



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingt-troisième session

Nairobi (Kenya), 2-6 septembre 2019

PROJET DE NORME SUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ

(Étape 6)

(Rapport du groupe de travail électronique présidé par le Cameroun et coprésidé par le Bénin, le Nigéria et la République démocratique du Congo; assistés du Canada, du Kenya, du Paraguay et de Sri Lanka)

1. Contexte

1.1 le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-deuxième session (2017), a noté que d'importants progrès avaient été réalisés en ce qui concerne le projet de norme sur les préparations cuites à base de manioc fermenté et que certaines questions, comme les facteurs de qualité (critères spécifiques), les contaminants et les autres noms à inclure dans l'annexe, devait faire l'objet d'un examen plus approfondi et d'une clarification de la part du Comité. Compte tenu des progrès réalisés, le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission, en vue de son adoption à l'étape 5.

1.2 le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-deuxième session (2017), est en outre convenu d'établir un groupe de travail électronique, dirigé par le Cameroun et codirigé par le Bénin, le Nigéria et la République démocratique du Congo, afin que celui-ci examine les observations reçues à l'étape 5, en prenant en compte les observations formulées au sein du comité, et fasse rapport au Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-troisième session.

1.3 Dans le cadre de l'examen critique du processus d'élaboration de la norme, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa soixante-treizième session (2017), a recommandé au Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique d'aligner le projet de norme sur la présentation normalisée des autres normes relatives à des produits transformés, avant sa soumission pour adoption à l'étape 8. La Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session (2017), a noté la recommandation du Comité exécutif et est convenue d'adopter le projet de norme à l'étape 5.

2. Activités du Groupe de travail électronique et questions examinées

2.1 Le message annonçant la constitution du groupe de travail électronique a été envoyé en mai 2018 et les pays suivants se sont inscrits pour y participer: Bénin, Cameroun, Canada, Kenya, Nigeria, Paraguay, République démocratique du Congo et Sri Lanka. Le groupe de travail électronique a travaillé sur la plateforme du Codex consacrée aux groupes de travail électroniques.

2.2 Le Groupe de travail électronique a traité les questions suivantes:

- a. *Titre de la norme*: il a été convenu d'aligner le titre du projet de norme sur le modèle généralement suivi pour les normes régionales et de prendre en compte la recommandation du Comité exécutif.
- b. *Section 2 – Description*: il a été noté que, dans la région Afrique, on trouvait de nombreux produits obtenus à partir de préparations cuites à base de manioc fermenté et que ceux-ci portaient des noms traditionnels très divers. Le groupe de travail électronique est convenu d'inscrire les noms locaux dans l'annexe.
- c. *Section 3.2 – Facteurs de qualité spécifiques*
 - i. Les dispositions concernant la teneur en fibres brutes et la teneur en cendres ont été supprimées du projet de norme car le groupe de travail électronique a estimé que ces paramètres n'étaient pas nécessaires pour le contrôle de la qualité et/ou la fourniture d'informations aux consommateurs, ni applicables à ces fins.

- ii. Le groupe de travail électronique a noté que la disposition concernant la teneur en eau était nécessaire, mais qu'il n'y avait pas de consensus sur la valeur optimale, et il a été convenu de renvoyer ce paramètre au Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-troisième session en vue d'un examen plus approfondi.
- iii. Le groupe de travail électronique a proposé de nouvelles valeurs en ce qui concerne l'acidité totale et la concentration en acide cyanhydrique. Les valeurs sont fondées sur l'étude menée récemment par la Faculté des sciences de l'Université de Yaoundé I. Le rapport établi à la suite de cette étude sera mis à la disposition du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-troisième session, en vue de son examen.
- d. *Section 3.3 – Dispositions concernant la présentation*: les dispositions concernant la présentation, décrites dans l'annexe du projet de norme, portent sur les produits mentionnés dans le présent rapport du groupe de travail électronique et sont destinées à guider les gouvernements des pays dans lesquels ces produits sont élaborés, lorsque ceux-ci mettent au point des dispositions réglementaires en vue de leur commercialisation.
- e. *Section 6 – Hygiène*: la phrase «d'autres documents pertinents tels que les codes d'usages du Codex en matière d'hygiène» a été ajoutée afin de s'assurer que tous les aspects relatifs à l'hygiène sont bien couverts.

3. Recommandation et conclusion

3.1 Le groupe de travail électronique a mis à jour le projet de norme sur les préparations cuites à base de manioc fermenté et a donné suite à la demande du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius.

