

# codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE  
ORGANIZATION  
OF THE UNITED NATIONS

WORLD  
HEALTH  
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROME Tel: 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.1  
Mars 2010

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITE DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS L'ALIMENTATION

4<sup>ème</sup> 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 l'Argentine et la Norvège*

#### ARGENTINE

L'Argentine se réjouit de la possibilité de soumettre les observations suivantes concernant ce document.

Annexe III:

#### INFORMATION DE BASE - INTRODUCTION

Nous pensons que les paragraphes 2 à 5 devraient être supprimés car ils contiennent une information générale qui n'est pas pertinente dans un avant-projet de niveaux maximaux.

Concernant le paragraphe 6, nous considérons qu'il devrait s'énoncer comme suit:

6. Notamment concernant les noix du Brésil, les conditions du milieu amazonien et les caractéristiques de l'extrativisme (ramassage et manutention primaire) ne sont pas contrôlables et agissent directement et indirectement sur la formation des champignons toxigènes et des aflatoxines.

#### AFLATOXINES DANS LES NOIX DU BRÉSIL

Nous pensons que le paragraphe 30 contient une erreur de traduction et qu'il devrait être corrigé comme suit:

30. En su evaluación de la ~~ingestión~~ *ingesta* a través de los alimentos en su 68<sup>a</sup> reunión, el JECFA utilizó datos sobre la contaminación por aflatoxinas de países productores. La concentración mediana del contenido total de aflatoxinas en las nueces del Brasil (sin cáscara) era de 20 µg/kg (FAO/OMS, 2008).

Le paragraphe 38 contient une erreur de traduction également, l'énoncé devrait être:

38. Todas las muestras del proyecto Conforcast (con cáscara y los granos) fueron analizadas para el contenido de aflatoxinas B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> y G<sub>2</sub> por HPLC-FL con derivatización post-columna utilizando una ~~celula~~ *celda* electroquímica, con criterios de rendimiento según la Norma de la Comisión Europea 401/2006.

## NORVÈGE

La Norvège souhaite remercier le Brésil et les délégations qui ont contribué à la préparation du document sur l'avant-projet de niveaux maximaux pour les aflatoxines totales dans les noix du Brésil.

Les aflatoxines posent un risque substantiel pour la santé humaine et animale car elles sont génotoxiques et carcinogènes. L'autorité européenne de sécurité des aliments (AESA) a déclaré que l'ingestion devrait être réduite aux niveaux aussi faibles que raisonnablement réalisables, et que la priorité devrait être de limiter le nombre des aliments fortement contaminés présents sur le marché, quelle que soit la denrée concernée. Le JECFA a par ailleurs noté que la réduction de l'exposition aux aflatoxines est un objectif sanitaire important.

La gestion du risque posé par les aflatoxines dans les noix du Brésil semble d'autre part être un cas particulier. Nous croyons comprendre que le châtaignier du Brésil ne pousse qu'à l'état sauvage, et que l'extractivisme est important pour les populations indigènes, à la fois socialement et économiquement. Cependant, les bonnes pratiques sont très importantes, et nous approuvons les travaux déjà examinés dans « *l'avant-projet de révision du code d'usages pour la prévention et la réduction des aflatoxines dans les noix du Brésil (mesures supplémentaires pour les noix du Brésil)* ».

Le présent document recommande trois denrées liées aux noix du Brésil dans le commerce international : les noix du Brésil décortiquées et prêtes à consommer 10 µg/kg, décortiquées - pour transformation ultérieure 15 µg/kg et non décortiquées 20 µg/kg. La Norvège approuve le niveau proposé de 10 µg/kg et de 15 µg/kg pour les noix décortiquées prêtes à consommer et les noix décortiquées pour transformation ultérieure, respectivement.

Nous n'approuvons pas le niveau maximal différent pour les noix non décortiquées. Les autres fruits à coque qui ont des niveaux maximaux fixés par le Codex (amandés, noisettes et pistaches) font aussi l'objet d'un commerce international quand ils sont non décortiqués et ils n'ont que deux niveaux maximaux, l'un pour la transformation ultérieure et l'autre pour les fruits prêts à consommer. Les deux niveaux maximaux proposés pour les noix du Brésil décortiquées s'appliquent aussi aux fruits non décortiqués, et nous ne voyons pas la nécessité d'un niveau maximal supplémentaire pour les noix du Brésil. Le maintien d'une législation alignée sur les autres fruits à coque faciliterait également le commerce international.

Par ailleurs, alors que les noyaux de la noix du Brésil peuvent (ou non) être triés par le consommateur, la sélection de noix de propres à la consommation ne devraient pas, en principe, être à la charge des consommateurs.

Nous sommes heureux de pouvoir approfondir le sujet à la 4<sup>ème</sup> session du CCCF.