

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 14 (b) de l'ordre du jour

CX/CF 07/1/18 Add.1
Mars 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 L'OCHRATOXINE DANS LE CAFE

Observations relatives au document de travail par le Japon, le Pérou et ICO

JAPON

Le Japon aimerait remercier le gouvernement du Brésil ainsi que les autres membres du Groupe électronique pour la préparation du document de travail sur l'ochratoxine A (AOTA) dans le café. Nous sommes heureux, en ce qui concerne ce document, de soumettre les informations additionnelles ainsi que les commentaires suivants.

Depuis que les nouveaux résultats de notre examen relatifs à l'OTA dans les fèves de café vert et les fèves de café torréfié vendues au Japon ont été publiés, nous aimerions proposer de réécrire le paragraphe 30 et d'insérer un nouveau paragraphe 53 bis comme suit ;

30. L'OTA a détecté des niveaux variant de 0.1 à 17.4 µg/kg (Nakajima et al., 1997) et de 0.1 à 4.6 µg/kg (Trucksess et al., 1999), et récemment dans les fèves de café vert vendues au Japon, de l'OTA a été détecté dans 2 des 11 échantillons (LOQ=0.1µg/kg) à 0.14 et 0.76 µg/kg (Sugita-Konishi, et al., 2006).

53bis. Sugita-Konishi et al. (2006) a analysé 9 échantillons du marché de fèves de café torréfié et a constaté l'occurrence d'OTA dans 3 échantillons variant de 0.11 à 0.33 µg/kg (LOQ=0.1 µg/kg).

Nous aimerions aussi ajouter les données de 53 bis dans le tableau 3 comme suit ;

Pays vendeur	N ⁰ positif/ N ⁰ échantillons	Gamme d'OTA (µg/kg)	Référence
Japon	3/9	0.11 – 0.33	Sugita-Konishi et al. (2006)

En accord avec ces modifications, le nouvel article par Sugita-Konishi *et al.* devrait être ajouté à la liste des références.

#. Sugita-Konishi, Y., Nakajima, M., Tabata, S., Ishikuro, E., Tanaka, T., Norizuki, H., Itoh, Y., Aoyama, K., Fujita, K., Kai, S., Kumagai, S. Occurrence des aflatoxines, de l'ochratoxine A, et des fumonisines dans les aliments vendus au Japon. J Food Prot., 69(6), 1365-1370, 2006.)

PEROU

Le Pérou a exprimé son accord avec ce qui a été indiqué dans le document de travail sur l'ochratoxine A dans le café, en insistant sur l'importance d'implanter des bonnes pratiques dans la chaîne du café (production, culture, récolte, transformation, transport, entreposage et marketing) afin de réduire au minimum le risque de la formation de moisissures et par conséquent l'éventuelle présence d'ochratoxine A dans le café. Le principal risque de la contamination par l'OTA dans le café est la présence et le développement de mycètes à cause de pratiques impropres de récolte, de séchage et d'entreposage.

Il est également nécessaire que des initiatives soient prises dans les pays produisant du café pour développer des politiques intégrées pour la gestion de la sécurité à travers la chaîne du café et pour diminuer les risques dus à la présence de l'OTA à un minimum.

Quelques recommandations sont faites ci-dessous sur les bonnes pratiques dans la chaîne du café au sein de la catégorie de classification par L'Organisation Internationale du café « Autres cafés arabicas doux », dans laquelle on insiste sur la prévention de la formation en OTA et qui sont incluses dans La Norme technique péruvienne NTP 209.312 CAFE [Bonnes pratiques pour la prévention de la formation de moisissure]; Il devrait être noté que le Pérou mettra cette norme péruvienne en avant à la session du CCLAC en 2008 pour évaluation en tant que norme Codex future.

Dans la culture et la récolte :

- Récolte sélective de sorte que seules les cerises mûres soient ramassées.
- Les cerises qui ont séché sur l'arbre et qui sont tombées sur le sol sont susceptibles de moisir et devraient, par conséquent, ne pas être mélangées avec les cerises récoltées.
- Eliminer autant que cela est possible les éventuelles déficiences telles que les cerises moisies, les cerises en état de décomposition, les cerises perforées, les corps étrangers, etc.
- La transformation des cerises récoltées aussi vite que possible.

