

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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

CL 2017/26-CF
Mars 2017

AUX Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur
auprès du Codex

DU Secrétariat
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET **REQUÊTE D'OBSERVATIONS À L'ÉTAPE 3 SUR L'AVANT-PROJET DE LIMITE
MAXIMALE POUR LES AFLATOXINES TOTALES DANS LES ARACHIDES
PRÊTES À CONSOMMER (ET PLAN D'ÉCHANTILLONNAGE ASSOCIÉ)**

DATE LIMITE **25 mars 2017**

OBSERVATIONS Point de contact du Codex
Pays-Bas
Courriel: info@codexalimentarius.nl

Copie au:
Secrétariat du Codex
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
Commission du Codex Alimentarius
Courriel: codex@fao.org

GÉNÉRALITÉS

1. À la septième session du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCF) (avril 2013), l'Inde a présenté une proposition de nouveaux travaux sur l'établissement de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer et plans d'échantillonnage. De nombreuses délégations ont soutenu la proposition et ont indiqué qu'elles fourniraient des données pour soutenir l'activité. D'autres délégations bien que n'étant pas opposées à l'établissement d'une limite maximale en principe, ont proposé qu'un document de réflexion soit développé afin de fournir une synthèse des préoccupations pour les arachides prêtes à consommer et afin d'assembler les données sur la consommation et les niveaux d'aflatoxine dans les arachides prêtes à consommer dans le commerce international, afin d'autoriser le Comité à effectuer une décision plus éclairée sur la nouvelle activité. De telles données seront utiles pour le JECFA si celui-ci conduit une évaluation des risques. Il a été noté que certaines des informations sur les limites maximales pour les différents pays avaient besoin d'être corrigées et les pays doivent fournir des informations correctes sur leurs limites maximales. Des propositions supplémentaires ont été effectuées pour examiner l'aflatoxine B1 plutôt que les aflatoxines totales puisque cette aflatoxine était considérée comme constituant le composé le plus répandu et toxique parmi les aflatoxines. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique présidé par l'Inde et travaillant en anglais uniquement afin de préparer un document de réflexion pour examen, lors de la huitième session du CCCF qui définisse la question, identifie les données disponibles et détermine les exigences relatives aux données pour l'établissement de limites maximales pour les aflatoxines dans les arachides prêtes à consommer.¹

2. À sa huitième session, le CCCF (avril 2014) a examiné le document de réflexion préparé par le groupe de travail électronique dirigé par l'Inde et est convenu de commencer de nouveaux travaux sur l'établissement de limites maximales pour les aflatoxines dans les arachides prêtes à consommer. Le Comité est convenu d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Inde, pour préparer une proposition de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer, pour observations et examen à la trente-neuvième session du CCCF². À sa trente-septième session, la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2014) a approuvé les nouveaux travaux sur l'établissement de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer³.

3. À la neuvième session du CCCF, (avril 2015), l'Inde, en tant que président du groupe de travail électronique, en a résumé les débats et recommandations⁴ comme suit: les membres et observateurs du Codex qui ont participé au groupe de travail électronique ont soumis des données sur les limites maximales pour les

¹ REP13/CF, par. 149 - 151

² REP14/CF, par. 115-120, Annexe X

³ REP14/CAC, Annexe VI

⁴ CX/CF 15/09/09, par. 4-6, Annexe I (par.16 et 19)

aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer. Ainsi, les limites maximales proposées pour les aflatoxines totales de 10 µg/kg dans les arachides prêtes à consommer en conformité avec les fruits à coque peuvent être recommandées par le groupe de travail électronique à la neuvième session du CCCF. Les méthodes d'échantillonnage Codex existantes telles que citées dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995), tableau-I, appendice-I) qui sont actuellement pratiquées peuvent continuer pour l'instant d'être aussi appliquées aux arachides prêtes à consommer, cependant, il sera nécessaire d'examiner la méthode d'échantillonnage des arachides prêtes à consommer commercialisées sous toutes formes d'emballage. Concernant l'identification des exigences requises en matière d'avis scientifique d'experts et d'évaluation des risques par le JECFA, le CCCF devrait envisager de demander au JECFA de mener l'évaluation de l'exposition quant à son impact sur la santé sur la base des limites maximales totales proposées pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer.

