

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 15 E de l'ordre du jour

CX/FAC 03/24-Add. 1
Février 2003

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

Trente-cinquième session
Arusha, République Unie de Tanzanie, 17 - 21 mars 2003

AVANT-PROJET DE CODES D'USAGE POUR LA REDUCTION DES AFLAXOTINES DANS LES FRUITS A COQUE

COMMENTAIRES

Les commentaires suivants ont été reçus de la Thaïlande:

THAÏLANDE:

1. Préambule

Nous recommandons que ce code d'usages traite également des châtaignes (*Castanea spp.*) étant donné que les châtaignes sont commercialisées au niveau mondial et, de plus, le Code d' Usages International Recommandé en matière d'hygiène pour les arbres à fruits à coque (CAC/RCP 6-1972) traite aussi des châtaignes.

2. Plantation

(2.1) Page 4, Plantation, nous recommandons de modifier comme suit les par. 3 et 6, de manière à rendre les conditions requises plus flexibles et réalisables:

Par. 3 devrait être modifié comme suit:

“En élaborant le plan du verger, on devrait considérer l'espacement adéquat recommandé entre les arbres. Des informations concernant l'espacement des plants peuvent être obtenues auprès des obtenteurs (phytogénéticiens) et du personnel agricole”

Par. 6, la dernière phrase devrait être:

“Si cela est possible et réalisable, l'engrais animal utilisé devrait satisfaire aux recommandations du code des Bonnes Pratiques Agricoles.

(2.2) Nous recommandons de supprimer la phrase dans le par. 7 concernant les cultures de protection, étant donné que les cultivateurs peuvent employer n'importe quelle méthode alternative autre que celle des cultures de protection. A ce sujet, le par. 7 devrait être modifié comme suit:

“ le sol des vergers devrait, après la plantation, être manipulé le moins possible. ”

3. Pré-récolte

(3.1) Le mot “précis” dans la dernière phrase du par. 11 devrait être supprimée de manière à rendre la condition requise plus flexible et réalisable.

(3.2) La phrase “Quoi qu'il en soit, on devrait éviter que l'eau d'irrigation entre en contact avec les fruits à coque et le feuillage ” devrait être supprimée du par. 12. Nous sommes d'avis que les fruits à coque qui peuvent avoir été exposés à l'eau d'irrigation ne sont pas comestibles. De plus les coquilles seront enlevées plus tard pendant le processus de pelage.

(3.3) Nous recommandons de modifier le par. 13 comme suit:

“L'eau utilisée pour l'irrigation et autres usages (par ex. à la préparation des bombes de pesticide) devrait être de qualité convenable à l'utilisation prévue.” Etant donné que des contrôles réguliers de la possibilité d'une contamination chimique et microbienne représenteraient une charge inutile pour les cultivateurs.

(3.4) Par. 16 “ Le personnel impliqué dans la récolte des fruits à coque devrait être bien formé en matière d'hygiène personnelle et ...” Nous recommandons de remplacer bien formé par “formé” car il est difficile de définir ce que bien formé signifie.

4. Récolte

(4.1) Nous sommes d'avis que la deuxième phrase du par. 18 est une clause difficilement réalisable pour les pays en voie de développement. Dans ce sens, nous recommandons de modifier le par. 18 comme suit:

“Les fruits à écale, récoltés par le secouement des arbres, devraient être recueillis sur une sorte de drap ou de bâche placés sous l'arbre, afin d'éviter que les fruits tombent sur le sol.”

(4.2) Par. 19, ligne 4

“Les hautes humidités provoquant la prolifération de moisissures et le développement de mycotoxines devraient être évitées ”

Nous recommandons d'ajouter “pour autant que réalisable” après le mot “évitées” étant donné que certains pays, situés en zone tropicale, peuvent être confrontés à des difficultés pour éviter les hautes humidités. L'ajout de “pour autant que réalisable” rend cette recommandation plus flexible et praticable.

5. Traitement

(5.1) Par. 23, Nous recommandons de supprimer la phrase:

“de préférence dans un délai de 24 heures pour cette variété de noix dont les coquilles sont susceptibles de se décolorer après une trop longue exposition à la cosse encore humide. Puisque normalement dans la pratique, le processus de pelage peut commencer 24 heures après la récolte.

(5.2) Par. 24, ligne 2 la phrase “dans des conteneurs fermés, des bâtiments, ou ” devrait être supprimée puisque la phrase “ un type convenable de couverture qui les protégerait des insectes et de la poussière” souligne déjà cette précaution.

(5.3) De manière à rendre la recommandation du par. 25 plus flexible et réalisable, ce paragraphe devrait être modifié comme suit:

“Si un retard à long terme est prévu pour le processus de pelage, les fruits à coque devraient être entreposés dans des conteneurs de stockage dans un endroit frais et sec de manière à prévenir la production d'aflatoxine.

(5.4) Par. 26, ligne 4, la phrase “et autres déficiences” devrait être supprimée étant donné que toutes les déficiences importantes ont été spécifiées.

(5.5) Par. 27, nous recommandons de supprimer la dernière phrase du par. 27, “ l'analyse devrait être conduite par un laboratoire fiable, indépendant et accrédité.” Nous sommes d'avis, qu'à ce stade de la production des fruits à écale, les producteurs devraient disposer de méthodes alternatives pratiques pour l'analyse des aflatoxines.

(5.6) Par. 29, ligne 1 et 2, la phrase “de préférence pendant les 72 heures suivant la récolte” devrait être supprimée car, dans la pratique, le temps écoulé peut dépasser les 72 heures,

(5.7) Par. 33, nous sommes d'avis qu'il n'est pas nécessaire d'analyser les niveaux d'aflatoxine dans les fruits à coque avant la sortie de tous les lots du centre de traitement (étant donné que pendant la production des arbres à fruits à coque chaque phase de production (sélection des emplacements des vergers, plantation, pré-récolte, récolte, traitement, transport des fruits traités aux entrepôts, stockage et post-récolte) ont un code implémenté de Bonnes Pratiques Agricoles (GAP) et de Bonnes Pratiques de Fabrication (GMP) qui peuvent aider à contrôler les niveaux d' aflatoxine. Pour cette raison, nous recommandons de supprimer la dernière phrase du par. 33.

6. Entreposage

Par. 38, nous sommes d'avis que la recommandation devrait concerner le pourcentage d'humidité au lieu de l'activité de l'eau, étant donné qu'il est plus pratique d'analyser le niveau d'humidité que l'activité de l'eau et que nous pouvons déterminer la relation entre le niveau d'humidité et l'activité de l'eau pour chaque variété d'arbre à fruits à écale. Pour cette raison, nous recommandons de modifier le par. 38 comme suit:

“Le niveau d'humidité et la température devraient être contrôlés soigneusement et maintenus à 7% ou moins afin de minimaliser le risque de détérioration et le développement de moisissures pendant la période de stockage.”