

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7(e) de l'ordre du jour

CX/CF 07/1/10 Add.1

Avril 2007

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

Première session

Beijing, Chine, 16 - 20 Avril 2007

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LA CONTAMINATION DES NOIX DU BRÉSIL PAR DES AFLATOXINES

Observations relatives au document de travail par la Communauté européenne

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne accueille favorablement le document de travail sur la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines.

La Communauté européenne constate qu'un Code d'usage pour la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines présentes dans les fruits à coque a été adopté par la Commission du Codex Alimentarius (CCA) à sa vingt-huitième session et qu'une annexe portant spécifiquement sur les noix du Brésil a été adoptée par la CCA à sa vingt-neuvième session.

Le document de travail prend acte du fait que les résultats de la mise en œuvre des mesures recommandées ne seront pas disponibles avant quelques années.

Dans le préambule de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les aliments (CODEX STAN 193-1995 – rév. 2-2005), un des critères à appliquer lors de l'établissement des limites maximales est le suivant:

« Les limites maximales seront établies à un niveau aussi bas que pratiquement réalisable. Dans une mesure acceptable sur le plan toxicologique, les limites maximales seront établies à un niveau (légèrement) supérieur au champ normal de variation des concentrations dans les aliments dont la production a lieu conformément aux techniques adéquates courantes, cela afin d'éviter des perturbations indues dans la production et le commerce des produits alimentaires. Si possible, elles se fonderont sur des considérations relevant des BPF et/ou des BPA dans lesquelles les préoccupations sanitaires seront intégrées en tant que principe directeur afin d'obtenir des limites maximales aussi faibles que possible. »

Par conséquent, la Communauté européenne est d'avis qu'il convient d'attendre les données sur la présence des aflatoxines dans les noix du Brésil qui seront recueillies après la mise en œuvre des mesures recommandées pour prévenir et réduire la présence des aflatoxines dans les noix du Brésil et **soulève par conséquent de fortes objections à inclure, à ce stade, la norme hypothétique de 20 µg/kg de l'évaluation de l'exposition**

alimentaire aux aflatoxines attribuée par le JECFA comme le suggère le document de travail au paragraphe 49, IV b).

Dans le cadre de la recommandation formulée au paragraphe 49, IV c) et d), la Communauté européenne souligne que toutes les données soumises à ce jour à la Communauté européenne indiquent que dans une large mesure, la plus forte contamination aux aflatoxines se situe dans le noyau comestible de la noix du Brésil et que seule une faible contamination se situe dans la coquille. La différence substantielle entre la contamination aux aflatoxines des noix décortiquées et des noix brutes est due au fait qu'il est possible de choisir plus efficacement des noyaux de bonne qualité parmi les noix décortiquées que parmi les noix brutes.

Toutefois, la Communauté européenne appuie la recommandation formulée au paragraphe 49 IV d) d'obtenir davantage de données permettant d'analyser l'influence de la coquille sur la concentration de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines.