

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 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 2 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 00/2-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE

Quatorzième session

Kampala (Ouganda), 27-30 novembre 2000

QUESTIONS SOUMISES PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

QUESTIONS DÉCOULANT DE LA NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (CCFFV)

VOLUME DES ECHANGES INTERNATIONAUX DU MANIOC¹

À sa neuvième session, le Comité du Codex sur les fruits et légume frais a examiné l'Avant-projet de norme pour le manioc.

Le Comité fut informé que les deux variétés de manioc, douce et amère étaient commercialisées internationalement, et qu'il a été décidé d'éliminer les références à "Racines douces" dans la section. On observa à cet égard que les variétés amères de manioc pourraient contenir, de façon naturelle, de hauts niveaux de glycosides cyanogéniques et toxiques et par conséquent, il a été suggéré qu'une disposition devait être incorporée dans la Norme pour indiquer que le manioc ne devrait pas contenir des niveaux du composé pouvant présenter un danger pour la santé humaine.

Le Secrétariat du Codex a informé le Comité que si un niveau spécifique de glycoside cyanogénique était inclu dans la Norme, celui-ci devrait être examiné par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants. Toutefois, plusieurs délégations ont fait remarquer que le manioc ne se consomme qu'après avoir été épluché et cuit et que les niveaux de glycosides cyanogéniques qui restaient dans le produit ne représentaient aucun danger pour les consommateurs. Cependant, d'autres délégations ont fait remarquer que le produit n'était pas familier aux consommateurs de nombreux pays du monde et que par conséquent, les niveaux toxiques de la substance pouvaient être consommés par inadvertance si le produit n'était pas convenablement préparé.

Le Comité a observé que plusieurs options étaient disponibles concernant cette question, à savoir:

- Limiter la section sur la Définition du Produit uniquement aux racines douces de manioc;
- Établir un niveau maximum pour le composé;
- Établir une déclaration spécifique de précaution dans l'étiquette; ou bien

¹ ALINORM 01/35, par. 82-85.

- Établir sur l'étiquette des instructions spécifiques relatives à la préparation du produit pour indiquer que celui-ci doit être épluché et cuisiné de façon adéquate avant sa consommation.

Étant donné que le Comité n'est pas parvenu à un consensus sur cette question, il a été décidé de demander des observations spécifiques sur les choix proposés auparavant pour discussion et examen après la dixième session du CCFFV. **Il a été également décidé de demander des informations concernant cette question au Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (CCAFRICA) et au Comité de liaison Europe/Afrique/Caraïbes/Pacifique (COLEACP).**

Le Comité est par ailleurs invité à fournir des informations et tableaux de consommation et commerce international des variétés amères de manioc pour inclusion dans la Norme