

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2019/74-CF

Juillet 2019

DESTINATAIRES: Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur auprès du Codex

EXPÉDITEURS: Secrétariat de la
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires

OBJET: **Demande de données et d'informations sur les mesures d'atténuation de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines**

DATE LIMITE: 10 novembre 2019

OBSERVATIONS À:

Point de contact du Codex du Nigeria
Courriel: codexsecretariat@son.gov.ng
M. Abimbola Opeyemi Adegboye
Chair EWG Cassava
Courriel: adegboye.a@nafdac.gov.ng

Copie à:

Point de contact du Codex du Ghana
Courriel: codex@gsa.gov.gh
Secrétariat du CODEX
Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires
Courriel: codex@fao.org

CONTEXTE

1. À la treizième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (mai 2019), le Nigeria a expliqué que les mycotoxines, notamment les aflatoxines et les ochratoxines, posent des problèmes de santé publique dans les produits fermentés et non fermentés à base de manioc. Étant donné que la contamination fongique des produits à base de manioc se produit principalement après la transformation en raison de mauvaises pratiques de manutention et de stockage, mais également dans certains cas avant la récolte à cause d'une prolifération sur le terrain d'espèces de *Fusarium* tels que *Aspergillus*, due à de mauvaises pratiques agricoles ou de fabrication, le Nigeria a recommandé au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments d'envisager l'élaboration d'un code d'usages pour la réduction et la prévention de la contamination par les mycotoxines du manioc et des produits fermentés à base de manioc.

2. À sa treizième session, le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments est convenu qu'un document de travail devait être élaboré afin de déterminer s'il n'y avait suffisamment de mesures de prévention et/ou d'atténuation pour permettre l'élaboration d'un code d'usages, les informations utilisées pour l'élaboration de ce document devant être collectées à l'aide d'une lettre circulaire¹.

DEMANDE DE DONNÉES ET D'INFORMATIONS SUR LES MESURES DE PRÉVENTION OU DE RÉDUCTION DESTINÉES À PRÉVENIR OU RÉDUIRE LA CONTAMINATION DU MANIOC ET DES PRODUITS À BASE DE MANIOC PAR LES MYCOTOXINES

3. Les membres du Codex et les observateurs sont invités à transmettre des données et des informations sur les mesures destinées à prévenir ou réduire la contamination par les mycotoxines (en particulier les aflatoxines et l'ochratoxine A) du manioc et des produits à base de manioc (fermentés ou non) tout au long de la chaîne de production et d'approvisionnement alimentaires. Ces mesures doivent être:

- efficaces et facilement accessibles;
- économiques;
- largement applicables à l'ensemble des régions;
- applicables à toutes les échelles de production (en particulier aux entreprises très petites, petites ou moyennes).

¹ REP19/CF, paragraphes 128 à 145.

4. Des informations doivent également être données sur l'étape de la chaîne de production ou d'approvisionnement à laquelle ces mesures de prévention ou de réduction (par exemple, les BPA/BPF) s'appliquent, afin d'aider le groupe de travail électronique à définir le champ d'application du code d'usages (c'est-à-dire s'il s'appliquera à toute la chaîne de production ou d'approvisionnement depuis la production jusqu'à la préparation en passant par le stockage, la transformation et la distribution, ou seulement à certaines étapes).

5. Lors de la fourniture des données et informations demandées, les points suivants doivent être pris en considération et, le cas échéant, les informations correspondantes doivent être communiquées:

- L'étape la plus importante en termes de prévention ou de réduction des mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc.
- Les mesures de prévention ou de réduction qui doivent être appliquées au stade de la culture et lors de la récolte.
- Les paramètres essentiels (par exemple la température, l'humidité, la contamination fongique, etc.) qui doivent être mesurés et à quelle étape (récolte, stockage, transformation).
- Les conditions d'entreposage optimales pour prévenir ou réduire la contamination par les mycotoxines.
- Les conditions de transformation optimales pour prévenir ou réduire la contamination par les mycotoxines.
- Les points de contrôle critiques et les niveaux critiques (critères) à vérifier à ces points de contrôle. Veuillez fournir des éléments probants concernant les niveaux critiques. Indiquez quelles mesures de prévention ou de réduction peuvent être appliquées pour que ces niveaux critiques soient respectés.
- Les mesures de prévention ou de réduction à prendre durant le transport et la distribution.
- Toute autre information pertinente susceptible de compléter les données et les informations sur les mesures de prévention ou de réduction demandées aux paragraphes 3 et 4.

6. Dans la mesure du possible:

- Indiquez si les mesures de prévention ou de réduction et les paramètres critiques peuvent s'appliquer à toutes les régions de production (Afrique, Asie, Amérique centrale et du Sud et Caraïbes, Pacifique Sud-Ouest) ou, si ce n'est pas le cas, à quelles régions elles seraient applicables.
- En cas de production fermentée, indiquez si les mesures de prévention ou de réduction peuvent s'appliquer à tous les procédés de fermentation ou seulement à certains d'entre eux. Dans ce dernier cas, indiquez à quels procédés de fermentation les mesures de prévention ou de réduction sont applicables.

7. Si elles sont disponibles, il serait utile d'envoyer des données sur la présence de mycotoxines (en particulier d'aflatoxines et d'ochratoxine A) à la base de données GEMS/Aliments avec une description la plus détaillée possible de la racine de manioc (indication de la variété, par exemple) et des produits à base de manioc (par exemple le type de transformation: produits fermentés ou non fermentés) dans lesquels les mycotoxines ont été détectées, en précisant lesquelles.

8. Si possible, veuillez fournir les informations dans un document au format Word afin d'en faciliter la compilation et l'analyse par le groupe de travail électronique.