

La FAO décide de nouvelles normes pour plusieurs aliments

La Commission du Codex Alimentarius de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'organisation mondiale de la santé (OMS) a adopté jeudi de nouvelles normes visant à protéger la santé des consommateurs du monde entier, notamment en fixant des limites maximales admissibles pour le plomb dans les préparations pour nourrissons et pour l'arsenic dans le riz.

Sous la direction conjointe de la FAO et de l'OMS, la Commission du Codex Alimentarius établit les normes internationales de sécurité sanitaire et de qualité des aliments dans le but de garantir une nourriture plus sûre et plus nutritive aux consommateurs. Dans de nombreux cas, les normes du Codex servent de base aux législations nationales et de référence pour la sécurité du commerce international des denrées alimentaires.

La session annuelle du Codex qui s'est tenue cette semaine a vu la participation de représentants de 170 pays et de l'Union européenne, ainsi que de 30 organisations gouvernementales internationales et ONG.

La Commission du Codex Alimentarius a adopté une recommandation fixant une limite de 0,01 mg de plomb par kg dans les préparations pour nourrissons. Le plomb est naturellement présent dans l'environnement et les ingrédients utilisés dans la fabrication de préparations pour nourrissons peuvent en porter des traces.

Les nourrissons et les enfants en bas âge sont particulièrement exposés aux effets toxiques du plomb qui peuvent créer des dégâts profonds et permanents sur le développement de leur cerveau et de leur système nerveux et compromettre leur capacité d'apprentissage.

Pour la première fois, le Codex a adopté une limite maximale de 0,2 mg/kg pour l'arsenic dans le riz. L'arsenic existe à l'état naturel en grande concentration dans les eaux souterraines et les sols de certaines régions du monde. L'élément toxique s'introduit dans la chaîne alimentaire par les cultures qui absorbent l'eau et la terre.

L'exposition prolongée à l'arsenic peut provoquer le cancer et des lésions de la peau. Il a également été associé à des problèmes de développement, des maladies cardiaques, au diabète et à des dégâts au système nerveux et au cerveau.

Le riz, en particulier, peut absorber plus d'arsenic que d'autres cultures, et en tant qu'aliment de base pour des millions de personnes, il peut être une source importante d'exposition à l'arsenic, nocive pour la santé humaine. La contamination par le riz constitue un problème particulier dans certains pays d'Asie où les rizières sont irriguées avec de l'eau contenant des sédiments riches en arsenic, pompée de puits tubulaires peu profonds. De meilleures méthodes d'irrigation et pratiques agricoles peuvent contribuer à réduire la contamination, par exemple, en pratiquant la riziculture sur des lits surélevés plutôt que dans des champs inondés.

La Commission a également convenu d'élaborer un nouveau code d'usages qui aidera les pays à respecter les seuils maximum fixés et fournira aux producteurs de bonnes techniques agricoles et de production pour prévenir et réduire la contamination.

Le Codex a recommandé de limiter l'utilisation de certains médicaments vétérinaires chez les animaux destinés à la consommation, afin d'empêcher que des résidus demeurent dans la viande, le lait, les œufs ou le miel.

Les huit médicaments (chloramphénicol, vert de malachite, carbadox, furazolidone, nitrofurantoin, chlorpromazine, stilbènes et olaquinoxolone), y compris des antimicrobiens et activateurs de croissance, peuvent avoir des effets nocifs sur la santé humaine et contribuer au développement d'une résistance aux médicaments.

Les pays ont en outre convenu de limites maximales de résidus de pesticides et d'additifs ainsi que de contaminants dans les aliments, notamment des fumonisines, mycotoxines du maïs. D'autres mesures comprennent de nouvelles normes de sécurité sanitaire pour des aliments comme les pétoncles crus, le fruit de la passion, le durian et l'okra.

Les pays ont décidé d'inclure dans leurs travaux futurs l'établissement de normes pour le poivre noir, blanc et vert, le cumin, l'origan, le thym et l'ail, et la mise au point de niveaux maximaux de cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao.

Sur proposition de l'UNICEF, la Commission a également examiné la nécessité d'une norme Codex pour les aliments prêts à consommer pour enfants sous-alimentés, afin d'en garantir l'innocuité. La Commission a pris la décision de faire suivre ce débat par son Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

Source : <http://www.un.org/apps/newsFr/storyF.asp?NewsID=32980#.U9Ef18lay24> (18/07/2014)