

commission du codex alimentarius

F

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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 16 (b) de l'ordre du jour

CX/FAC 05/37/22

Novembre 2004

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

Trente-septième session

La Haye, Pays-Bas, 25 – 29 avril 2005

**AVANT-PROJET DE CONCENTRATIONS MAXIMALES POUR LES AFLATOXINES TOTALES
DANS LES AMANDES, NOISETTES ET PISTACHES TRANSFORMÉES OU NON**

OBSERVATIONS RELATIVES À L'ÉTAPE 3 (EN RÉPONSE À LA CIRCULAIRE CL 2004/9-FAC)

Les observations suivantes ont été soumises par : l'Argentine, la Communauté européenne, le Japon,
l'International Tree Nut Council (ITNC)

Argentine

L'Argentine est reconnaissante d'avoir l'opportunité de formuler ses observations sur ce document.

Elle souscrit à la concentration maximale de 15 µg/kg d'aflatoxines totales proposée par la 36^{ème} session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, en tenant compte de l'évaluation des risques effectuée par le JECFA (1988).

Communauté européenne:

La Communauté européenne se félicite de la discussion sur les concentrations maximales pour les aflatoxines dans les amandes, noisettes et pistaches.

Lors de la trente-sixième session du CCFAC à Rotterdam, Pays-Bas, du 22 au 26 mars 2004, le Comité est convenu d'établir un avant-projet de concentration maximale de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les amandes, noisettes et pistaches, transformées ou non, et de le faire circuler pour observations à l'étape 3 et pour examen lors de sa prochaine session (ALINORM 04/27/12, § 155).

Les aflatoxines comptant parmi les substances potentiellement les plus mutagènes et cancérigènes connues et étant des cancérigènes génotoxiques, il y a lieu de fixer des concentrations maximales au niveau aussi bas qu'il est raisonnablement possible (principe ALARA).

Les quatre principales aflatoxines (B1, B2, G1 et G2) se trouvent habituellement ensemble dans des proportions variables, mais l'aflatoxine B1 en est généralement la composante majeure.

La Commission du Codex alimentarius a adopté, lors de sa vingt-troisième session, à Rome, en juillet 1999, une concentration maximale de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arachides destinées à une transformation ultérieure. Aucune concentration n'a été adoptée pour l'aflatoxine B1 en particulier.

L'aflatoxine B1 étant la composante la plus toxique des aflatoxines, la fixation d'une concentration (plus faible) distincte pour cette composante offre une garantie supplémentaire pour la santé publique. C'est pourquoi la CE est favorable à la fixation d'une concentration maximale pour les aflatoxines totales et d'une concentration maximale plus faible pour l'aflatoxine B1 en particulier. Conformément au principe ALARA, la CE propose une concentration maximale de 10 µg d'aflatoxines totales/kg et de 5 µg d'aflatoxines B1/kg pour les amandes, noisettes et pistaches destinées à une transformation ultérieure.

Il est reconnu que les techniques de tri ou d'autres traitements physiques réalisés sur les amandes, noisettes et pistaches non transformées afin d'obtenir le produit de consommation final peuvent réduire considérablement le taux d'aflatoxines.

C'est pourquoi il y a lieu de fixer des concentrations maximales notablement plus faibles pour les amandes, noisettes et pistaches transformées destinées à la consommation humaine directe ou à être utilisées comme ingrédients alimentaires. La CE propose pour ces produits alimentaires une concentration maximale de 2 µg d'aflatoxines B1/kg et de 4 µg d'aflatoxines totales/kg et **est opposée à la fixation d'une concentration maximale de 15 µg/kg d'aflatoxines totales en particulier pour les amandes, noisettes et pistaches transformées.**

Japon:

1. La proposition d'une concentration maximale de 15 ppb d'aflatoxines totales dans les fruits à coque a circulé pour observations à l'étape 3. Nous, le gouvernement du Japon, sommes reconnaissants d'avoir l'opportunité de formuler les observations suivantes :
2. Il est connu que l'aflatoxine B1 présente une toxicité et une cancérogénicité supérieures aux autres aflatoxines (B2, G1 and G2). C'est pourquoi nous recommandons avec insistance que le CCFAC envisage des options de gestion des risques appropriées, y compris la fixation de deux concentrations maximales pour l'aflatoxine B1 et les aflatoxines totales, basées sur les données scientifiques disponibles sur l'aflatoxine B1 dans les fruits à coque et sur la corrélation entre les concentrations d'aflatoxine B1 et d'aflatoxines totales.
3. Pour soutenir le débat, nous avons prévu de soumettre en temps voulu au CCFAC les résultats des études menées au Japon sur les concentrations d'aflatoxines individuelles dans les fruits à coque.

ITNC:

À la 36ème session du CCFAC¹, un avant-projet sur la concentration maximale de 15 µg/kg d'aflatoxines totales a été proposé pour les amandes, noisettes et pistaches transformées ou non, et a circulé pour observations à l'étape 3. Un nouvel examen de la question aura lieu au cours de la prochaine session du CCFAC (ALINORM 04/27/12, § 155).

Les membres de l'International Tree Nut Council (INC) comprennent les producteurs, les exportateurs et les importateurs des neuf fruits à coque dans plus de 40 pays.

