

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 5 de l'ordre du jour

CX/CAC 23/46/18

Novembre 2023

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-sixième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

27 novembre - 2 décembre 2023

### MODIFICATIONS À APPORTER AUX TEXTES DU CODEX PROPOSÉES PAR LE SECRÉTARIAT DU CODEX

Dans le présent document, le secrétariat du Codex suggère d'apporter des modifications à des normes et textes apparentés du Codex pour en améliorer la cohérence, l'exactitude, la lisibilité et la clarté.

#### 1. Changement de la présentation des textes du Codex

Depuis la 45<sup>e</sup> session de la Commission, le secrétariat du Codex utilise une nouvelle mise en page pour les textes du Codex afin d'en améliorer la cohérence et la transparence. Nouveautés:

- Un tableau présente les amendements et corrections apportés sur la page de couverture du texte du Codex concerné, qui peut être un code d'usages, une norme, des directives, etc. (voir les exemples dans l'annexe I).
- Les [Directives éditoriales de la FAO](#) sont appliquées pour uniformiser le style, l'orthographe et la grammaire.
- Toutes les références à des documents du Codex ont été transformées en notes en fin de texte. Elles apparaissent dans le corps du texte à la manière habituelle – titre et code –, mais la notice bibliographique complète figure en fin de texte.
- Les notes en fin de texte sont signalées par des renvois en chiffres indiens, alors que les renvois aux notes de bas de page sont en chiffres romains. L'annexe I contient également des exemples de notes de bas de page et de notes en fin de texte.

Les changements indiqués ci-dessus ont été appliqués à tous les textes adoptés par la Commission à sa 45<sup>e</sup> session, ainsi qu'aux textes modifiés à la suite de décisions prises à cette session et aux textes où des corrections ont été apportées (voir la section 2).

Comme le secrétariat du Codex l'a exposé dans le document CX/CAC 22/45/20, un travail est en cours afin de publier les textes du Codex dans un nouveau format agréable, pratique à manier et pouvant être conservé sous forme électronique pour fournir diverses données analytiques, notamment sur les sources. Certains des textes adoptés par la Commission à sa 45<sup>e</sup> session ont déjà été publiés avec cette nouvelle présentation<sup>i</sup>. Le projet quinquennal en cours, fondé sur le travail initial, consiste à présenter l'intégralité de la collection des textes du Codex (le Codex Alimentarius) dans les six langues et dans la nouvelle maquette.

#### 2. Correction

##### CCFO – Comité du Codex sur les graisses et les huiles

En février 2023, le secrétariat du Codex a corrigé deux erreurs dans la *Norme sur les huiles végétales portant un nom spécifique* (CXS 210- 1999): i) La valeur de l'acide gras C16:1 dans l'huile de pistache était erronée: il faut lire «ND-2,0» au lieu de «ND-0,2»; ii) Une phrase sur les additifs alimentaires avait été supprimée par inadvertance. Ces deux erreurs sont dûment signalées dans un tableau sur la page de couverture de la norme.

#### 3. Proposition de modification de forme à apporter aux normes du Codex en français

Le Groupe de la traduction française de la FAO a suggéré au secrétariat du Codex que, dans les titres des normes du Codex, la préposition «sur» soit employée au lieu de la préposition «pour» s'il y a lieu. Par exemple,

<sup>i</sup> Exemples de textes du Codex publiés avec la nouvelle maquette (en anglais): *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969); *Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination des aliments par le plomb* (CXC 56-2004); *Lignes directrices relatives aux aliments thérapeutiques prêts à l'emploi* (CXG 95-2002).

la forme «norme sur le cumin», plus idiomatique pour indiquer simplement que la norme (CXS 327- 2017) porte sur le produit en question, devrait remplacer la forme «norme pour le cumin», qui semble indiquer que la norme serait censée promouvoir ce produit.

Cette proposition de modification éditoriale est soumise à l'approbation de la Commission à sa 46<sup>e</sup> session.

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations  
Unies pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

## NORME RÉGIONALE SUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ

**CXS 334R-2020**

**Adoptée en 2020. Amendée en 2022.**

### Amendements de 2022

Les amendements suivants ont été apportés au texte de la norme par suite des décisions prises lors de la 45<sup>e</sup> session session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2022.

Page	Emplacement	Texte original	Texte imprimé
3	Section 7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail	Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballeur qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.	L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la <i>Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346- 2021).

## 1. CHAMP D'APPLICATION

Cette norme s'applique à toutes les préparations cuites à base de manioc fermenté, qui sont destinées à la consommation humaine et obtenues après transformation des racines de manioc (*Manihot esculenta* Crantz). La norme ne s'applique pas au gari.

## 2. DESCRIPTION

Les préparations cuites à base de manioc fermenté se présentent sous la forme de boules ou de bâtons de manioc.

Ces produits sont obtenus à partir des racines de manioc frais, épluchées, découpées, trempées dans l'eau pour fermentation, puis pressées et déshydratées avant emballage et cuisson.

### Manutention

Lorsque la cuisson est réalisée sur le lieu de consommation, les préparations crues à base de manioc doivent être conservées et transportées dans des conditions (durée/température) qui ne compromettent pas l'innocuité du produit.

## 3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

### 3.1 Facteurs de qualité généraux

Les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent être propres et sans danger pour la consommation humaine. La teneur en eau doit être caractéristique d'une préparation donnée. Elles doivent être exemptes d'odeur et de goût anormaux, ainsi que de toute matière étrangère (débris d'insectes, poils de rongeurs, grains de sables et poussières).

### 3.2 Facteurs de qualité spécifiques

Acidité totale (en équivalent acide lactique): comprise entre 0,1 et 0,5 g pour 100 g de préparation de manioc fermenté.

### 3.3 Dispositions concernant la présentation

Les préparations cuites à base de manioc fermenté se présentent sous la forme de boules ou de bâtons de manioc.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits couverts par cette norme doivent respecter les limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193- 1995)<sup>1</sup> et le *Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc* (CXC 73- 2013)<sup>ii,2</sup>.

Les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent respecter les limites maximales de résidu de pesticide fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections applicables des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1- 1969)<sup>3</sup> et d'autres documents pertinents tels que les codes d'usages du Codex Alimentarius en matière d'hygiène.

Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21- 1997)<sup>4</sup>.

## 7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1- 1985)<sup>5</sup>, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

---

<sup>ii</sup> Les valeurs de la concentration totale en acide cyanhydrique seront déterminées sous réserve de l'achèvement des travaux en cours du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF).

### 7.1 Nom du produit

Le nom des produits visés par la présente norme est «Préparations cuites à base de manioc fermenté», suivi du nom spécifique ou local du produit.

### 7.2 Emplacement de l'étiquette

L'étiquette des produits visés par la présente norme devrait être placée sur l'emballage secondaire.

### 7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346- 2021)<sup>6</sup>.

## 8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

À élaborer.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

---

<sup>1</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius n° CXS 193- 1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>2</sup> FAO et OMS. 2013. *Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc*. Code d'usages du Codex n° CXC 73- 2013. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>3</sup> FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius n° CXC 1- 1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>4</sup> FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius n° CXG 21- 1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>5</sup> FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>6</sup> FAO et OMS. 2021. *Norme générale pour l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346- 2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.