

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.2
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 L'OCHRATOXINE DANS LE CAFE

Observations relatives au document de travail par la Communauté européenne

Ce document contient des observations tardives sur les commentaires reçues après la date limite mais celles-ci ont été soumises avant le 1er avril 2007.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne et ses Etats membres (ECMS) remercie chaleureusement pour le document de travail sur l'ochratoxine A dans le café.

L'ECMS souhaite effectuer les commentaires suivants:

§ 13: Il est opportun de mentionner que l'évaluation des risques menée par le JECFA sur l'ochratoxine A est programmée pour la 68^{ème} réunion du JECFA qui aura lieu du 19 au 28 juin 2007 à Genève, Suisse.

§ 14: Au lieu de "(EFSA, 2002)" on devrait lire "(EFSA, 2006)".

Section sur l'exposition diététique: il semble opportun de mentionner le résultat de la récente évaluation d'exposition menée à l'OTA sur les consommateurs européens, exécutée par le panel scientifique sur les contaminants dans la chaîne alimentaire de l'EFSA selon le panel scientifique sur l'Ochratoxine A dans les aliments (EFSA, 2006).

Conclusions et recommandations

- Le ECMS soutient le développement d'un code pratique d'usages du Codex pour la prévention et la réduction de l'OTA dans le café à condition qu'un emploi étendu soit effectué des directives existantes de la FAO pour la prévention de la formation de moisissure dans le café, ceci afin d'éviter la duplication du travail.

- Il n'est pas nécessaire que tous les pays producteurs de café prennent part à l'élaboration du code d'usages du Codex mais il est suffisant que toutes les différentes zones climatiques ainsi que les conditions agricoles dans les différentes aires de production de café soient représentées dans le groupe de travail ce qui permettra le développement d'un Code applicable dans toutes les aires de production de café.

- Quant à la troisième recommandation relative à l'examen de l'établissement d'une limite maximale pour l'OTA dans le café après le développement d'un code d'usage, les aspects relatifs à une procédure d'échantillonnage représentative ainsi qu'à une analyse fiable pour l'OTA dans le café nécessitent d'être examinés.

Référence 11: cette référence associe la référence relative à l'opinion de l'EFSA sur l'ochratoxine A (2006) ainsi que la référence à la tâche pour la coopération scientifique "Evaluation de l'ingestion diététique de l'Ochratoxine A dans l'alimentation". Les deux références devraient être désignées séparément.