

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F

Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 11 de l'ordre du jour

CX/CF 18/12/11 Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Douzième Session
Utrecht, Pays-Bas, 12 - 16 mars 2018

AVANT-PROJET ET PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES ET L'OCRATOXINE A DANS LA NOIX DE MUSCADE, LE PIMENT ET LE PAPRIKA, LE GINGEMBRE, LE POIVRE ET LE CURCUMA, ET PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE ASSOCIÉS

Observations soumises à l'étape 3 par le Canada, la Colombie, l'Égypte, l'Inde, le Japon, le Kenya, la République de Corée, l'Uruguay et les États-Unis d'Amérique

LE CANADA

Le Canada tient à remercier l'Inde pour avoir une nouvelle fois dirigé le groupe de travail électronique (GTE) consacré à l'*Avant-projet et projet de limites maximales pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans la noix de muscade, le piment et le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma, et plans d'échantillonnage associés*.

Le GTE a proposé des limites maximales (LM) de 20 ou 30 µg/kg pour les aflatoxines totales (AFT) et de 20 µg/kg pour l'ochratoxine A (OTA) dans la noix de muscade, le piment, le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma, afin de répondre aux préoccupations commerciales immédiates sans compromettre la sécurité alimentaire. Le GTE a indiqué que les LM proposées reflètent aussi largement celles spécifiées par la plupart des pays producteurs et exportateurs d'épices.

Les taux de faisabilité mondiaux des LM proposées pour les AFT et l'OTA dans la noix de muscade, le paprika et le piment sont inférieurs à 95 %, ce qui équivaut au taux de faisabilité pour l'OTA dans le gingembre. D'autres GTE Codex chargés soit de mettre à jour des LM existantes (plomb dans divers aliments), soit de proposer de nouvelles LM (cadmium dans le cacao et le chocolat), appliquent généralement des taux de faisabilité cibles d'environ 95 % ou plus pour un produit alimentaire donné soumis à une LM proposée lorsque les LM ont été établies sur la base de concentrations de contaminants aussi basses qu'il est raisonnablement possible d'atteindre (ALARA). Le Canada suggère qu'une approche similaire soit adoptée dans le cas des AFT et de l'OTA dans les épices, puisque chaque épice a une concentration d'AFT et d'OTA sensiblement différente. Étant donné que les épices représentent en général une source alimentaire négligeable d'exposition totale aux mycotoxines et que les LM supérieures établies pour certaines épices ne devraient dès lors pas susciter d'inquiétudes en ce qui concerne la sécurité des personnes, le Canada propose qu'une réflexion plus approfondie soit menée en vue de définir, pour chaque épice, des LM de mycotoxines qui viseraient un taux de faisabilité d'environ 95 % ou plus pour toutes les épices.

LA COLOMBIE

La Colombie a le plaisir de déclarer qu'elle souscrit à L'AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES ET L'OCRATOXINE A DANS LA NOIX DE MUSCADE, LE PIMENT ET LE PAPRIKA, LE GINGEMBRE, LE POIVRE ET LE CURCUMA ET PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE ASSOCIÉS et qu'elle ne soutient pas les limites maximales pour l'aflatoxine et l'ochratoxine définies dans le projet. Conformément à la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale, et en particulier afin d'établir une LM qui doit être aussi basse que cela est raisonnablement possible, elle est d'avis qu'il faut noter que les aflatoxines et les ochratoxines en tant que contaminants sont une préoccupation majeure pour la santé publique mondiale et que la LM doit respecter les principes ALARA.

La Colombie estime par conséquent que plus de données doivent être rassemblées dans le GEMS et demande au JECFA de procéder à une évaluation des risques.

Ce qui précède est le consensus atteint dans le Sous-comité colombien sur les contaminants dans les aliments.

L'ÉGYPTE

Nous tenons à remercier le Comité pour la qualité de son travail et vous informer que l'Égypte applique la limite maximale pour les aflatoxines totales (10 µg/kg) et la limite maximale pour l'ochratoxine A (15 µg/kg) dans la muscade, le piment, le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma.