4. Le Comité est convenu de demander au JECFA de mener une évaluation de l'exposition relative à l'impact sur la santé et de calculer des taux d'infraction basé sur des limites maximales hypothétiques de 4, 8, 10 et 15 µg/kg pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer. Le Comité est convenu que le travail sur la limite maximale pour les aflatoxines prêtes à consommer serait entrepris lorsque les résultats de l'évaluation d'impact du JECFA seraient disponibles.⁵

5. À sa dixième session (avril 2016), le CCCF a rappelé que les limites maximales pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer ont été maintenues à l'étape 4 dans l'attente du résultat de l'évaluation d'exposition des incidences sur la santé du JECFA. En notant que ce point serait abordé lors de JECFA83, le Comité est convenu que la délégation de l'Inde préparerait des propositions pour les limites maximales en tenant compte des résultats de la quatre-vingt-troisième réunion du JECFA pour examen par le CCCF, à sa onzième session.

6. Le Comité a approuvé la liste prioritaire des contaminants et des substances toxiques naturellement présentes pour évaluation par le JECFA et est convenu d'examiner à sa prochaine session l'avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer suite à l'évaluation de la quatre-vingt-troisième réunion du JECFA.⁶

PLANS D'ÉCHANTILLONNAGE

7. Actuellement, la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995) et le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des arachides par les aflatoxines (CAC/RCP 55-2004) sont disponibles. Les aflatoxines dans les arachides sont réparties de manière hétérogène, ce qui rend difficile l'échantillonnage représentatif. Par conséquent, il est nécessaire de planifier très soigneusement l'échantillonnage des échantillons pour assurer l'exactitude des concentrations estimées des aflatoxines. À l'heure actuelle, aucune méthode non destructive n'est disponible pour mesurer les teneurs en aflatoxines dans les arachides. La méthode analytique normale pour la détermination des aflatoxines dans les grains d'arachides comprend l'échantillonnage, le broyage et l'homogénéisation. Par conséquent, pour la détermination précise d'une valeur (moyenne) représentative de la charge en aflatoxines dans un lot/une cargaison individuel(le), le lot/la cargaison entier(ère) a besoin d'être broyée pour être analysée, ce qui n'est pas pratique. Les méthodes d'échantillonnage Codex existantes actuellement pratiquées sont globales, par conséquent elles peuvent continuer à être appliquées aux arachides prêtes à consommer. Des méthodes d'échantillonnage pourraient être examinées pour les arachides prêtes à consommer commercialisées sous toutes formes d'emballage, en temps voulu.⁷

ÉVALUATION DE LA QUATRE-VINGT-TROISIÈME RÉUNION DU JECFA

8. Sur demande du CCCF, le JECFA a élaboré une évaluation de l'impact des différentes limites maximales arachides prêtes à consommer et a conclu que la mise en place d'une limite maximale de 10,8 ou 4 µg/kg pour les arachides prêtes à consommer aurait une incidence mineure sur l'exposition alimentaire aux aflatoxines totales pour la population, comparé à l'établissement d'une limite maximale à 15 µg/kg. Avec une limite maximale fixée à 4 µg/kg, la proportion, sur le marché mondial, d'arachides prêtes à consommer rejetées serait approximativement le double de la proportion rejetée à une limite maximale de 15 µg/kg (environ 20% contre 10%).

RECOMMANDATIONS

9. Sur la base de l'évaluation de la quatre-vingt-troisième réunion du JECFA, il est proposé qu'une limite maximale de 15 µg/kg d'aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer soit examinée par le Comité.

⁵ REP15/CF, par. 92-100

⁶ REP16/CF, par. 170, 171, 173, Annexe VI

⁷ CX/CF 15/09/09, Annexe I (par. 16)