20 kg, l'échantillon global doit être divisé en échantillons de laboratoire conformément aux directives suivantes:

< 12 kg: pas de division en échantillons de laboratoire;

> 12 kg: division en deux échantillons de laboratoire.

Chaque échantillon de laboratoire doit être, séparément, finement broyé et soigneusement mélangé pour obtenir une homogénéisation complète

Règle de décision: Si le résultat du test de détection des aflatoxines est inférieur ou égal aux LM dans les deux échantillons testés, alors le lot doit être accepté.

Dans le cas contraire, rejeter le lot.

B) Épices ayant une grande taille de particule

Dans le cas de grands lots et à condition que les sous-lots puissent être séparés physiquement, chaque lot doit être subdivisé en sous-lots conformément au tableau 3. Étant donné que le poids du lot n'est pas toujours un multiple exact du poids des sous-lots, le poids du sous-lot peut dépasser le poids mentionné de 20 pour cent au maximum.

Tableau 3

En cas de grands lots, subdivision des lots en sous-lots en fonction du produit et du poids du lot

Produit de base	Poids du lot (en tonnes)	Poids ou nombre de sous-lots	Nombre d'échantillons élémentaires	Poids de l'échantillon global (kg)
Épices	≥ 15	25 tonnes	100	10
	< 15	—	5-100 (*)	0,5-10
(*) Selon le poids du lot — voir tableau 4				

Chaque sous-lot doit faire l'objet d'un échantillonnage séparé.

Nombre d'échantillons élémentaires: 100. Poids de l'échantillon global = 10 kg.

(*) Pour des lots d'épices de moins de 15 tonnes, le plan d'échantillonnage doit être réalisé avec un nombre d'échantillons élémentaires compris entre 5 et 100, en fonction du poids du lot, ce qui aboutit à un échantillon global pesant de 0,5 à 10 kg.

Les chiffres du tableau 4 suivant peuvent être utilisés pour déterminer le nombre d'échantillons élémentaires à prélever.

Tableau 4

Nombre d'échantillons élémentaires à prélever en fonction du poids du lot d'épices

Poids du lot (en tonnes)	Nombre d'échantillons élémentaires	Poids de l'échantillon global (kg)
≤ 0,01	5	0,5
> 0,01-≤ 0,1	10	1
> 0,1-≤ 0,2	15	1,5
> 0,2-≤ 0,5	20	2
> 0,5-≤ 1,0	30	3
> 1,0-≤ 2,0	40	4
> 2,0-≤ 5,0	60	6
> 5,0-≤ 10,0	80	8
> 10,0-≤ 15,0	100	10

C) Épices en poudre

Dans le cas de grands lots et à condition que les sous-lots puissent être séparés physiquement, chaque lot doit être subdivisé en sous-lots conformément au tableau 5. Étant donné que le poids du lot n'est pas toujours un multiple exact du poids des sous-lots, le poids du sous-lot peut dépasser le poids mentionné de 20 pour cent au maximum.

Tableau 5
Subdivision des lots en sous-lots en fonction du poids du lot

Produit de base	Poids du lot (en tonnes)	Poids ou nombre de sous-lots	Nombre d'échantillons élémentaires	Poids de l'échantillon global (kg)
Épices en poudre	≥ 15	25 tonnes	50	2
	< 15	—	3 – 50 (*)	0,1 – 2,0
(*) Selon le poids du lot — voir tableau 6				

- chaque sous-lot doit faire l'objet d'un échantillonnage séparé

- nombre d'échantillons élémentaires: 50. Poids de l'échantillon global: 2 kg

(*) Pour des lots d'épices en poudre de moins de 15 tonnes, le plan d'échantillonnage doit être réalisé avec un nombre d'échantillons élémentaires compris entre 3 et 50, en fonction du poids du lot, ce qui aboutit à un échantillon global pesant de 0,1 à 2,0 kg.

Les chiffres du tableau 6 suivant peuvent être utilisés pour déterminer le nombre d'échantillons élémentaires à prélever.

Tableau 6
Nombre d'échantillons élémentaires à prélever selon le poids du lot d'épices en poudre

Poids du lot (en tonnes)	Nombre minimal d'échantillons élémentaires	Poids minimal de l'échantillon global (kg)
≤ 0,1	3	0,1
> 0,1 - ≤ 0,5	10	0,4
> 0,5 - ≤ 5,0	25	1,0
> 5,0 - ≤ 10,0	35	1,4
> 10,0 - ≤ 15,0	50	2,0

APPENDICE II**Liste des participants****PRÉSIDENT**

Dr. Dinesh Singh Bisht

Scientist-C, Quality Evaluation Laboratory, Spices Board, India

BelgiqueFrans Verstraete
European Commission**Canada**Elizabeth Elliott
Ian Richard
Health Canada**Chine**Yi Shao
Yongning Wu
Shuang Zhou**Inde**Dr. Sandeep Kumar Sharma
CSIR-Indian Institute of Toxicology Research,
IndiaVakdevi Validandi
ICMR-National Institute of Nutrition
Wasi Asghar
Export Inspection Council
GANESH
NCMLVarsha Yadav
Ritika
FICCI**Iran**Mansoorah Mazaheri
ISIRI-Standard Research Institute**Japon**Codex Japan
Ministry of Health, Labour and WelfareTomoaki MIURA
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries**Malaisie**Nor Azmina Mamat
Ministry of Health Malaysia**Mexique**Tania Daniela fosado Soriano
Secretaría de Economía**Pays-Bas**Weiluan Chen
RIVM**Nouvelle-Zélande**Jeane Nicolas
Fiapaipai Ruth Auapaau
Ministry for Primary Industries, New Zealand Food**République de Corée**Codex Secretariat
Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Yeon Ju Kim
Ministry of Food and Drug Safety**Singapour**

Joachim Chua

Wilson Toh Ghim Hon
Singapore Food Agency**Afrique du Sud**Juliet
Department of Health**Thaïlande**

Chutiwan Jatupornpong

TürkiyeMr. Sinan ARSLAN
Expert
The Ministry of Agriculture and ForestryMs. Bengi AKBULUT PINAR
Food Engineer
The Ministry of Agriculture and Forestry**Royaume-Uni**Craig Jones
Food Standards Agency
Holly Howell-Jones
FSA

États-Unis d'Amérique

Lauren Posnick Robin

US FDA

Quynh-Anh Nguyen

FDA/CFSAN

Shannen Kelly

International Organisation of Spice Trade Association