

# commission du codex alimentarius



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 7 de l'ordre du jour

CX/CF 10/4/7  
Novembre 2009

## 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 RÉVISION DU CODE D'USAGES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE L'AFATOXINE DANS LES FRUITS À COQUE (MESURES ADDITIONNELLES POUR LES NOIX DU BRÉSIL) (N12-2009)

(Préparé par le Brésil)

Les membres et observateurs du Codex souhaitant soumettre des observations à l'étape 3 sur la question indiquée ci-dessus, y compris les éventuelles implications pour leurs intérêts économiques, devraient le faire conformément à la *procédure uniforme pour l'élaboration des normes Codex et textes affiliés* (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **15 février 2010**. Les observations devraient être adressées.

à:

Ms Tanja Åkesson  
Codex Contact Point  
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality  
P.O. Box 20401  
2500 EK The Hague  
The Netherlands  
Tél.: +31 70 378.4045  
Fax.: +31 70 378.6141  
E-mail: [t.z.j.akesson@minlnv.nl](mailto:t.z.j.akesson@minlnv.nl) – *de préférence* -

Avec une copie à:

Secrétaire, Commission du Codex  
Alimentarius  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes  
alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Rome, Italie  
Fax: +39 (06) 5705 4593  
E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) – *de préférence* -

## GÉNÉRALITÉS

1. Un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine dans les fruits à coque a été adopté par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) lors de sa 28<sup>ème</sup> session. Une annexe spécifique, indiquant les bonnes pratiques extractivistes pour les noix du Brésil a été introduite dans le Code d'usages et adopté par le CAC lors de sa 29<sup>ème</sup> session.
2. Une validation des bonnes pratiques, eu égard aux facteurs provoquant la contamination par l'aflatoxine dans la chaîne de production des noix du Brésil et les méthodes de contrôle disponibles, a été récemment achevée dans le projet STDF<sup>1</sup> SafeNut<sup>2</sup>. Les trouvailles de ce projet indiquent un besoin de mettre à jour le code d'usages actuel pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par l'aflatoxine. Le rapport final du projet SafeNut peut être trouvé sur le site Web STDF<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Les normes et les facilités pour le développement du commerce (STDF) constitue un programme global sur le renforcement des capacités et la coopération technique établis par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), l'Organisation mondiale pour la santé animale (OIE), la Banque mondiale, l'Organisation mondiale pour la santé (OMS) et l'Organisation mondiale du commerce (WTO).

<sup>2</sup> <http://stdf-safenutproject.com/> (STDF project 114)

3. Le comité lors de sa 3<sup>ème</sup> session est convenu d'initier de nouveaux travaux sur la révision de l'Annexe relative aux mesures additionnelles pour la prévention et la réduction de la contamination des noix du Brésil par l'aflatoxine dans le code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque soumis à l'approbation de la commission lors de sa 32<sup>ème</sup> session. La 32<sup>ème</sup> session du CAC a approuvé ces nouveaux travaux.
4. L'avant-projet de révision de l'Annexe sur les mesures additionnelles pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine des noix du Brésil dans le Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'aflatoxine des fruits à coque est présenté dans l'Annexe I avec les modifications principales soulignées pour faciliter la référence.
5. La justification relative à certaines des modifications du texte est fournie dans l'Appendice II.

## ANNEXE

**AVANT-PROJET DE RÉVISION SUR LES MESURES SUPPLÉMENTAIRES POUR LA PRÉVENTION ET LA RÉDUCTION DE LA CONTAMINATION PAR L'AFLOATOXINE DES NOIX DU BRÉSIL****INTRODUCTION**

1. L'élaboration et l'acceptation d'une annexe au code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des fruits à coque par les aflatoxines permettront de disposer de directives uniformisées dont les pays producteurs pourront tenir compte dans leurs efforts pour maîtriser et gérer la contamination par les aflatoxines des noix du Brésil. Afin que ces mesures soient effectives, il sera nécessaire pour les ramasseurs, les agents de transformation, et les autres membres de la production d'appliquer les principes généraux établis par le Codex, tout en prenant en compte le fait que la noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*) n'est pas cultivée. Cette espèce existe partout dans la région amazonienne, toutefois les concentrations les plus larges d'arbres se trouvent en Amazonie brésilienne.

2. Cette annexe s'applique uniquement aux noix du Brésil, étant donné les conditions très spécifiques rattachées à leur récolte et leur transformation.

**USAGES RECOMMANDÉS REPOSANT SUR DE BONNES PRATIQUES EXTRACTIVISTES (BPE)****AVANT-RÉCOLTE**

3. **Les extractivistes devraient nettoyer le terrain sous les arbres à coque du Brésil, en éliminant les débris de cosses et de noix de la récolte antérieure.** Les cosses subsistantes de la saison de récolte antérieure ne devraient jamais être mélangées avec les cosses de la saison de récolte en cours étant donné qu'elles représentent une source potentielle de contamination par l'*Aspergillus*.

**RÉCOLTE**

4. **La récolte devrait avoir lieu continuellement dès que les cosses sont tombées des arbres.** Un certain retard dans la récolte est escompté car durant la saison de récolte les cosses restantes peuvent tomber, constituant un risque pour les vies des ramasseurs.

5. **Les cosses devraient être triées, afin de retirer celles qui sont abîmées, et constituées en piles, en couches fines, pour une période courte (de préférence moins de cinq jours).**

**PRÉ-RÉCOLTE**

6. Les cosses devraient être ouvertes le plus rapidement possible après la récolte, et les noix ôtées et séparées des cosses et placées sur un sol propre et sec ou une bâche en plastique en bon état, afin d'éviter un contact avec le sol. Durant l'ouverture des cosses on devrait avoir soin d'abîmer les noix le moins possible. **Les noix devraient être triées afin de retirer celles qui sont abîmées ou vides.**

7. Le transport initial des noix, de la forêt à une installation d'entreposage devrait avoir lieu dans les meilleurs délais, en utilisant des conteneurs qui sont propres, secs et protégés contre la pluie et les insectes, de la façon la plus large possible.

