



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS**

**Septième session
Moscou, Fédération de Russie, 8 – 12 avril 2013**

**AVANT-PROJET DE LIMITES MAXIMALES POUR L'ACIDE CYANHYDRIQUE DANS LE MANIOC
ET LES PRODUITS À BASE DE MANIOC**

*Observations soumises à l'étape 3 par le Costa Rica, l'Union européenne, le Ghana, l'Inde, le Kenya, les Philippines,
la Fédération de Russie et l'Union Africaine*

COSTA RICA

Le Costa Rica se réjouit de l'opportunité de soumettre des observations sur le document CX/CF13/7/10 Avant-projet de limites maximales pour l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc.

Observations:

Le Costa Rica n'a aucune observation à soumettre sur ce document. Il souscrit à la conclusion du groupe de travail électronique selon laquelle le développement de limites maximales pour l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc n'est actuellement pas justifié.

Nous soutenons le développement d'un Code d'usages pour une réduction de l'exposition au HCA en tant que mesure efficace de gestion des risques.

UNION EUROPEÉENNE

L'union européenne et ses États membres (UEEM) reconnaissent et apprécient le bon travail effectué par le groupe de travail électronique sous la direction de l'Australie, co-présidé par le Nigéria sur l'élaboration du projet de limites maximales pour l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc

L'UE souscrit aux conclusions et souhaite soumettre les observations suivantes sur les recommandations:

- L'UE est d'avis qu'il est nécessaire d'utiliser une approche commune pour exprimer les LM associées à l'acide cyanhydrique engendré par les glycosides cyanogéniques naturellement présents. L'UE est favorable à la modification de la LM pour le gari pour l'exprimer par rapport à l'acide cyanhydrique total, en convertissant la LM actuelle de 2 mg/kg d'acide cyanhydrique libre en une valeur qui reflète l'acide cyanhydrique total.

- L'UE souligne l'importance d'une technique analytique adaptée dans laquelle l'acide cyanhydrique total est déterminé en convertissant toutes les substances qui contribuent à la formation d'acide cyanhydrique (hydrolyse acide ou enzymatique). Par conséquent, l'EU encourage des travaux de validation supplémentaires sur les méthodes analytiques utilisées pour mesurer l'acide cyanhydrique total.

- L'UE est d'avis qu'il conviendrait d'intégrer les limites maximales pour l'acide cyanhydrique établies dans les normes Codex de produits pour le manioc doux (CODEX STAN 238-2003), la farine de manioc comestible (CODEX STAN 176-1989) et le gari (CODEX STAN 151-1989) dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

GHANA

Observation: Le Ghana ne soutient pas la proposition de modifier les LM existantes pour:

- Le manioc doux < 50 mg/kg;
- La farine de manioc comestible, pas plus de 10 mg/kg et
- Le gari, pas plus de 2 mg/kg, exprimé en HCN libre

Nous soutenons la recommandation d'accorder la priorité au développement et à la mise en œuvre d'un code d'usages. Par ailleurs, des données supplémentaires devraient être recueillies après la mise en place du Code d'usages et son efficacité devrait être évaluée avant d'envisager l'établissement des nouvelles LM.

Justification: Sur la base des normes Codex actuelles pour la farine de manioc, il n'existe aucune estimation de l'exposition alimentaire qui dépasse la dose aiguë de référence ARfD (pour les équivalents de cyanure dérivés des glycosides cyanogéniques de 0,9 mg/kg de poids corporel (équivalent à 0,09 mg/kg de poids corporel en tant que cyanure) ou la DJMTP (DJMTP de 0,02 mg/kg pc de cyanure (JECFA, 2012). Il n'y a par conséquent aucune justification à réviser les LM existantes à ce stade.

INDE

L'Inde soutient la recommandation du groupe de travail électronique pour le développement et l'implantation d'un code d'usages afin de réduire le HCN à cette étape puisque sans de données suffisantes sur les concentrations de HCN dans le manioc et les produits à base de manioc, les effets de la transformation et le modèle de consommation, ainsi que la précipitation pour établir des LM ne constituent une approche scientifique et n'est pas réalisable de façon pratique.

KENYA

OBSERVATION:

Pour les produits prêts à consommer nous pouvons maintenir **10 mg/kg** et pour le manioc brut sucré nous pouvons accepter **<50 mg/kg limites** qui sont recommandées par l'OMS et la FAO pour des objectifs de sécurité.

PHILIPPINES

Les Philippines, en tant que membre du groupe de travail électronique dirigé par l'Australie, souscrivent aux recommandations du groupe de travail électronique sur les questions précises suivantes:

1. Accorder la priorité au développement et à la mise en œuvre d'un Code d'usages et recueillir davantage de données avant d'envisager l'établissement des nouvelles LM;
2. Encourager les pays à recueillir des données sur les concentrations de HCN total dans le manioc et les produits à base de manioc, les modes de préparation et de consommation; et
3. Identifier les méthodes analytiques utilisées pour l'HCN dans les pays membres du Codex et demander au CCMAS d'adopter les méthodes proposées. Une variété de méthodes analytiques adaptées à l'usage prévu peuvent être utilisées pour déterminer les concentrations d'HCN total dans le manioc et les produits à base de manioc jusqu'à l'établissement d'une méthode validée pour mesurer l'HCN total.

FÉDÉRATION DE RUSSIE

Position:

Nous considérons qu'il est possible de souscrire à l'avant-projet de LM pour l'acide cyanhydrique dans la farine de manioc de 10 mg/kg et pour les produits à base de manioc de 2 mg/kg.

Toutefois nous estimons qu'il est nécessaire d'appliquer des mesures (approches) proposées dans le document CX/CF 13/7/11 aux activités ménagères également. Nous considérons qu'il est utile d'élaborer un programme national d'éducation de la population sur la prévention et la réduction du niveau d'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc.

Nous examinons la méthode analytique de la CLHP proposée de détermination de l'acide cyanhydrique dérivé des glucosides cyanogéniques du manioc comme spécifique, et ayant une limite de quantification satisfaisante. Il serait raisonnable de déterminer la limite de détection de la méthode de détection TLC également.

UNION AFRICAINE

<p>L'Union africaine soutient la recommandation qu'il n'existe pas de justification pour l'amendement des LM existantes (Pour le manioc sucré < 50mg/kg; farine de manioc comestible, pas plus de 10mg/kg et gari, pas plus de 2mg/kg, exprimé en tant que HCN libre).</p> <p>Nous soutenons en outre la recommandation qu'à cette étape la priorité devrait être accordée au développement d'un code d'usages.</p>	<p>En utilisant les normes Codex actuelles pour la farine de manioc, il n'existe pas d'estimations disponibles de l'exposition diététique qui excède la dose aiguë de référence (ARfD) (pour les équivalents du cyanure dérivés des glucosides cyanogéniques de 0.9 mg/kg poids corporel (équivalent à 0.09 mg/kg poids corporel en tant que cyanure) ou DJTMP (DJTMP de 0.02 mg/kg pc de cyanure (JECFA, 2012), il n'est donc par conséquent pas nécessaire d'amender la LM actuelle.</p>
---	--