



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 CODE D'USAGES POUR RÉDUIRE LA PRÉSENCE DE L'ACIDE CYANHYDRIQUE DANS LE MANIOC ET
DANS LES PRODUITS À BASE DE MANIOC

Observations soumises à l'étape 3 par le Brésil, le Costa Rica, l'Union européenne, le Ghana, l'Inde, le Kenya, la Fédération de Russie et l'Union africaine

BRÉSIL

Le Brésil propose de supprimer le mot doux dans le paragraphe 18. La phrase devrait renvoyer à la fois au manioc doux et au manioc amer. Alors que le manioc doux se consomme après transformation domestique, comme la cuisson et la friture, le manioc amer est utilisé dans l'industrie pour produire la farine de manioc et l'amidon de manioc, procédé qui réduit de façon significative les concentrations en cyanure.

COSTA RICA

Le Costa Rica se réjouit de l'opportunité de soumettre des observations sur le document CX/CF13/7/11 Avant-projet de Code d'usages pour réduire la présence d'acide cyanhydrique dans les produits à base de manioc.

Observations:

Le Costa Rica n'a aucune observation à soumettre sur ce document. Nous soutenons le développement d'un Code d'usages pour une réduction de l'exposition au HCA contenu dans les produits à base de manioc en tant que mesure efficace de gestion des risques.

UNION EUROPÉENNE

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 le développement du projet de Code d'usages pour réduire la présence de l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc, alors que les travaux sur le Code étaient dirigés par le Nigéria.

L'UEEM n'a aucune observation à soumettre et approuverait de transmettre l'avant-projet du code d'usages pour réduire la présence de l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc à la trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius pour adoption à l'étape 5/8 (en omettant les étapes 6 et 7), si cela est jugé approprié.

GHANA

Observation: Le Ghana soutient le Code d'usages pour réduire la présence de l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc.

Justification: Le projet de Code d'usages a pour but de fournir aux pays membres notamment aux pays en développement une orientation pour produire le manioc et les produits à base de manioc avec des concentrations de substances cyanogéniques résiduelles ne présentant aucun danger. Il contient aussi les bonnes pratiques agricoles et les bonnes pratiques de fabrication.

INDE

Observation générale

L'Inde soutient l'avant-projet de code d'usages afin de réduire la présence d'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits dérivés du manioc.

Observations spécifiques

Le texte du sous-titre (b) dans le paragraphe 15 sous l'en-tête « COSSETTES DE MANIOC SÈCHES » devrait être modifié comme suit:

Écaillage/découpage: L'objectif de l'écaillage est d'exposer la surface maximale des racines de manioc et d'encourager un séchage rapide. Le meilleur séchage en termes de rapidité et de qualité du produit final est accompli lorsque le manioc épluché est découpé en tranches fines – de moins de 10 mm d'épaisseur. **Dans le cas de variétés amères avec une teneur en cyanure élevée, les cossettes plus épaisses (taille de 10-15 mm) devraient être séchées afin de permettre un séchage lent, offrant plus de temps à la linamarase d'agir sur la linamarine, le cyanoglucoside complexe du manioc et la libération de l'acide cyanhydrique libre qui pourrait s'échapper facilement à l'air à des températures au-dessus de 28 °C.**

Raisonnement: Cette façon de découper aidera à réduire le niveau d'acide cyanhydrique dans les variétés amères.

KENYA

OBSERVATION:

Nous soutenons les recommandations indiquées dans ce texte et incitons fortement les membres du comité à prendre en considération dans leurs pays les recommandations indiquées dans le texte comme le fait que les petits producteurs non industriels de manioc et de produits à base de manioc devraient avoir accès aux matériels avec des informations sur les recommandations spécifiques basées sur les Bonnes pratiques de fabrication et directives sur les méthodes pour la réduction des cyanogènes résiduels dans les produits à base de manioc.

40. les autorités nationales de sécurité alimentaire et les Organes de contrôle de la Santé publique peuvent considérer d'introduire des kits scientifiques tels que les kits de picrate (Egan et al., 1998; Bradbury et al., 1999) afin de contrôler les concentrations en cyanure dans les produits à base de manioc le point d'utilisation et les concentrations en thiocyanate urinaire dans la population (Hague et Bradbury, 1999) parmi d'autres.

Nous recommandons également ce Comité dans l'avenir d'observer les niveaux d'aflatoxines dans les autres produits tels que l'amande amère, les haricots de Lima, Les fruits à noyaux et les pousses de bambou et autres produits qui peuvent être sujets à l'acide cyanhydrique, les glucosides cyanogéniques et les cyanohydrines

FÉDÉRATION DE RUSSIE

Position:

Nous souscrivons aux approches proposées dans le document afin de diminuer la teneur en acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc.

Nous suggérons de développer des programmes nationaux sur l'implantation de mesures élaborées pour la diminution de la teneur en acide cyanhydrique et en glucosides cyanogéniques dans les produits alimentaires à base de manioc fait maison.

UNION AFRICAINE

<p>L'Union africaine soutient le projet de code d'usages.</p> <p>Le projet de code d'usages a énuméré les mesures afin de réduire les niveaux de l'acide cyanhydrique dans les produits à base de manioc et a en outre couvert le processus de production typique pour différents produits africains à base de manioc. Le document a également recommandé des pratiques basées sur de bonnes pratiques agricoles (PBA) et de bonnes méthodes de transformation (BPF).</p>	<p>Le projet de code d'usages cherche à fournir des directives sur la façon de produire des produits à base de manioc avec des concentrations fiables de composés cyanogéniques résiduels et couvre différents aliments africains tels que le gari, le fufu et la poudre de fufu, les cossettes de manioc sec etc.</p> <p>Il est possible pour les pays africains d'implanter ce code d'usage.</p> <p>Les pays devraient toutefois être encouragés à poursuivre une collecte de données sur les niveaux de HCN total dans le manioc et les produits à base de manioc, les méthodes de préparation et les quantités consommées.</p>
--	--