3.2 Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est invité à examiner le projet de norme mis à jour et, en particulier, à résoudre les problèmes restants suivants, qui ont été placés entre crochets:

- a. Section 3.2 – Facteurs de qualité spécifiques; un examen approfondi est encore nécessaire;
- b. la Section 5 sur les niveaux d'acide cyanhydrique, notant que ces questions avaient été transmises par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-deuxième session, au Comité sur les contaminants dans les aliments, pour clarification;
- c. examiner si l'Appendice sur les dispositions additionnelles et le conditionnement est nécessaire; et si cet Appendice serait considéré comme optionnel au niveau régional ou obligatoire.

3.3 Le groupe de travail électronique a achevé ses travaux et le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique est invité à examiner le projet de norme sur les préparations cuites à base de manioc fermenté qui figure à l'annexe 1 (à l'étape 6).

**PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC
FERMENTÉ
(ÉTAPE 6)**

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.

Aux fins de conservation, les préparations cuites à base de manioc fermenté peuvent être conservées et transportées à l'état frais, à une température de congélation ou de surgélation, et la cuisson est faite sur le lieu de consommation.

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. Elles doivent être exemptes d'odeur et de goût anormaux, et de toute matière étrangère, (débris d'insectes, poils de rongeurs, grains de sables et poussières).

3.2 Facteurs de qualité spécifiques

- i. [teneur en humidité, m/m, maximale]:]
- ii. [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. (Voir l'annexe 1 à la présente norme)

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) 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).

[Concentration en acide cyanhydrique total: comprise entre 0,001 et 0,85 mg/kg]. 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 manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections applicables des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres documents pertinents tels que les codes d'usages du Codex en matière d'hygiène.

Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21- 1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

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

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'emballer qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

EXEMPLES DE DISPOSITIONS ADDITIONNELLES SUR DES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ

Chikwangué, Ebobolo, Miondo, et Mangbèré

DESCRIPTION

- a) *Chikwangué*: le bâton de Chikwangué mesure de 30 à 40 cm, il est emballé dans des feuilles de plantes herbacées endémiques à la sous-région Afrique centrale et entouré par des lianes.
- b) *Ebobolo* (bâton de manioc): il est plus long que le Chikwangué (entre 50 et 60 cm) et est constitué de nœuds (20 à 25) formés par la corde d'attache. Il est emballé dans le même type de feuilles que la Chikwangué.
- c) Mangbèré: il peut avoir la forme d'une boule ou d'un bâton. Il est morphologiquement très proche de la chikwangué, mais est plus court (environ 20 cm) et a l'apparence d'un pain trapu et de forme ovoïde ~~ou~~ **une forme trapue et ovoïde**, dont la section va de 10 cm au centre à 5 cm aux extrémités. *Le Mangbèré est emballé dans les mêmes feuilles que la chikwangué.*
- d) *Miondo*: on distingue deux types de miondo:
 - ♦ *Le miondo Sawa*: Il est constitué de deux lamelles de manioc grillé d'environ 30 cm, emballées chacune dans des feuilles de *Megaphrynium macrostachyum* ou de *Sarcophrynium brachystachys*. Une fois emballées, les lamelles (environ 1,5 cm de largeur, et 3 mm d'épaisseur) sont assemblées et liées comme le bâton de manioc.
 - ♦ *Le miondo des Grassfield (ou Meedo)*: Il mesure environ 30 cm et est constitué d'une pâte cylindrique de manioc grillé d'environ 2 cm de section interne. Il est emballé de façon spécifique dans des feuilles de bananier (*Musa banana*) et lié avec des cordes de raphia ou de bambou.

DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

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 (principalement ***Megaphrynium macrostachyum*** et ***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 ***Megaphrynium macrostachyum*** ou de ***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 ***Megaphrynium macrostachyum*** ou de ***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.

CONDITIONNEMENT

Les produits concernés par cette norme sont conditionnés dans trois types d'emballage.

1. L'emballage primaire en contact avec le produit alimentaire, qui contient les unités de vente. Il est fait de feuilles de *Megaphrynium macrostachyum* ou de *Sarcophrynium brachystachys* pour le Chikwangué, le Mangbèré, l'Ebobolo et le Miondo et de feuilles de bananier (*Musa banana*) pour le Meedo.
2. L'emballage secondaire est fait de matériaux de toute nature et contient de deux à cinq unités de vente. Le paquet de Miondo contient 20 unités de deux lamelles, tandis que celui de Meedo contient 10 unités.

3. L'emballage tertiaire est fait de matériaux de toute nature et contient un nombre limité de paquets d'unités de vente.

Les emballages primaires, secondaires et tertiaires doivent être propres et préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, techniques et organoleptiques du produit. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable. Les emballages secondaires et tertiaires doivent être robustes et conçus pour l'usage auquel ils sont destinés.