

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 6 de l'ordre du jour

CX/CF 10/4/6-Add.2
Mars 2010

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

4^{ème} Session

Izmir, Turquie, 26 – 30 avril 2010

AVANT-PROJET DE NIVEAUX MAXIMAUX POUR LES AFLATOXINES TOTALES DANS LES NOIX DU BRÉSIL (N11-2008)

Observations à l'étape 3 soumises par le Japon

JAPON

Observations soumises par le Japon sur l'avant-projet de niveaux maximaux pour les aflatoxines totales contenues dans les noix du Brésil

Le Japon apprécie les efforts du Brésil et des autres pays qui ont contribué à la préparation du document sur l'avant-projet de niveaux maximaux pour les aflatoxines totales contenues dans les noix du Brésil.

Le Japon a soigneusement révisé le document et, pour les raisons citées ci-après, réserve sa position sur l'avant-projet de niveaux maximaux (NM) dans les noix du Brésil, en particulier 20 ppb pour les aflatoxines totales dans les noix du Brésil non décortiquées:

Compte tenu du fait que les niveaux maximaux pour les aflatoxines totales dans les autres fruits à coque (amandes, noisettes et pistaches) ont été établis par le Codex sans distinction entre les fruits décortiqués et non décortiqués, le Japon est d'avis que l'exception concernant les noix du Brésil devrait être justifiée par des arguments solides lors de la prochaine et 4^{ème} session du CCCF.

Le Japon est d'avis que, dans un premier temps, la responsabilité incombe aux pays producteurs/exportateurs de garantir l'innocuité et la salubrité des produits. Ils ne doivent en aucun cas laisser aux consommateurs la charge de réduire les risques. D'autre part, le Japon prend note des caractéristiques des noix du Brésil, notamment de la difficulté à contrôler l'hygiène dans les installations situées dans la forêt pluviale et à sélectionner les noix non décortiquées pourries des noix non pourries une fois qu'elles sont distribuées sur le marché.

Cependant, le Japon, en réitérant l'importance de la responsabilité susmentionnée qui incombe aux pays producteurs/exportateurs de faire tous les efforts nécessaires pour éliminer/réduire les risques posés par les aflatoxines, dans ce cas, ceux qui sont liés à la consommation des noix du Brésil, souhaiterait proposer la pratique suivante pour application dans les pays producteurs:

- i) les noix du Brésil non décortiquées, pour lesquelles les concentrations dépassent les niveaux maximaux (10 ppb pour les noix prêtes à consommer et 15 ppb pour les noix destinées à une transformation ultérieure) lorsqu'analysées avant l'exportation devront être soumises à un traitement supplémentaire (à savoir, le décorticage et la sélection des noix adéquates uniquement, y compris la transformation appropriée); et

ii) les noix ci-dessus retraitées devront être réexaminées pour confirmer leur niveau d'aflatoxines inférieur aux niveaux maximaux (10 ppb pour les noix prêtes à consommer et 15 ppb pour les noix destinées à une transformation ultérieure), pour exportation en tant que noix décortiquées.

Le Japon pense que cette pratique est possible et qu'elle ne deviendrait pas une surcharge à l'économie des entreprises liées à la noix du Brésil dans le commerce international des aliments parce que le décorticage des noix aux fins de sélectionner les noix appropriées par inspection visuelle est une pratique déjà courante, conformément au document (voir paragraphe 48 de l'appendice III – Historique). Par ailleurs, cette pratique pourrait atténuer les pertes économiques possibles dues à l'élimination du marché de toutes les noix du Brésil non décortiquées qui dépassent les niveaux maximaux établis pour les autres fruits à coque ((10ppb pour les fruits à coque prêts à consommer et 15ppb pour les fruits à coque destinés à une transformation ultérieure).

En attendant, s'il est impossible d'éliminer toutes les noix pourries même en établissant des niveaux maximaux faibles, le Japon est d'avis qu'un étiquetage approprié devrait être imposé pour les noix du Brésil non décortiquées afin de fournir les instructions nécessaires aux consommateurs, notamment à ceux qui ont moins l'habitude de consommer les noix du Brésil.

Observation mineure sur l'appendice III:

La référence au « paragraphe 63» entre parenthèses au point VII du paragraphe 65 CONCLUSIONS & RECOMMANDATIONS concernant le facteur de transformation devrait être remplacée par le paragraphe 50.