8. **Afin d'éviter la formation d'aflatoxines les noix devraient être séchées à un niveau d'humidité fiable de préférence dans les 10 jours à partir de la récolte.** Le séchage au soleil n'est généralement pas suffisant pour atteindre un niveau d'humidité fiable à cause de l'humidité relativement élevée dans l'environnement de la forêt tropicale. Cette recommandation est particulièrement importante lors de la production de noix du Brésil qui sont commercialisées comme "en coque", là où il est difficile de distinguer les noix contaminées des noix saines sans casser la noix. Les noix devraient être protégées contre la pluie et les insectes nuisibles, tels que les oiseaux, rongeurs et insectes et toute autre source de contamination.

9. **Après le séchage, les noix devraient être placées dans une installation d'entreposage dont le plancher se situe au moins à 50 cm au dessus du niveau du sol ; protégées contre la pluie et les insectes nuisibles et qui autorise une bonne circulation de l'air.** A des fins d'identification et de traçabilité, les noix, en vrac ou dans des sacs, de différentes origines et/ou récoltées des jours différents devraient être manipulées et conservées traitées de préférence séparément jusqu'à la transformation définitive et l'emballage. Cette recommandation s'applique spécialement au niveau du transformateur, en prenant en considération le fait que ceci est très difficile à accomplir au niveau de la communauté.

10. Durant le transport des noix, en vrac ou en sacs, de la première installation d'entreposage, soit vers un emplacement intermédiaire soit vers une installation de transformation, doit s'effectuer séparément des autres marchandises, dans des conteneurs qui sont propres, secs et protégés contre l'humidité et exempts d'insectes et du développement apparent de moisissures. Le matériel utilisé pour le transport des noix devrait être d'un matériau qui autorise un nettoyage et un entretien minutieux de sorte à ne pas constituer une source potentielle de contamination pour les noix du Brésil.

11. Si les noix sont entreposées dans un emplacement intermédiaire, avant d'atteindre l'installation de transformation, les installations de stockage devraient avoir les caractéristiques suivantes:

- a) protection contre la pluie et les insectes nuisibles
- b) sol lavable et imperméable ;
- c) drainage des eaux souterraines;
- d) bonne circulation de l'air ;
- e) surface suffisante et cloisonnements corrects autorisant la séparation des lots.

**Cet entreposage intermédiaire est uniquement recommandé si la teneur en humidité des noix correspond à une activité de l'eau en dessous de 0.70. Sinon aucun entreposage intermédiaire n'est conseillé, spécialement pour les noix que l'on espère commercialiser en coque.**

### **RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES**

12. Les États nationaux et les gouvernements locaux ainsi que les organisations non gouvernementales –ONG, les associations et coopératives commerciales devraient fournir aux agents intervenant dans la chaîne de production des noix du Brésil une formation de base et des informations à jour sur les dangers associés à la contamination par les aflatoxines pour les noix du Brésil.

13. Les personnes locales (extractivistes) impliqués dans la collecte des noix du Brésil devraient régulièrement recevoir une formation sur l'hygiène personnelle et les pratiques sanitaires à mettre en œuvre à toutes les étapes de la production y compris durant l'avant-récolte, la récolte, la pré-récolte et la transformation.

14. Il est recommandé que tout développement ultérieur et validation du système de contrôle de la qualité utilisé dans la plupart des usines de transformation en contrôlant le pourcentage de mauvaises noix dans les lots entrants, soient entrepris. Cette méthode peut être utilisée comme un outil pour décider si un lot peut être commercialisé en tant que « noix en coque » ou devrait être écalé et trié afin d'éliminer les mauvaises noix.

### Justification pour les modifications proposées

#### Les usages recommandés basés sur des bonnes pratiques extractivistes (BPE)

##### Avant-récolte

Paragraphe 3 - Justification: Cette étape apparaît simultanément à la récolte. Il est important que certaines cosses restent dans la forêt afin d'assurer la propagation des espèces.

##### Récolte

Paragraphe 4 – Le délai avant que toutes les cosses soient tombées des arbres peut prendre plusieurs semaines et donc les premières cosses peuvent rester dans la forêt trop longtemps.

##### Après-récolte

Paragraphe 6 – A cette étape, il est difficile d'identifier les cosses pourries et rances. En outre les noix abîmées incluent ces noix.

Paragraphe 8 – Le séchage au soleil, tel qu'il est pratiqué actuellement, ne réduit pas la teneur initiale en humidité des noix en un niveau d'humidité fiable afin d'autoriser un stockage initial, c'est-à-dire dans la forêt tropicale. Les résultats du projet SafeNut indiquent que les mycètes produisant de l'aflatoxine infectent les noix antérieurement, dans la forêt. En outre, les résultats montrent que la production principale d'aflatoxines apparaît durant le stockage initial et que le séchage au soleil, ainsi qu'il est fait actuellement, n'est pas suffisant pour atteindre des niveaux d'humidité fiables (correspondant en une activité de l'eau au-dessus de 0.70).

Paragraphe 14 – Les mauvaises noix, avec une couleur jaunâtre de l'amande de la noix, sont susceptibles de contenir des niveaux très élevés d'aflatoxines conformément aux résultats des projets du STDF-SafeNut et ConforCast.”