

# 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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 7 de l'ordre du jour

CX/CF 10/4/7 Add.2  
Mars 2010

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS L'ALIMENTATION

Quatrième session  
Izmir, Turquie, 26 – 30 avril 2010

### AVANT-PROJET DE CODE D'USAGE POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE L'AFLATOXINE DANS LES FRUITS À COQUE (MESURES ADDITIONNELLES POUR LES NOIX DU BRÉSIL) (N12-2009)

*Observations soumises par le Japon et la Thaïlande*

#### JAPON

Le Japon apprécie les efforts fournis par le Brésil afin de préparer l'avant-projet de révision du code d'usages pour examen lors de la 4<sup>ème</sup> session à venir du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF).

Le Japon, tout en soutenant globalement l'avant-projet de révision du code d'usages, aimerait obtenir des éclaircissements sur l'expression "un niveau d'humidité fiable" dans le paragraphe 8 de l'annexe I. Comme l'humidité constitue un des facteurs environnementaux critiques pour la croissance fongique, en particulier dans l'environnement de la forêt dense tropicale, un niveau cible de l'humidité produite devrait être déterminé afin de faciliter la gestion conformément au Code. Un tel niveau devrait correspondre à un niveau approprié d'activité de l'eau, qui est probablement en dessous de 0.70, conformément à la note justificative pour le paragraphe 8 de l'Annexe II.

De ce point de vue, le Japon apprécierait si des éclaircissements étaient apportés sur la pertinence de "une activité de l'eau en dessous de 0.70" comme indiqué dans le paragraphe 11.

#### THAÏLANDE

La Thaïlande aimerait exprimer son appréciation au groupe de travail électronique dirigé par le Brésil pour le succès obtenu dans la révision de l'Annexe sur les mesures additionnelles pour la prévention et la réduction de l'aflatoxine dans les noix du Brésil. Voici nos commentaires sur le document :

- *paragraphe 8*

Il devrait être indiqué clairement à quoi correspond le niveau d'humidité fiable mentionné dans ce paragraphe. En fait, le niveau d'eau disponible est le facteur le plus important pour l'aflatoxine produisant des champignons. Nous sommes d'avis que ce paragraphe devrait fournir des illustrations claires à la fois sur le niveau d'humidité fiable et l'activité de l'eau ( $A_w$ ) afin d'assurer que c'est à portée que l'aflatoxine produisant des fongiques ne puisse croître ou ne pas produire de toxine. En outre, nous aimerions avoir des éclaircissements afin de savoir si la période recommandée de 10 jours est basée sur des données scientifiques quelconques.

- ***paragraphe 9***

Pour la protection du consommateur, la pratique d'entreposage recommandée devrait être suivie au niveau du préparateur ainsi qu'au niveau des collectivités. Ainsi la dernière phrase "Cette recommandation s'applique particulièrement au niveau du préparateur, compte tenu que cela est très difficile à accomplir au niveau de la communauté" devrait être retirée ou amendée afin d'être interprétée comme le fait qu'à la fois le niveau doit mettre en pratique cette recommandation mais également le faire avec une certaine flexibilité.

- ***paragraphe 11***

Ainsi que mentionné dans le paragraphe 8, l'activité de l'eau ( $A_w$ ) devrait être accompagnée de la teneur en humidité afin de faciliter la pratique.