

# commission du codex alimentarius

**F**

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(a) de l'ordre du jour

CX/FFV 05/12/2-Add.1  
mai 2005

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

*Douzième session,  
Mexico (Mexique), 16 - 20 mai 2005*

#### QUESTIONS DECOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DE SES ORGANES SUBSIDIAIRES

- Information supplémentaire -

#### COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

##### Directives générales sur l'échantillonnage

1. Le CCMAS, à sa 25<sup>e</sup> session (mars 2004), est convenu d'avancer le Projet de Directives à l'étape 8 en vue de son adoption par la 27<sup>ème</sup> Session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2004). Il a été convenu que les Directives générales, une fois adoptées, remplaceraient les Plans d'échantillonnage actuels pour les produits alimentaires préemballés (NQA 6.5) (CODEX 233-1969)<sup>1</sup>.
2. La Commission, à sa 27<sup>e</sup> session a adopté le Projet de Directives sur l'échantillonnage à l'étape 8 et a accordé que les Plans d'échantillonnage actuels pour les produits alimentaires préemballés (NQA 6.5) (CODEX 233-1969) devront être remplacés par les Directives générales<sup>2</sup>.

#### COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AMÉRIQUE DU NORD ET LE PACIFIQUE SUD-OUEST

##### Amendement à la Norme Codex pour le manioc doux; cyanure dans le manioc<sup>3</sup>

3. Le CCNASWP, à sa 8<sup>e</sup> session (octobre 2004), a noté que la Norme Codex pour le manioc doux, adoptée par la Commission en juillet 2003, a défini le manioc doux comme ayant une teneur en acide cyanhydrique de moins de 50 mg/kg en poids frais, excluant ainsi les variétés de manioc cultivées à Fidji et dans d'autres îles du Pacifique, qui affichaient une teneur en cyanure d'hydrogène supérieure à 50 mg/kg et ont été consommées régulièrement pendant de nombreuses années par une grande partie de la population. Le Comité de coordination a été informé qu'il n'y avait pas eu de cas d'incidence négative sur la santé signalés à Fidji et aux Tonga liés à la consommation de ces variétés de manioc affichant cette forte concentration. Il a également été observé que l'exportation de manioc vers l'Australie, la Nouvelle-Zélande et les États-Unis d'Amérique avait été une source importante de revenu pour les pays insulaires du Pacifique pendant de nombreuses années et que l'application de la Norme Codex actuelle pour le manioc doux pouvait entraîner des pertes économiques importantes pour les pays insulaires du Pacifique. Par conséquent, les deux délégations ont demandé au Comité d'appuyer l'amendement à la Norme Codex pour le manioc doux afin de permettre l'inclusion des variétés de manioc doux du Pacifique ayant une teneur en acide cyanhydrique supérieure à 50 mg/kg.

<sup>1</sup> ALINORM 04/27/23, par. 25 et Annexe III.

<sup>2</sup> ALINORM 04/27/41, Annexe V.

<sup>3</sup> ALINORM 05/28/32, pars. 106 - 109.

4. Le Comité a rappelé les nouvelles procédures pour la soumission de propositions pour de nouvelles activités, adoptées par la Commission à sa vingt-septième session, qui exigent que les propositions de nouvelles activités ou de révision d'activités soient soumises sous la forme d'un document de projet. Il a noté par ailleurs que la prochaine session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais devrait se tenir à Mexico du 16 au 20 mai 2005.

5. Il a été demandé de clarifier les fondements scientifiques pour la détermination de la teneur maximale en acide cyanhydrique dans la Norme Codex et si cette teneur avait été fixée en tenant compte des concentrations d'acide cyanhydrique dans les variétés de manioc cultivées dans les pays du Pacifique. Il a été noté que ces données figuraient dans les documents de séance correspondants.

6. Le Comité de coordination a recommandé que les délégations de Fidji et des Tonga présentent la proposition relative à l'amendement de la Norme Codex pour le manioc doux au Comité du Codex sur les fruits et légumes frais. Il a également été suggéré qu'avant de présenter la proposition au Comité, les données scientifiques utilisées pour la détermination de la teneur en acide cyanhydrique dans la norme actuelle Codex pour le manioc doux soient vérifiées et que soient fournies les justifications scientifiques pour proposer une nouvelle valeur.

## **COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR L'AMÉRIQUE LATINE ET LES CARAÏBES**

### **ÉLABORATION DE NORMES POUR LES PRODUITS TROPICAUX ET LOCAUX<sup>4</sup>**

7. Le CCLAC, à sa 14<sup>e</sup> session (décembre 2004), est convenu qu'il était nécessaire de se consacrer à l'élaboration de projets de norme relatifs à des produits de la Région, comme les fruits tropicaux frais (fruit de la passion, etc.). La délégation colombienne a proposé de favoriser l'établissement de normes pour les produits d'intérêt régional ou local, en particulier de la grenadille (fruit de la passion).

---

<sup>4</sup> ALINORM 05/28/36, par. 122.