Dans le procédé par voie humide :

- Gardez les installations de transformation et les aires de séchage dans de bonnes conditions
- Retirez toutes les fèves qui peuvent flotter.
- Retirez la pulpe le même jour que celui de la récolte.
- Lavez bien les fèves de sorte qu'il n'y ait pas mucilage ou de pulpe qui adhère.
- Contrôler la qualité de l'eau et la propreté de l'équipement avant le procédé de lavage.

Durant le séchage :

- Le processus de séchage doit être effectué aussi vite que possible.
- Si le séchage s'effectue dans des sites exposés au soleil, les fèves doivent être brassées plusieurs fois pour obtenir un séchage uniforme.
- Séchage suffisant jusqu'à ce qu'une teneur en humidité uniforme soit accomplie de 10% à 12%.
- Aucune interruption du procédé de séchage ne doit être autorisée.
- Les fèves propres et sèches ne doivent pas être emmagasinées ensemble avec des déchets et des coques, vu que la contamination croisée peut apparaître.

Dans le transport et l'entreposage :

- Eviter l'entreposage et le transport des fèves de café avec des niveaux élevés d'humidité (café « impureté »). Une fève de café sèche a la propriété d'être capable d'absorber l'humidité de l'air ambiant (hygroscopique) de sorte que le remouillage des fèves doit être prévenu.

Enfin, il est recommandé d'examiner au sein de la bibliographie [Guidelines for the Prevention of Mould Formation in Coffee](#) (directive pour la prévention de la formation de moisissure dans le café) élaborée par l'OIC/FAO/FCPB en avril 2006, au sein du cadre du projet pour "l'amélioration de la qualité du café à travers la prévention de la formation de moisissure".

ICO

L'ICO aimerait que les commentaires suivants soient examinés par le Comité :

1. Dans le paragraphe 12 une référence est effectuée aux conclusions du Panel scientifique de L'EFSA sur les Contaminants qui a établi une teneur de 120 ng/kg p.c. en tant que dose hebdomadaire tolérable pour l'OTA. Toutefois le document omet d'indiquer que le panneau, qui a produit l'évaluation la plus récente (2006) a conclu également qu'il n'y a aucune preuve pour catégoriser l'OTA en tant que rénal humain ou autre aire cancérigène. Je note que les évaluations toxicologiques antérieures ont cité des dates à partir de 2001 ou antérieurement. Je considère que l'étude de l'EFSA constitue la dernière critique objective et officielle et par conséquent on devrait lui accorder davantage de crédit qu'il lui en a été octroyé dans le document.
2. Tout en respectant la section relative à l'occurrence de l'OTA dans le café, je crois qu'une importance insuffisante été globalement octroyée à la réduction de l'OTA suivant l'implantation du projet principal par l'ICO, fondé sur le Fonds commun pour les produits de base (CFC) et implanté par le FAO, conçu pour prévenir la formation d'OTA. Par conséquent, les chiffres indiqués ne représentent pas la position actuelle, vu qu'il y a eu une diminution significative de l'OTA dans le café. L'exposition diététique à l'OTA du café évaluée en 2002 et citée dans le paragraphe 65 du document est par conséquent de façon presque certaine excessive par rapport à la diminution effectuée par le projet.
3. Bien qu'une référence soit faite au projet dans le paragraphe 67 sous l'en-tête de « Prévention de l'OTA dans le café », on a trop peu insisté sur la directive établie par le projet. Le projet a un site web, www.coffee-OTA.org qui fournit des informations détaillées sur les objectifs ainsi que les stratégies de prévention. En particulier, il contient le document intitulé « Directive pour la prévention de la formation de moisissure dans le café ». A la vue de ceci, je me demande si un code d'usages du Codex est vraiment nécessaire et je conseille fortement une consultation de la Division de la nutrition et de la protection des consommateurs de la FAO sur ce sujet. Toutefois, si les membres considèrent qu'un code d'usages du Codex pour la prévention de la réduction de l'OTA dans la café a besoin d'être établi, il devrait, ainsi que proposé, être basé sur les directives de la FAO. La nécessité alors d'effectuer une recherche approfondie ultérieure dans les pays produisant du café devrait alors être moindre vu qu'un très grand éventail de ces pays a déjà été impliqué dans le projet.