

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
Avril 2006

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 (À L'ÉTAPE 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius qui souhaitent formuler des observations quant au sujet mentionné, y compris les incidences éventuelles sur leurs intérêts économiques, sont invités à les faire parvenir, conformément à la Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius) avant le **30 juin 2006**. Les observations devraient être adressées :

au:

Président du Comité,
C.P. Miguel Aguilar Romo, Director General,
Dirección General de Normas,
Av. Puente de Tecamachalco 6, segundo piso,
Lomas de Tecamachalco Sección Fuentes,
C.P. 53950 Naucalpan de Juárez,
Estado de México
Téls.: +(52) (55) 57 29 94 80, +(52) (55) 57 29 91 00,
Ext. 43220, 43218;
No. de télécopie: +(52) (55) 55 20 97 15, Ext. 43299;
Courriel: codexmex@economia.gob.mx,
jalopez@economia.gob.mx – *de préférence* -

avec copie au:

Secrétaire,
Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes
alimentaires,
Viale delle Terme di Caracalla,
00100 Rome
(Italie)
No. de télécopie: +39 (06) 5705 4593
Courriel: codex@fao.org – *de préférence* -

ANTÉCÉDENTS

- À sa douzième session, le Comité a examiné une proposition de révision partielle de la norme Codex pour le manioc doux pour y inclure les variétés de manioc ayant une teneur supérieure à 50 mg/kg de cyanure d'hydrogène, jugées propres à la consommation humaine. Le Comité est convenu de demander à la Commission du Codex Alimentarius d'approuver ce nouveau travail. Une fois approuvé, un groupe de travail dirigé par les Tonga préparerait une proposition pour examen par le Comité à sa prochaine session.¹
- À sa vingt-huitième session, la Commission a pris acte de la demande du Comité de réviser la norme en vigueur, en particulier la Section 1 - Définition du produit et la Section 3 – Dispositions relatives au calibrage en tenant compte des amendements aux sections pertinentes de la norme qui découleraient de la révision des sections susmentionnées, afin d'inclure d'autres variétés de manioc adaptées à la consommation humaine.

¹ ALINORM 05/28/35, par. 91-94 & Annexe VIII.

3. La Commission a noté des divergences de vues en ce qui concerne la normalisation des variétés de manioc autres que celles déjà couvertes par la norme, en particulier: l'inclusion de variétés amères de manioc pourrait avoir des incidences majeures sur les dispositions relatives aux variétés de manioc doux actuellement couvertes par la norme et la coexistence des deux variétés dans la même norme pourrait prêter à confusion comme elles étaient utilisées à des fins différentes. Par contre, l'inclusion de variétés amères de manioc pourrait contribuer à éviter ou réduire les obstacles techniques au commerce dans ces produits.

4. La Commission est convenue d'entreprendre de nouveaux travaux sur une norme distincte pour les variétés amères de manioc, étant entendu que le Comité pourrait envisager à un stade ultérieur d'élaborer une norme unique applicable à tous les types de manioc, conformément à la décision prise par le Codex d'élaborer chaque fois que possible des normes plus horizontales et d'une portée plus vaste².

Proposition des Tonga et des Fidji pour le manioc amer

5. La Norme actuelle du Codex pour le manioc doux était au coeur du débat. Le principal écart par rapport à la norme en vigueur correspond aux concentrations maximales et minimales de cyanure d'hydrogène utilisées pour définir le manioc "amer", à savoir: "plus de 50 mg/kg – 200 mg/kg". Ce niveau a été déterminé à partir du contenu de cyanure d'hydrogène contenu dans les variétés de manioc qui étaient consommées avec un minimum de transformation (c.a.d. juste bouillies ou cuites à la vapeur) aux Fidji et aux Tonga. En outre, le terme "doux" a été changé par "amer" dans tout le texte. Concernant le calibrage, il a été décidé que la Section 3, telle que décrite dans la norme pour le manioc doux, convenait telle quelle. Les dispositions de la Section 7 – Contaminants – étaient conformes à la décision du Comité d'appliquer ce texte aux normes du Codex pour les fruits et légumes frais³. Toutes les modifications sont indiquées en caractères gras et soulignés.

