

commission du codex alimentarius



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 13 (a) de l'ordre du jour

CX/FAC 06/38/20, add.1

Mars 2006

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

Trente-huitième session

La Haye, Pays-Bas, 24 – 28 Avril 2006

**AVANT-PROJET D'ANNEXE AU CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA
RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION DES FRUITS À COQUE PAR LES AFLATOXINES**

Observations à l'étape 3 soumises par le Brésil

BRÉSIL

En annexe 1, « Avant-projet d'annexe sur les mesures de prévention et de réduction de la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines », nous proposons quelques modifications de détail (le texte supprimé est barré et le nouveau texte est en **caractères gras**).

Paragraphe 1

1. L'élaboration et l'acceptation d'une annexe au Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines permettront de disposer de directives uniformisées dont les pays producteurs pourront tenir compte dans leurs efforts pour contrôler et gérer la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines. Afin que ces mesures soient utiles, les récolteurs, les transformateurs et les autres membres de la chaîne de production devront examiner les principes généraux qui y sont énoncés en tenant compte des pratiques extractivistes associées à la production des noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*). Cette espèce existe dans toute l'Amazonie, mais les plus grandes concentrations se trouvent en Amazonie brésilienne.

Paragraphe 3

3. Avant le début de la campagne, les extractivistes devraient nettoyer le terrain sous les bertholléties (arbres produisant les noix du Brésil), en éliminant les débris de coques et de noix de la récolte précédente. Les coques restant de la campagne précédente ne ~~doivent~~ devraient jamais être mélangées avec celles de la récolte en cours, car elles constituent un foyer de contamination par *Aspergillus*.

Paragraphe 5

5. Les coques devraient être triées pour éliminer celles qui sont brisées ou endommagées, et mises en tas ou de préférence en couches peu épaisses, pendant une courte période **seulement**.

Paragraphe 8

8. Sur le lieu du premier entreposage, les noix doivent être soumises à un traitement visant à réduire l'humidité originale/primaire. À cette fin, les noix devraient être étalées en couches minces, à l'air libre, sur des surfaces propres, au-dessus du sol, et exposées au soleil et/ou à une circulation d'air naturel, en les retournant régulièrement. Les noix devraient être protégées contre la pluie et les animaux, comme les oiseaux, les rongeurs et les insectes.

Paragraphe 9

9. Après un premier séchage, les noix devraient être placées dans une installation d'entreposage dont le sol se trouve au moins à 50 cm au dessus du sol, où elles sont protégées de la pluie et des animaux et où il y a une bonne circulation de l'air. Aux fins d'identification et de traçabilité, les noix d'origine différentes et/ou récoltées des jours différents, en vrac ou en sac, devraient être manipulées et conservées séparément jusqu'à la transformation définitive et l'emballage.

Paragraphe 10

10. La deuxième opération de transport (par voie terrestre ou fluviale) des noix ~~doit se faire~~ **étant réalisée** en vrac ou en sacs, soit vers un emplacement intermédiaire soit vers une installation de transformation, doit s'effectuer séparément d'autres marchandises, dans des conteneurs qui sont propres, secs, protégés contre l'humidité et exempts d'insectes et de moisissures apparentes. Le matériel utilisé pour le transport devrait être d'un matériau qui permette un nettoyage approfondi et un parfait entretien pour ne pas constituer une source de contamination pour les noix du Brésil.