L'INDE

Observation : L'Inde soutient une LM de 30 µg/kg pour les AFT et de 20 µg/kg pour l'OTA dans toutes les épices (muscade, piment et paprika, gingembre, poivre et curcuma).

Justification :

1. Les LM non harmonisées d'un pays à l'autre pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans les épices représentent des barrières commerciales. D'après le tableau 1 du rapport du GTE, il est évident que les LM allant de 5 µg/kg à 30 µg/kg, il est nécessaire de fixer d'urgence des LM du Codex pour les mycotoxines dans les épices, c'est-à-dire, pour les aflatoxines totales et pour l'ochratoxine A afin de répondre aux enjeux commerciaux immédiats sans compromettre la sécurité alimentaire.
2. Il est possible d'observer, d'après les Tableaux 4 et 5 du rapport du GTE, que le taux de rejet des piments est élevé et que les rejets ont triplé en passant d'une LM de 30 µg/kg (8,6 %) à 10 µg/kg (25,11 %) dans le cas des aflatoxines totales. De la même manière, dans le cas de la muscade, le taux de rejet a doublé en passant d'une LM de 30 µg/kg (33,77 %) à 10 µg/kg (66,49 %) pour les aflatoxines totales. Une tendance similaire a été observée dans le cas de l'ochratoxine A.
3. D'après les données GEMS, on peut observer que l'apport moyen de l'ensemble des épices est bien moindre et que, par conséquent, les LM proposées pour les AFT et l'OTA dans les épices n'aura qu'un impact limité sur l'exposition alimentaire aux aflatoxines.
4. La législation indienne prescrit une LM de 30 µg/kg pour les AFT dans les épices.

LE JAPON

Le Japon apprécie les efforts menés par l'Inde, Présidente du groupe de travail électronique sur « l'Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales et l'ochratoxine A dans la noix de muscade, le piment et le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma, et plans d'échantillonnage associés ». Le Japon souhaiterait communiquer les observations suivantes en réponse à la demande d'observations faite dans CL 2018/7-CF.

Le Japon soutient fermement la recommandation selon laquelle il est nécessaire de réduire les niveaux de mycotoxines dans les épices en mettant en œuvre le Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des épices par les mycotoxines (CXC 78-2017), mais le Japon n'est pas favorable à l'établissement de deux LM de groupe provisoires ; une pour les AFT, et l'autre pour l'OTA, dans toutes les épices. Les raisons sont les suivantes :

- ✓ Aucun avant-projet de LM ne fait l'objet d'un consensus général au sein du GTE.
- ✓ Les critères d'établissement de limites maximales dans l'alimentation animale et humaine dans la NGCTAHA (CXS 193-1995) prévoient que, lorsque c'est possible, les LM doivent être fondées sur des considérations de bonnes pratiques de fabrication et/ou de bonnes pratiques agricoles (BPA) pour être établies à un niveau aussi bas que raisonnablement réalisable et aux niveaux nécessaires pour protéger le consommateur. Les preuves de bonnes pratiques sont toutefois insuffisantes dans le document de discussion.
- ✓ La NGCTAHA prévoit que les LM peuvent être établies pour des groupes de produits lorsque des informations suffisantes sont disponibles sur le modèle de contamination pour les groupes entiers. Cependant, l'établissement de LM de groupe ne recueille pas de soutien scientifique en raison de la disponibilité limitée des données et des informations.
- ✓ Les plans d'échantillonnage pour les LM n'ont fait l'objet d'aucune discussion dans le GTE. Comme pour les mycotoxines, des plans d'échantillonnage acceptés au niveau international sont nécessaires pour appliquer les LM dans les pays membres.

Le Japon propose que le Comité suspende l'avant-projet de LM et le plan d'échantillonnage à l'Étape 4 pour le moment (ou pendant plusieurs années) et réexamine ces LM lorsqu'un nombre suffisant de données

d'occurrence des mycotoxines dans les épices sera disponible après la mise en œuvre du Code d'usages (CXC 78-2017).

LE KENYA

OBSERVATION GÉNÉRALE

Le Kenya tient à remercier le GTE, dirigé par la Nouvelle-Zélande et les Pays-Bas, pour la préparation de ce document à diffuser aux membres pour observations.

AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES ET L'OCHRATOXINE A DANS LA MUSCADE, LE PIMENT ET LE PAPRIKA, LE GINGEMBRE, LE POIVRE ET LE CURCUMA

AFLATOXINES, TOTALES (AFT)

Nom du produit/de la marchandise	Limite maximale (LM) µg/kg	Portion du produit /de la marchandise à laquelle la LM s'applique	Notes/Remarques
Muscade, chili et paprika, gingembre, poivre et curcuma	[30][20]		

OCHRATOXINE A(OTA)

Nom du produit/de la marchandise	Limite maximale (LM) µg/kg	Portion du produit /de la marchandise à laquelle la LM s'applique	Notes/Remarques
Muscade, chili et Paprika, Gingembre, Poivre et curcuma	20		

OBSERVATION : nous soutenons la révision des LM et établissons peut-être des LM pour des épices spécifiques sur la base des nouvelles données sur l'occurrence disponibles trois ans après la mise en œuvre du code d'usages.

Pour les aflatoxines, nous proposons l'adoption de 20 µg/kg d'aflatoxines totales dans la muscade, le piment, le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma.

Justification : le code d'usages a été adopté en 2017. Il est prématuré d'établir des LM un an après avoir adopté un Code d'usages. Une analyse comparative des données sur l'occurrence générées avant et après la mise en œuvre du Code d'usages sera non seulement une évaluation de l'efficacité de ce dernier, mais mènera à l'établissement de meilleures limites de protection de la santé et du commerce.

LA RÉPUBLIQUE DE CORÉE

La République de Corée soutient l'établissement de LM pour les AFT et l'OTA pour une sélection d'épices (noix de muscade, piment et paprika, gingembre, poivre et curcuma). Cependant, il serait approprié de proposer que les LM pour les AFT et l'OTA sur la base du principe ALARA (par ex. taux de rejet de 5 %) soient conformes aux approches utilisées pour l'établissement des LM pour les autres contaminants, tels que le plomb et le méthylmercure.

L'URUGUAY

Nous sommes reconnaissants pour l'opportunité qui est offerte de formuler des observations.

Concernant le point 3, l'Uruguay propose la LM suivante pour toutes les épices : **Aflatoxines** totales : **20 µg/kg**.

LES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Les États-Unis apprécient le travail mené par l'Inde pour préparer les recommandations sur les limites maximales (LM) pour les aflatoxines totales (AFT) et l'ochratoxine A (OTA) dans la noix de muscade, le piment et le paprika, le gingembre, le poivre et le curcuma.

Les États-Unis peuvent soutenir une LM de 20 µg/kg pour les AFT et l'OTA pour toutes les épices (noix de muscade, piment et paprika, gingembre, poivre et curcuma).

Cependant, les États-Unis s'interrogent sur la pertinence des LM proposées de 20 µg/kg pour l'OTA pour toutes les épices étant donné les taux de rejet élevés à 20 µg/kg pour la muscade, le paprika, le piment et le gingembre (par exemple 56,06 % pour le paprika, Tableau 5 Annexe II).

Comme il a été suggéré au paragraphe 6 (page 2), les États-Unis recommandent que le GTE réévalue les LM pour l'OTA à la suite d'un nouvel appel de données sur l'OTA par le GEMS, car les données utilisées en appui de la LM proposée pour l'OTA dans les épices semblent être des données moins récentes (pré-2015) provenant d'un nombre limité de pays. Étant donné les taux de rejet élevés pour l'aflatoxine dans certaines épices, la réévaluation des données sur l'AFT peut également s'avérer appropriée.

En outre, les États-Unis considèrent qu'il est prématuré de recommander une réévaluation des LM trois ans après la mise en œuvre du Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des épices par les mycotoxines (CXS 78-2017), selon la recommandation du paragraphe 9 (page 2), car aucune LM n'a été finalisée.

Avant que les LM proposées pour les AFT et l'OTA avancent dans le processus par étapes, les États-Unis suggèrent d'inclure une discussion des plans d'échantillonnage appropriés dans la prochaine version du document pour observations.