Les contaminants sont un facteur de sécurité alimentaire important, et ils doivent être contrôlés dans la plus grande mesure possible à tous les niveaux de la production - en utilisant de bonnes pratiques agricoles dans les vergers, des pratiques de cueillette dans la nature et de bonnes pratiques de production dans les installations de transformation et de stockage. Cependant,

- *ce qui est raisonnablement réalisable au niveau du producteur, sans entraîner de destruction substantielle de l'aliment, est limité par la forte hétérogénéité de la contamination.*

Au cours de sa 23ème session à Rome, en juillet 1999, la Commission du Codex Alimentarius a adopté la concentration maximale de 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arachides destinées à des transformations ultérieures. Cette concentration a été adoptée à la suite d'une évaluation des risques par le JECFA, qui a pris en considération la consommation d'arachides par personne et les effets à long terme de l'absorption d'aflatoxine. Le JECFA a conclu que de passer de 20 ppb à 10 ppb (B1) n'offrirait aux consommateurs qu'une protection supplémentaire négligeable en matière de santé, notamment chez les populations qui ne sont pas immunocompromises.

- *Étant donné que la consommation des fruits à coque est inférieure à celle des arachides, il est peu probable que les risques d'absorption par les consommateurs justifient des concentrations d'aflatoxine plus restrictives.*

¹ Rotterdam, Pays-Bas, 22-26 mars 2004

En ce qui concerne les observations sur la définition de deux concentrations distinctes pour les aflatoxines totales et l'aflatoxine B1, il n'y a pas de précédent dans le Codex de fixation de concentration différente pour B1. S'il est vrai que B1 est reconnue comme la composante la plus toxique des 4 (B1, B2, G1, G2), l'évaluation du JECFA a conclu que la fixation d'une concentration pour les aflatoxines totales offrait suffisamment de protection.

- *Le rapport entre B1 et les aflatoxines totales varie selon les fruits, les pays producteurs, les années de production, et peut se situer entre 19% et 100%.²*
- *La fixation d'une limite pour B1 dans le commerce international a entraîné une hausse des rejets, produisant ainsi un effet négatif sur le commerce sans offrir de protection supplémentaire en matière de santé.*

En ce qui concerne les observations sur la fixation d'un seuil de tolérance pour les fruits à coque transformés et non transformés, il est difficile de savoir (sauf pour les amandes) si les transformations supplémentaires des fruits à coque, comme le tri, le blanchiment etc. entraînent une baisse de la contamination à l'aflatoxine. Comme beaucoup de fruits à coque sont consommés à l'état naturel, ils sont souvent considérés comme « prêts à la consommation » quand ils arrivent sur le commerce international. De plus, le coût commercial lié à la baisse du taux d'aflatoxine dans les fruits à coque transformés qui circulent sur le marché international est élevé, comme l'ont démontré les données de la surveillance européenne.

Les notifications de l'Alerte rapide de l'UE entre 1998-2002 ont indiqué 572 rejets de fruits à coque dont la concentration de B1 était supérieure aux limites fixées par l'UE de 4 ppb pour les aflatoxines totales et 2 ppb pour l'aflatoxine B1 (aucune information n'est disponible sur le pourcentage que représente ces rejets par rapport aux importations totales). Le tableau ci-après indique le pourcentage supplémentaire des envois qui **auraient été acceptés** si des limites différentes avaient été appliquées:

4 ppb total (if no B1 limit)	10 ppb total 5 ppb B1	10 ppb total (if no B1 limit)	15 ppb total 8 ppb B1	15 ppb total (if no B1 limit)
18%	28%	44%	34%	44%

Une cargaison de 15 tm de fruits à coque a une valeur approximative de \$66-90,000³. Les coûts encourus quand une cargaison est rejetée comprennent le dépotage et le rempotage du container, les frais de surestaries en attendant les résultats des analyses, les coûts du recours en appel lié aux échantillonnages et aux analyses (plus les frais d'estaries supplémentaires correspondants), le coût de renvoi de la cargaison à son point d'origine et le coût d'envoi d'un container de remplacement. Au total, un rejet pourrait signifier une perte de plus de \$8,000 par container – en supposant que les marchandises puissent être utilisées sur un autre marché.

- *Le coût commercial des limites strictes en Europe entre 1998-2002 s'évaluait à un minimum de \$4,5 millions, sans tenir compte du coût des fruits à coque susceptibles d'avoir été détruits. Si une limite de 15 ppb d'aflatoxines totales, similaire à celle approuvée par le Codex pour les arachides, avait été appliquée en Europe, il aurait été possible de réaliser une économie de plus de \$2 millions (sans compter le coût des fruits à coque) sans que la santé des consommateurs soit compromise.*

Il est important de signaler que la plupart des pays producteurs de fruits à coque ont des économies en voie de développement fortement tributaires des gains économiques réalisés par les récoltes des fruits à coque. Les ramifications commerciales des rejets sont d'une grande importance pour ces pays, sans aucun avantage scientifiquement prouvé pour la santé des consommateurs. Le principe ALARA est important, mais son application pratique doit s'appuyer sur ce qui est "raisonnablement réalisable" dans un éventail varié de conditions de production, sans risquer de détruire des aliments nutritifs qui ne présente aucun risque pour la santé des consommateurs.

² L'analyse des notifications de l'Alerte rapide de l'UE entre 1998-2002 a indiqué que la proportion officielle de B1 par rapport aux aflatoxines totales dans les fruits à coque varie considérablement. Pour les amandes, la proportion tend à être de 70 à 100%; pour les pistaches, elle varie de 66% à 93%; pour les noisettes, la proportion est d'environ 50% ou moins, et pour les noix du Brésil, entre 40 et 60%.

³ Prix moyen de \$2.00-\$2.75 par livre.