6. De plus, les Tonga et Fidji ont informé qu'aucun effet nocif sur la santé n'avait été signalé en raison de la consommation de variétés amères de manioc cultivées dans ces pays. Ils soutiennent donc une norme Codex unique pour le manioc couvrant les deux variétés qui sont consommées directement avec une transformation minimale (c.a.d. bouillies ou cuites à la vapeur).

DEMANDE D'OBSERVATIONS

7. L'avant-projet de norme Codex pour le manioc est joint à ce document en tant qu'annexe. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées disposant du statut d'observateur auprès de la Commission du Codex Alimentarius sont invités à communiquer leurs observations sur l'avant-projet de norme, comme mentionné dans la première page. L'avant-projet de norme ainsi que les observations soumises seront examinés par le Comité du Codex sur les fruits et légumes frais.

² ALINORM 05/28/41, par. 99 à 101 et Annexe VIII.

³ ALINORM 05/28/35, par. 56.

AVANT-PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER¹**(À L'ÉTAPE 3)****1. DÉFINITION DU PRODUIT**

La présente norme vise les racines de variétés **amères**² commerciales de manioc issues du *Manihot esculenta* Crantz, de la famille des *Euphorbiaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion du manioc destiné à la transformation industrielle.

2. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ**2.1 CARACTÉRISTIQUES MINIMALES**

Dans toutes les catégories, compte tenu des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, le manioc doit être:

- entier;
- sain; sont exclus les produits atteints de pourriture, moisissure ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propre, pratiquement exempt de matières étrangères visibles; à l'exception des substances utilisées pour prolonger la durée de conservation;
- pratiquement exempt de ravageurs affectant l'aspect général du produit;
- pratiquement exempt de dommages causés par des ravageurs;
- exempt d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- exempt de toute odeur et/ou saveur étrangères³;
- ferme;
- pratiquement exempt de défauts d'origine mécanique et de meurtrissures;
- exempt de décoloration de la pulpe.

La section à l'extrémité la plus étroite du tubercule ne doit pas dépasser 2 cm de diamètre.

L'extrémité de la racine du côté de la tige devra présenter une coupure nette mesurant entre 1 cm et 2,5 cm de longueur.

2.1.1 Le manioc doit avoir été soigneusement récolté et avoir atteint un degré de développement physiologique satisfaisant compte tenu des caractéristiques de la variété et à la région de production.

Le développement et l'état du manioc doivent être tels qu'ils leur permettent:

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

2.2 CLASSIFICATION

Le manioc est classé en trois catégories, comme suit:

¹ Communément appelé dans certaines régions sous le nom de: manioc, mandioca, tapioca, aipim, yucca, etc.

² Les variétés de manioc **amères** contiennent plus de 50 mg/kg **mais moins de 200 mg/kg** de cyanure d'hydrogène (poids du manioc à l'état frais). Dans tous les cas, le manioc doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé.

³ Cette disposition autorise les odeurs provenant des agents de conservation utilisés conformément aux réglementations correspondantes.

2.2.1 Catégorie “Extra”

Le manioc de cette catégorie doit être de qualité supérieure. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Il doit être exempt de défauts, à l'exception de très légères altérations superficielles, à condition que celles-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage.

2.2.2 Catégorie I

Le manioc de cette catégorie doit être de bonne qualité. Il doit présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial. Il peut toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation dans l'emballage:

- légers défauts de forme;
- cicatrices ou défauts cicatrisés, n'affectant pas plus de 5% de la surface du fruit;
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 10% de la surface du fruit.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du produit.

2.2.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend le manioc qui ne peut être classé dans les catégories supérieures, mais correspond aux caractéristiques minimales définies à la Section 2.1 ci-dessus. Il peut toutefois présenter les défauts suivants, à condition que les racines conservent leurs caractéristiques essentielles de qualité, de conservation et de présentation:

- défauts de forme;
- cicatrices ou défauts cicatrisés, n'affectant pas plus de 10% de la surface du fruit;
- éraflures de la surface n'affectant pas plus de 20% de la surface du fruit.

Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du produit.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section transversale, conformément au tableau ci-après :

Code de calibre	Diamètre (cm)
A	3,5 – 6,0
B	6,1 – 8,0
C	> 8,0

Dans tous les cas, le manioc ne peut être d'un poids inférieur à 300 grammes et d'une longueur inférieure à 20 centimètres.

4. DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Des tolérances de qualité et de calibre sont admises dans chaque emballage pour les produits non conformes aux exigences de la catégorie indiquée.

4.1 TOLÉRANCES DE QUALITÉ

4.1.1 Catégorie “Extra”

Cinq pour cent, en nombre ou en poids, de manioc ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.2 Catégorie I

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de manioc ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II ou, exceptionnellement, admis dans les tolérances de cette catégorie.

4.1.3 Catégorie II

Dix pour cent, en nombre ou en poids, de manioc ne correspondant ni aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 TOLÉRANCES DE CALIBRE

Pour toutes les catégories, dix pour cent, en nombre ou en poids, de manioc correspondant au calibre immédiatement supérieur et/ou inférieur à celui indiqué sur l'emballage.

5. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

5.1 HOMOGENÉITÉ

Le contenu de chaque emballage doit être d'aspect homogène et ne comporter que du manioc de même origine, variété et/ou type commercial, qualité et calibre. La partie apparente de l'emballage doit être représentative de l'ensemble.

5.2 CONDITIONNEMENT

Le manioc doit être conditionné de façon à assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés à l'intérieur des emballages doivent être neufs⁴, propres et de nature à ne pas causer aux produits d'altérations externes ou internes. L'emploi de matériaux et notamment de papiers ou de timbres comportant des indications commerciales est autorisé, sous réserve que l'impression ou l'étiquetage soient réalisés à l'aide d'une encre ou d'une colle non toxique.

Le manioc doit être conditionné conformément au Code d'usages international recommandé pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais (CAC/RCP 44-1995, Amd. 1-2004).

5.2.1 Description des emballages

Les emballages doivent posséder les caractéristiques de qualité, d'hygiène, de ventilation et de résistance permettant de garantir de bonnes conditions de manutention, d'expédition et de conservation du manioc. Les emballages doivent être exempts de toute matière et odeur étrangères.

6. MARQUAGE OU ÉTIQUETAGE

6.1 EMBALLAGES DESTINÉS AU CONSOMMATEUR FINAL

Outre les dispositions de la Norme Générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985. Rév.1-1991), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

6.1.1 Nature du produit

Chaque emballage doit porter une étiquette indiquant le nom et le type (**amer**) du produit et, le cas échéant, celui de la variété.

6.1.2 Mode de préparation

L'indication que le manioc doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé est obligatoire.

6.2 EMBALLAGES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL

Chaque emballage doit porter les renseignements ci-après, imprimés d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement.

6.2.1 Identification

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou de l'expéditeur. Code d'identification (facultatif)⁵.

⁴ Aux fins de la présente norme, cette prescription inclut les matériaux recyclés d'une qualité appropriée pour l'emballage des denrées alimentaires.

⁵ La législation nationale d'un certain nombre de pays requiert la déclaration explicite des nom et adresse. Toutefois, lorsqu'un code est utilisé, la mention « emballer et/ou expéditeur (ou des abréviations équivalentes) » doit figurer à proximité du code.

6.2.2 Nature du produit

Nom du produit et du type (**amer**), si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété (facultatif).

6.2.3 Origine du produit

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

6.2.4 Caractéristiques commerciales

- Catégorie;
- Calibre (code de calibre ou diamètre minimal et maximal en centimètres);
- Poids net;
- Mode de préparation (voir Section 6.1.2).

6.2.5 Marque officielle d'inspection (facultative)

7. CONTAMINANTS

7.1 RÉSIDUES DE PESTICIDES

Le manioc doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

7.2 AUTRES CONTAMINANTS

Le manioc doit être conforme aux limites maximales de résidus fixées pour ce produit par la Commission du Codex Alimentarius.

8. HYGIÈNE

8.1 Il est recommandé de préparer et manipuler le produit couvert par les dispositions de cette norme conformément aux sections appropriées du Code d'Usages international recommandé - Principes Généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003), Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents du Codex pertinents tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et les codes d'usages.

8.2 Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).