



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

**Septième session**

**Moscou, Fédération Russe, 8 – 12 avril 2013**

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION PAR  
L'OCHRATOXINE A DANS LE CACAO**

*Observations soumises à l'étape 3 par le Brésil, le Costa Rica, l'Union Européenne, le Ghana, l'Inde, les Philippines,  
la Fédération de Russie et l'Union Africaine*

**BRÉSIL**

Le Brésil remercie le Ghana pour son excellent travail et approuve de transmettre le Code d'usages pour adoption par la Commission.

**COSTA RICA**

Le Costa Rica se réjouit de l'opportunité de soumettre des observations sur le document CX/CF13/7/9 Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du cacao par l'ochratoxine A.

**Observations:**

Le Costa Rica est un petit producteur de cacao et comprend l'importance capitale de cette question pour protéger la santé de la population, notamment parce que la plupart des produits dérivés du cacao trouve la moitié de ses consommateurs parmi les enfants et les adolescents. Par conséquent, nous soutenons l'élaboration du Code d'usages. Nous n'avons aucune observation sur le document.

**UNION EUROPÉENNE**

L'union européenne et ses États membres (UEEM) reconnaissent et apprécient le bon travail effectué par le groupe de travail sous la direction du Ghana sur l'élaboration du projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A dans le cacao.

L'UEEM n'a aucune observation à soumettre et approuverait de transmettre l'avant-projet du Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A dans le cacao à la trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6 et 7), si cela est jugé approprié.

**GHANA**

Le Ghana avec la collaboration d'autres pays membres a dirigé l'élaboration de ce Code d'usages. Les omissions suivantes ont été identifiées et nous souhaitons les rectifier comme suit.

**Observation 1: Figure 1b – Section longitudinale de la semence de cacao**

Remplacer le terme « Radicelle » par « Radicule »

**Justification:** « Radicelle » sous-entend une partie germinative, ce qui n'est normalement pas le cas dans la semence de cacao.

**Observation 2: Figure 2 – Chaîne de valeur du cacao**

- Remplacer « Figure 2.2 » par « Figure 2.0 »
- Nous avons remarqué que le mot « transformateurs » manque dans l'avant-dernier(ère) processus/activité et proposons qu'il soit inscrit auprès de « cacao ». La phrase « Revente (aux préparateurs) de cacao » devrait donc devenir « Revente aux transformateurs de cacao ».
- Pour le/la dernier(ère) processus/activité, un espace doit être inséré entre le symbole « & » et le mot « transformation ».

**INDE**

**Section 4.5: Processus de séchage**

**Paragraphe 32:** le texte devrait être modifié comme suit:

Le procédé de séchage pourrait être fait directement à la lumière du jour ou le séchage artificiel ou une combinaison des deux. Les niveaux de ~~de 6-8~~ **moins de 8 pour cent** de teneur en humidité des fèves de cacao est fiable pour éviter la croissance des microorganismes et marchandises pour l'entreposage.

**Raisonnement:** le code d'usages recommandé ne devrait pas être très normatif dans son approche. Par conséquent, une gamme très serrée de teneur en humidité peut se transformer en un document impraticable au niveau du terrain, en particulier dans les pays en voie de développement.

**Paragraphe 35:** la couche de séchage des fèves de cacao ne devrait pas excéder 6 cm d'épaisseur ce qui correspond à 40 kg de fèves de cacao humides par mètre carré de l'ère de séchage pour éviter un séchage lent ou inadéquat qui peut conduire à la croissance de la moisissure.

le texte précité devrait être modifié comme suit:

**« L'épaisseur des couches de fèves de cacao devrait être telle qu'elle évite un séchage lent ou inadéquat qui pourrait conduire à la formation de moisissure. Des couches de fèves de cacao n'excédant pas 6 cm d'épaisseur (ce qui correspond à 40 kg de fèves de cacao humides par mètre carré de l'ère de séchage) sont généralement recommandées ».**

**Raisonnement:** le texte modifié fournit un principe et un exemple pour appliquer le principe. Cela rend le code d'usages recommandé moins normatif dans son approche et avec une base large.

#### **Section 4.6: ENTREPOSAGE, TRANSPORT ET COMMERCE DES FÈVES DE CACAO SÈCHES**

**Paragraphe 44:** le texte devrait être modifié comme suit:

Les fèves de cacao sèches qui devront être entreposées devraient être identifiées correctement par lots, au niveau de la ferme ou dans les entrepôts à l'extérieur de la ferme, en vrac ou des sacs propres dans des conditions d'entreposage appropriées tel que cela est décrit dans le paragraphe 43. **Les sacs utilisés dans l'entreposage et le transport des fèves de cacao doivent être exempts de substances dangereuses telles que les huiles minérales.**

**Raisonnement:** Ceci apportera plus de précision en ce qui concerne les conditions d'entreposage des fèves de cacao.

**Paragraphe 47:** le texte devrait être modifié comme suit:

Durant le processus entier, les fèves de cacao doivent également être protégées du remouillage, de la dégradation et de la contamination croisée. Dans des conditions d'entreposage à long terme, l'humidité devrait être **conservée en dessous de 70 pour cent RH** dans des conditions CX/CF 13/7/9 7 de contrôle strictes (moins de 70% RH). Des équipements d'entreposage appropriés, l'emploi de bonnes pratiques d'entreposage et le contrôle régulier peut prévenir ou réduire la croissance de la moisissure.

**Raisonnement:** l'emploi des termes « contrôle strict » peut donner l'impression que l'on escompte que des systèmes automatisés très sophistiqués soient mis en place. Ceci sera impraticable en particulier dans des opérations au niveau de l'exploitation agricole dans les pays en voie de développement.

#### **PHILIPPINES**

Les Philippines félicitent le groupe de travail électronique dirigé par le Ghana pour la nouvelle version de l'avant-projet de Code d'usages. Les Philippines, en tant que membre du groupe de travail électronique, ont soumis leurs observations lors de la version préliminaire du code sur la base du Code d'usages national pour les grains de cacao des Philippines. Nous proposons par conséquent que cette version actuelle soit transférée à l'étape 5.

#### **FÉDÉRATION DE RUSSIE**

##### **Position:**

Nous souscrivons à l'approche proposée dans le document CX/CF 13/7/9 f pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A du cacao.

#### **UNION AFRICAINE**

<p>L'Union africaine soutient fortement l'adoption du code d'usages proposé pour la prévention et la réduction de la contamination par l'ochratoxine A dans le cacao par la Commission Alimentarius du Codex.</p>	<p>L'avant projet de code d'usages est réalisable à la fois dans les pays en voie de développement et développés et les pratiques recommandées ont prouvé constituer des stratégies d'intervention efficaces pour la prévention et le contrôle de l'ochratoxine A dans le cacao (Amezqueta <i>et al.</i> 2009)*. En outre, ceci constituera le premier document général préparé pour l'atténuation contre les toxines néphro cancérigènes dans le cacao.</p> <p>*Amezqueta, S., Gonzalez-Penas, E., Murillo-Arbizu, M. et Lopez de Cerain, A (2009). Ochratoxin A decontamination: A review. <i>Food Control</i> 20: 327-331</p>
---	--