



Point 9 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 17/22/10 Add.1
Décembre 2016

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingt-deuxième session

Nairobi (Kenya), 16-20 janvier 2017

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRODUITS À BASE DE MANIOC CUIT FERMENTÉ

Observations à l'étape 3

(Observations du Kenya)

Observation générale

Le Kenya se félicite de pouvoir formuler des observations sur les travaux menés par le groupe de travail électronique, présidé par le Cameroun et co-présidé par la République du Congo et la République Démocratique du Congo, sur le point 9 de l'ordre du jour.

1. CHAMP D'APPLICATION

Observation sur le champ d'application:

Erreur typographique sur le nom scientifique, dans la version anglaise; celui-ci doit être libellé en deux mots et mis en italique: *Manihot esculenta*.

2. DESCRIPTION

Observation:

Nous proposons de présenter les observations ci-après, en caractères gras et soulignées. Les fragments de phrases supprimés sont biffés dans les énoncés concernés.

Par. 2

Ces produits sont obtenus à partir des racines de manioc frais, épluchées, découpées, trempées dans l'eau pour fermentation **(durant 3 à 5 jours)**, puis pressées et déshydratées avant emballage et cuisson.

Par. 1

Les préparations cuites à base de manioc fermenté ~~sont~~ **peuvent être** présentées sous la forme de pains **ou de bâtons** de manioc. **Citons, par exemple, les préparations appelées** «chikwangu» en République du Congo et en République Démocratique du Congo, «ébobolo» et «miondo» au Cameroun, et «mangbèré» en République centrafricaine.

Justification: éviter d'exclure d'autres produits.

Par. 3

~~Cependant, pour des raisons de facilitation de la conservation,~~ **Aux fins de conservation,** les préparations cuites à base de manioc fermenté peuvent être conservées et transportées à l'état frais, **à basses températures** ~~à une température de congélation ou de surgélation~~, et la cuisson est faite sur le lieu de consommation.

Observation:

Nous proposons les suppressions indiquées ci-dessus.

Justification: l'expression «à basses températures» comprend les températures de congélation et de surgélation.

Précise le temps de fermentation, le type de fermentation et les autres produits intermédiaires.

Par. 2 a-e.

Observation:

Nous proposons la suppression des points a à d du paragraphe 2.

Justification: la mention ou la définition de préparations fermentées spécifiques n'ont pas leur place dans cette norme générale, car il pourrait exister des produits similaires qui ne seraient pas cités ici.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

Observation:

Nous proposons de modifier les titres des parties du paragraphe 3 comme indiqué ci-après; le terme «critères» est supprimé.

3.1. CRITÈRES FACTEURS DE QUALITÉ GÉNÉRAUX

Les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent être propres et sans danger pour la consommation humaine. Elles ~~doivent~~ **devront** être exemptes d'odeur et de goût anormaux, et exemptes de toute matière étrangère, à l'instar des débris d'insectes, des poils de rongeurs, des grains de sables et des poussières, etc., **ainsi que de contaminants physiques et chimiques.**

Observation:

Nous proposons l'ajout des contaminants physiques et chimiques, de façon à élargir la portée du paragraphe, ainsi que la suppression indiquée.

3.2. CRITÈRES FACTEURS DE QUALITÉ SPÉCIFIQUES

iii. La teneur en fibres **brutes**: 2 %

vi. Les matières étrangères. OBSERVATION: conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent être pratiquement exemptes de matières étrangères.

3.3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

Observation:

Le Kenya propose de déplacer les points 3.3.1 à 3.3.4 ci-dessous à l'annexe 2, en les présentant comme des exemples, et de décrire les différents produits couverts par cette norme à l'aide des termes «bâtons» et/ou «boules».

Justification: la liste risquerait de ne pas être exhaustive.

4. 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 (CODEX STAN 193-1995).

4.1. Observation

Nous proposons d'ajouter la déclaration suivante: **Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de mycotoxines et d'aflatoxines définies dans la norme CODEX STAN 193-1995.**

7. CONDITIONNEMENT

7.1. Observation

Nous proposons d'ajouter la déclaration 7.1 suivante:

«Les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent être emballées dans des récipients ou des matériaux de qualité alimentaire propres à préserver l'état d'hygiène et les qualités nutritives, technologiques et organoleptiques du produit.», et de supprimer les trois types de conditionnement décrits aux paragraphes 7 a à 7 c.

Justification: ne pas exclure les autres méthodes d'emballage de qualité alimentaire.

8. ÉTIQUETAGE

8.1 Noms des produits

Le nom des produits visés par la présente norme est «Préparations cuites à base de manioc fermenté», suivi du nom spécifique du produit (Ébobolo, miondo, chikwangu, mangbèré) **conformément à la norme CODEX STAN 1:1985.**

8.2 Emplacement de l'étiquette

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

Annexe 1 Exemples de préparations cuites à base de manioc fermenté

3.3.1 Ébobolo: le bâton d'ébobolo mesure environ 60 cm (50-60 cm) de long et compte environ 25 (20 à 25) nœuds pour une section moyenne (emballée) de 2 à 3 cm. Emballé dans des feuilles de plantes herbacées de la famille des Marantacées, dont les espèces les plus exploitées sont le *Megaphrynium macrostachyum* et le *Sarcophrynium brachystachys*, sans expansion, il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

3.3.2 Chikwangué: le bâton de chikwangué mesure environ 40 cm de long et compte environ XXXX nœuds pour une section moyenne (emballée) de 5 cm. Emballé dans des feuilles de Marantacées, espèces *Megaphrynium macrostachyum* ou *Sarcophrynium brachystachys*, propres, sans expansion, il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

3.3.3 Miondo: le bâton de miondo mesure 30 cm de long, pour une section moyenne (emballée) d'environ 1,5 cm. Il est constitué de deux facettes contiguës symétriques. Emballé dans des feuilles de Marantacées, espèces *Megaphrynium macrostachyum* ou *Sarcophrynium brachystachys*, ou dans des feuilles de bananier, propres, sans expansion. Il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

3.3.4 Mangbèré: la boule de mangbèré pèse environ XXXXX kg, sa forme bâton mesure environ 20 cm. Emballée dans des feuilles de *Megaphrynium macrostachyum*, propres, sans expansion, elle présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.