

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 4(c) de l'ordre du jour

CX/FFV 06/13/9-Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Treizième session

Mexico (Mexique), 25 – 29 septembre 2006

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER

Observations à l'étape 3

F

AUSTRALIE

Commentaires de l'Australie en réponse à la circulaire CX/FFV/06/13/9 sur l'avant-projet de norme Codex pour le manioc amer à l'étape 3. L'Australie remercie la Commission de l'opportunité d'offrir ses commentaires.

1. Avant-projet de norme Codex pour le manioc amer à l'étape 3

L'Australie signale que le document, dans sa rédaction, est pratiquement identique à la norme Codex pour le manioc doux (sauf pour la substitution de « doux » par « amer » et une note en pied de page pour définir le manioc amer).

Bien que le projet initial indique que la consommation du manioc exporté concerne les habitants des Îles Fidji et Tonga, les régimes alimentaires sont de plus en plus multiculturels et il existe le danger qu'un produit exporté puisse être consommé par des personnes ignorantes de la préparation appropriée du produit, ce qui pourrait entraîner des problèmes de santé publique et de sécurité associés à la consommation de produits contenant d'importants volumes de cyanogènes.

Au vu de ces considérations, il est indispensable d'obtenir l'information nécessaire permettant d'établir un « niveau sécuritaire » de consommation pour fins de réglementation sur ce sujet. L'Australie est consciente de que jusqu'à cette date, le JECFA n'a pas été en mesure d'établir un niveau sécuritaire de cyanure d'hydrogène dans les plantes (contenant des glucosides cyanogéniques) destinées à la consommation humaine, par manque d'information toxicologique et épidémiologique quantitative. Étant donné les dangers inhérents à la consommation de variétés de manioc amer insuffisamment traitées (contenant de 50 à 200mg d'équivalents de cyanure d'hydrogène par kilogramme de produit frais), l'Australie recommande d'entreprendre les recherches pertinentes avant de soumettre la norme à considération par le Comité.

L'Australie appuie également l'inclusion dans la norme d'une méthode (ou de méthodes) pour déterminer la teneur de cyanure dans le manioc cru. Haque & Bradbury¹ offrent un exemple de méthode suffisamment simple et sensible (la méthode du picrate) qui pourrait être considérée. Toute méthode d'analyse devra être approuvée par le CCMAS.

Pour ce qui a trait aux dispositions concernant la qualité et le calibrage, sous la Section 2 (Dispositions concernant la qualité) et la Section 3 (Dispositions concernant le calibrage), et sous la Section 4 (Dispositions concernant les tolérances), l'Australie considère que de telles dispositions ne devraient pas figurer dans les normes des produits car elles imposent des limites superflues au commerce, sauf si elles influent sur la santé et la sécurité, ou encore sur la qualité de la consommation.

Ces facteurs obéissent à la demande du marché et des consommateurs et devraient être laissés à la pratique industrielle. En particulier, nous désirons attirer l'attention du Comité sur les récentes délibérations tenues lors de la réunion du groupe de travail du CCFV au Chili, et où il a été reconnu, dans le cas des pommes, par exemple, que le calibre *en soi* ne pose aucun problème et qu'un calibre restrictif pourrait décourager l'innovation.

¹Haque, M. & Bradbury, J.H. (2002). Détermination de la concentration total de cyanure dans les plantes et les aliments utilisant les méthodes du picrate et de l'hydrolyse d'acides. Food Chem 77 :107-114.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La Communauté européenne et ses États membres souhaitent formuler les observations ci-après:

Point 2.1 Caractéristiques minimales:

Les défauts d'origine mécanique mentionnés au neuvième tiret ("**pratiquement exempt de défauts d'origine mécanique et de meurtrissures**") sont déjà pris en compte par la caractéristique minimale "entier" ainsi que dans les défauts autorisés par les catégories I et II (cicatrices et éraflures).

Par conséquent, le neuvième tiret devrait être libellé comme suit:

"- pratiquement exempt de meurtrissures"

Point 2.1.1

Conformément à la formulation standard, la phrase devrait être libellée comme suit:

*"Le manioc doit avoir été soigneusement récolté et avoir atteint un degré de développement physiologique satisfaisant **conformément aux critères caractéristiques** de la variété et de la région de production."*

Point 2.2.3

La norme pouvant être appliquée à toutes les étapes de la commercialisation, il est recommandé d'autoriser certains défauts dans la pulpe des produits de la catégorie II. Par conséquent, la dernière phrase de ce point devrait être libellée comme suit:

"La pulpe ne peut présenter de défauts majeurs."