



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 9.1

CX/AFRICA 19/23/12 Add.1
Original language only

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
FAO/WHO COORDINATING COMMITTEE FOR AFRICA
Twenty-third Session,
Nairobi, Kenya, 02 – 06 September 2019**

DRAFT STANDARD FOR FERMENTED COOKED CASSAVA BASED PRODUCTS

Comments at Step 6 (Replies to CL 2019/57-AFRICA)

Comments of Burkina Faso, Ecuador, Egypt, Iraq and Rwanda

Background

1. This document compiles comments received through the Codex Online Commenting System (OCS) in response to CL 2019/57/OCS-AFRICA issued in June 2019. Under the OCS, comments are compiled in the following order: general comments are listed first, followed by comments on specific sections.

Explanatory notes on the appendix

2. The comments submitted through the OCS are hereby attached as **Annex I** and are presented in table format

Annex I

Text/ Comment	Country/Observer
GENERAL COMMENTS	
Una vez revisado el PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA PRODUCTOS A BASE DE CASSAVA COCIDOS FERMENTADOS, Ecuador manifiesta que está de acuerdo con el texto y con las consideraciones descritas de manera general, dichos criterios permitirán regular este tipo de productos que no se comercializan de manera formal en el país. Por tanto sugiere avanzar en el paso 6	Ecuador
Egypt appreciates the work done on this draft , and agrees on draft of the mentioned standard and we would like to recommend the followings: i. Establish limit to the moisture content according to the different types of fermented cooked cassava based products which mentioned in annex of the draft ii. Establish maximum limit for ash , carbohydrates , and protein to the different types of fermented cooked cassava based products	Egypt
we agree with draft especially section 5	Iraq
1. SCOPE	
This standard applies to all fermented cooked cassava based products, which are intended for direct human consumption and obtained after processing of cassava roots (<i>Manihot esculenta</i> Crantz)Crantz and <i>Manihot utilissima</i> Pohl). This standard does not apply to gari.	Burkina Faso
2. DESCRIPTION	
Les préparations cuites à base de manioc fermenté se présentent sous la forme de boules ou de bâtons de manioc. Je crois qu' il faut supprimer la forme puisque chacun peut faire la forme qu'il veut sinon ca peut etre un obstacle pour la conformite d'un produit	Rwanda
Aux fins de conservation, les préparations cuites à base de manioc fermenté peuvent être conservées et transportées à l'état frais, à une température <u>ambiante</u> , de congélation ou de surgélation, et la cuisson est faite sur le lieu de consommation.	Rwanda
3.1 General Quality Factors	
Les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent être propres et sans danger pour la consommation humaine. Elles doivent être exemptes d'odeur et de goût anormaux, et de toute matière étrangère, (débris d'insectes, poils de rongeurs, grains de sables-sables , <u>moisissure</u> et poussières). Les preparations cuites à base de manioc fermenté presentment des fois de la moisissures. C'est doit être un element de la non conformité meme à l'oeil nu	Rwanda
3.2 Specific Quality Factors	
[Moisture content, <u>45 – 55%</u> , m/m, maximum):]	Burkina Faso