

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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.1
Février 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'AFATOXINE DANS LES FRUITS À COQUE (MESURES ADDITIONNELLES POUR LES NOIX DU BRÉSIL) (N12-2009)

Observations à l'étape 3 soumises par le Canada et la Norvège

CANADA

Le Canada aimerait remercier le Brésil pour avoir préparé l'avant-projet de révision du code d'usages pour la prévention et la réduction de l'aflatoxine dans les fruits à coque (mesures additionnelles pour les noix du Brésil) (CX/CF 10/4/7).

Le Canada soutient la mise à jour des codes d'usage en général et à cette occasion, la révision de l'Annexe sur les mesures additionnelles pour la prévention et la réduction de la contamination par les aflatoxines des noix du Brésil dans le code d'usages, étant donné que de nouvelles informations sont disponibles pour guider le développement ultérieur des ces codes d'usage. Nous proposons la suggestion d'une méthode alternative pour le séchage des noix, si l'une est connue pour être acceptable et réalisable, étant donné que le séchage au soleil est généralement insuffisant pour atteindre un niveau d'humidité fiable. Le Canada soutient les efforts additionnels qui aideront à prévenir et/ou contrôler la contamination des noix du Brésil par les aflatoxines.

NORVÈGE

La Norvège accueille chaleureusement l'opportunité qui lui est offerte d'établir des observations sur l'avant-projet de révision du code d'usages pour la prévention et la réduction de l'aflatoxine dans les fruits à coque (Mesures additionnelles pour les noix du Brésil), CX/CF 10/4/7. Nous encourageons et soutenons l'emploi du code d'usages dans la réduction de l'exposition aux mycotoxines par le consommateur.

Les composés étant cancérigènes, la contamination par l'aflatoxine des arbres à fruits à coque destinés à la consommation humaine devrait être maintenue au niveau le plus faible qu'il est raisonnablement possible d'atteindre. Les bonnes pratiques à travers la chaîne alimentaire contribueront à minimiser la contamination par l'aflatoxine des arbres à fruits à coque avant la consommation.

Nous reconnaissons que nous ne sommes pas des experts dans le domaine des bonnes pratiques extractivistes pour les noix du Brésil. Nous sommes toutefois d'avis que les modifications proposées à l'annexe I, "Avant-projet de révision des mesures additionnelles pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine des noix du Brésil" sont en conformité avec les principes généraux quant à la façon de réduire la contamination par l'aflatoxine.

La Norvège est favorable aux amendements proposés à l'annexe 1 et les soutient.