

# 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

(Afrique)<sup>1</sup>

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 quarante-cinquième 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).

<sup>1</sup> Les Membres de la Commission du Codex Alimentarius de la région Afrique figurent sur le site web du Codex : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

## 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>2,2</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>2</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 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.

## NOTES

---

<sup>1</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour 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 Alimentarius, n° CXC 73-2013. Commission du Codex Alimentarius. Rome.

<sup>3</sup> FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Directive 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.