

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 8 de l'ordre du jour

CX/CF 09/3/8 Add. 1

Février 2009

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

Troisième session

Rotterdam, Pays-Bas, 23 mars – 27 mars 2009

**AVANT-PROJET DU CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE
L'OCHRATOXINE A DANS LE CAFÉ (N12-2008)**

Observations à l'étape 3 en réponse à la Colombie et la CIAA

COLOMBIE

Nous recommandons les modifications suivantes dans le texte :

1. Titre du document: afin d'octroyer plus de clarté au document, nous proposons le titre suivant "Anteproyecto de Código de Prácticas para prevenir y Reducir la Contaminación del Café por la Ocratoxina A" [Avant-projet de code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination de l'ochratoxine A dans le café].
2. Para. 1, deuxième dernier mot: modifier "nutrición" [nutrition] en "nutrimento".
3. Sous-titre 2: modifier "Elaboración de las Bayas de Café" [Traitement des cerises de café] en "Procesamiento ou Beneficio de los Frutos".
4. Paragraphes. 5, 6 et suivants: modifier "beneficiado" [Traitement] en "beneficio".
5. Modifier "fruta" en "fruto" partout dans le texte.
6. Modifier "baya" en "drupa" or "fruto" partout dans le texte et dans les graphiques. Le café botanique n'est pas une "baya" [cerise].
7. Para. 11, sous a): modifier "fuerza" en "vigor".
8. Para. 16: modifier "velocidad" en "duración" ou "lapso".
9. Para. 17, deuxième dernier mot: insérer "trriage par des moyens mécaniques" après "trriage visuel"
10. Les chiffres et les sous-titres 3.4 et 3.5: "Beneficio en Seco" [Traitement à sec] et "Beneficio en Húmedo" [Traitement par voie humide] au lieu de "Beneficiado en Seco" et "Beneficiado en Húmedo".
11. Para. 27, troisième mot: nous proposons "agrios" [aigre] au lieu de "(amargos)" [amer].
12. Para. 32 et dans d'autres places dans le texte: pour le séchage du café l'emploi de terre ou sol dénudé n'est pas recommandé dans n'importe quelles conditions climatiques ou régions à la fois pour les fruits ou les grains en parche.

13. Para. 37: Le concept est correct pour les mycètes produisant de l'OTA. Dans tous les cas, la limite fiable pour la protection du café en parche des dommages par mycètes est en général de aw 0.67 et 0.7 et une humidité pas plus grande que 12.5% sur une base humide.

14. Para. 38, lettre d): Modifier les données qui s'y rapportent et la profondeur de 3 à 5 cm dans le café en parche frais ou humide; Celles-ci doivent être de 20 à 30 kg/m²

15. Para. 43: Nous proposons la modification suivante au début de ce paragraphe : dans des degrés bas de café on a observé que les fruits avec des défauts de noircissement et un goût aigre contenaient des niveaux élevés d'OTA.

16. Le vocabulaire et les graphiques 1 et 2, Granos vanos [café flottant]: dans le traitement par voie humide ceci se réfère aux cerises petites, abimées, très légères et immatures qui sont séparées du café en parche après le processus de lavage. Les cerises abimées et légères qui sont séparées par flottabilité avant dépulpage sont appelées "flotes" [flotteurs].

17. Vocabulaire, mésocarpe: Nous proposons que "pectináceo" [pectinaceous] soit retiré. Ce n'est pas un adjectif mais une expression.

18. Vocabulaire, mucilage: Retirer "disparaît"; le mucilage ne disparaît pas.

19. Vocabulaire, traitement par voie humide: nous proposons que ce concept soit modifié. Le séchage du café en parche avec son mucilage n'est pas un traitement par voie humide; c'est un procédé demi-sec.

20. Vocabulaire, torréfaction: modifier "color" [couleur] en "calor" [chaleur]

21. Figure 3: Nous suggérons que les termes pour la description des parties des cerises du café soient unifiés; on peut utiliser soit des noms génériques soit des termes botaniques.

* La pellicule est l'épiderme ou l'épicarpe ou le péricarpe

* Le pédoncule n'est pas ce qui est indiqué, c'est le pédoncule

* modifier pellicule argentée par film argenté

CIAA

Nous aurions donc seulement par conséquent un amendement mineur à suggérer. Le paragraphe 47 du texte se lit actuellement comme suit: "le café est toujours transporté des pays producteurs aux pays consommateurs dans des sacs ou en vrac, généralement dans des conteneurs d'une capacité de 18 à 22 tonnes." Le mot 'toujours' apparaît être déplacé étant donné qu'il implique que la situation est sur le point de changer. Toutefois, ceci n'en est pas le cas: le transport en conteneurs ainsi qu'il est décrit restera le mode presque exclusif de transport pour le futur prévisible. La CIAA voudrait par conséquent proposer que le mot "toujours" soit retiré.