

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 3 (a) de l'ordre du jour

CL 2001/39-FFV
CX/FFV 02/05

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Dixième session

Mexico (Mexique), 10 -14 Juin 2002

L'avant-Projet de Norme pour le Manioc

(Observations à l'étape 6)

F

CANADA

D'autres noms courants pour la cassave sont le yucca, le tapioca et le manioc. La cassave est une racine remplie de féculé que l'on prépare d'une façon similaire à la pomme de terre. La cassave est connue pour son contenu en glycoïdes de cyanogène libres et liés, lin marin et lotus australien. Ils se transforment en acide cyanhydrique (HCN) en présence de linamarase, une enzyme qui apparaît de manière naturelle dans la cassave. Le linamarase agit sur les glycoïdes lorsque les cellules se brisent. La peau de la racine contient une plus forte concentration en linamarase que l'intérieur de la racine. Les cassaves se divisent en deux catégories : sucrées et amères.

Les cultivars sucrés peuvent produire aussi peu que 20 mg de HCN par kilogramme de racines fraîches, tandis que les cultivars amers atteignent une production de plus de 50 fois supérieure. Le niveau de composants de glycoïdes de cyanogène peut être réduit en cuisant la cassave.

Le Canada approuve que soit demandé au Comité de Codex sur les Additifs et les Contaminants des Aliments de s'occuper de l'affaire des glycoïdes de cyanogène dans la Cassave et de recommander des options appropriées pour la gestion des risques afin de minimiser l'apparition de ces toxines connues dans la Cassave.

COSTA RICA

Ajouter la section 6.2.2

6.2.2 Nom du produit si le contenu n'est pas visible dès l'extérieur. Nom du type (douce ou amer). Nom de la variété (facultative). Le produit doit être pelé et cuisiné à température d'ébullition avant de sa consommation.

NIGÉRIA

Le Nigéria est satisfait de l'avant-projet de norme pour le manioc dans sa version actuelle (à l'étape 6) et n'a aucune objection sur la norme.

ESPAGNE

Nous avons les observations suivantes:

Section 2.1. Exigences minimales:

Dans la dernière ligne, où il dit: «pédoncule», il doit dire «pédoncule». (erreur orthographique dans la version espagnole)

Section 2.2.1. Catégorie extra:

Considérant la classification de cette catégorie superflue, on propose son élimination.

Section 2.2.2. Catégorie I:

- En cas de soutenir la catégorie extra, on propose de réduire le pourcentage relatif à la présence des cicatrices ou éraflures à 5 et 10 % respectivement de la superficie du produit.
- Remplacer dans la troisième ligne le mot «grattage» par “éraflure”. (propos d’un change terminologique dans la version espagnole)

Section 2.2.3. Catégorie II

- En cas de soutenir la catégorie extra, on propose de réduire le pourcentage relatif à la présence de cicatrices ou éraflures à 10 et 20 % respectivement de la superficie du produit.
- Remplacer dans le troisième tiret le mot «grattage» par “éraflure” (propos d’un change terminologique dans la version espagnole).

COMMUNAUTE EUROPEENNE

La Communauté souhaite que le champ d'application de la norme soit limité aux variétés douces de manioc :

"la norme s'applique aux variétés commerciales **douces(1)** de"

La Communauté est d'avis qu'une définition doit être donnée de ce qu'est une variété douce de manioc. Il semble que la limite de 50 mg/kg d'acide cyanhydrique soit reconnue par la communauté scientifique comme différenciant les variétés douces des variétés amères. La Communauté propose donc d'insérer la note de bas de page suivante après le mot "douces" :

"(1) Les variétés douces de manioc sont celles dont les tubercules présentent un taux de glycoside cyanohydrogénétique (linamarine) inférieur à 50 mg de HCN/kg."