

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 14 de l'ordre du jour

CX/CF 20/14/12-Add.1

Novembre 2020

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS

Quatorzième session

Utrecht, Pays-Bas, 20-24 avril 2020

CONTAMINATION PAR LES MYCOTOXINES DANS LE MANIOC ET LES PRODUITS À BASE DE MANIOC

Observations en réponse à la lettre circulaire CL 2020/51/OCS-CF :

**Demande d'observations sur les futurs travaux liés à un code d'usages pour la contamination par les mycotoxines dans le manioc
et les produits à base de manioc**

Australie, Chili, Colombie, Égypte, Union européenne (UE), Thaïlande, Ouganda, États-Unis d'Amérique (USA) et l'Union
internationale des sciences et technologies alimentaires (IUFoST)

OBSERVATIONS GÉNÉRALES ET SPÉCIFIQUES

Membre / Observateur	Observations
Australie	<p>La lettre circulaire demande ce qui suit :</p> <p>5. Les membres et observateurs du Codex sont invités à présenter des observations sur l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par la mycotoxine, comme suit :</p> <p>a. Est-il nécessaire d'élaborer un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par la mycotoxine ? Si oui,</p> <p>b. Est-il faisable d'élaborer un tel code d'usages conformément aux pratiques de gestion existantes à ce jour ? Si oui,</p> <p>c. Le GTE peut-il développer davantage le document de travail ? Si c'est le cas,</p> <p>d. Veuillez fournir des informations sur les bonnes pratiques de gestion actuellement existantes et dont l'efficacité et le caractère applicable sont prouvés dans le monde entier pour contrôler la contamination par les mycotoxines dans le manioc et dans les produits à base de manioc pour remplacer les informations fournies à l'annexe I du CX/CF 20/14/12.</p> <p>Par exemple : Identification des éléments essentiels à prendre en compte dans le cadre de l'élaboration du code d'usages (par exemple, portée et mycotoxines pertinentes selon les pratiques de gestion existantes) ; principaux textes du Codex qui devraient être référencés pour compléter l'application de ce code d'usages ; tout autre élément essentiel que les membres ou observateurs du Codex considèrent pertinent dans le cadre de l'élaboration du code d'usages.</p> <p>Réponse à la question 5.</p> <p>À notre connaissance, l'Australie ne cultive pas et n'exporte pas de manioc et de produits à base de manioc, mais en importe ou l'utilise en vue d'une transformation ultérieure.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bien que le Code des normes alimentaires australo-néo-zélandais comprenne des limites maximales pour le HCN, il ne comprend pas de limites maximales pour les mycotoxines (y compris pour l'aflatoxine et l'ochratoxine) dans le manioc et les produits à base de manioc. • Pour ces raisons, l'Australie n'a pas d'autres observations à présenter, si ce n'est que l'identification de bonnes pratiques de fabrication peut aider à élaborer un code d'usages à des fins de gestion des risques, de préférence pour l'établissement de limites maximales.
Chili	<p>Le Chili a examiné les recommandations de cette lettre circulaire et voici ses observations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le Chili soutient l'élaboration d'un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par la mycotoxine. • Le Chili est d'accord avec la recommandation faite par le GTE et est favorable à l'idée d'attendre que davantage de données et d'informations soient disponibles pour réévaluer la nécessité et la faisabilité de l'établissement de limites maximales d'acide cyanhydrique (HCN) pour le manioc et les produits à base de manioc.
Colombie	<p>En ce qui concerne les travaux relatifs à la contamination par les mycotoxines du manioc et de ses produits dérivés, la Colombie informe qu'après avoir examiné ses données et celles de l'industrie, elle n'a trouvé aucune observation à faire à cette lettre circulaire et n'a donc aucune objection à ce projet.</p>
Égypte	<p>L'Égypte est favorable à l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par la mycotoxine.</p>
Union européenne	<p>Compétence mixte Vote des États membres</p> <p>OBSERVATIONS SUR LES RÉFLEXIONS EXPOSÉES AU PAR. 5 DU DOCUMENT</p> <p>a) Les États membres de l'UE (EMUE) sont d'avis qu'il convient d'élaborer un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des</p>

	<p>produits à base de manioc par la mycotoxine.</p> <p>b) Les EMUE estiment qu'il est possible d'élaborer un code d'usages fondé sur les pratiques disponibles à ce jour, en tenant compte des informations disponibles sur les pratiques recommandées applicables au stade pré-plantation, au stade de plantation et pré-récolte, au stade de récolte et aux stades post-récolte (paragraphe 2 - 33 du CX/CF 20/14/12). Si besoin, le code d'usages pourrait être mis à jour dans quelques années si l'on obtient de nouvelles informations sur les pratiques de gestion entre-temps.</p> <p>c) Les EMUE sont d'avis qu'il n'est pas nécessaire de poursuivre l'élaboration du document de travail en ce qui concerne les pratiques de gestion visant à prévenir et à réduire la présence de mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc et que les travaux d'élaboration du code d'usages peuvent être lancés.</p> <p>d) La région de l'UE manque d'expérience car le manioc n'est pas cultivé dans l'UE et nous ne pouvons donc malheureusement pas fournir d'informations sur les bonnes pratiques de gestion.</p> <p>e) Les EMUE considèrent que le champ d'application du code d'usages concerne la prévention et la réduction notamment des aflatoxines et de l'ochratoxine A dans le manioc et les produits à base de manioc. Cela devrait être clarifié dans le champ d'application du code d'usages au cas où le titre du code ferait encore référence aux mycotoxines en général.</p>
Thaïlande	<p>La Thaïlande souhaite que soient prise en compte les observations spécifiques suivantes.</p> <p>Contamination par la mycotoxine dans le manioc et les produits à base de manioc</p> <p>La Thaïlande est favorable à l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par la mycotoxine car le document de travail apporte suffisamment de données.</p> <p>Concentrations de HCN dans le manioc et les produits à base de manioc</p> <p>La Thaïlande accepte d'attendre de recevoir suffisamment de données et d'informations supplémentaires. En outre, nous sommes d'avis qu'il convient d'aborder la collecte de données sur les types de manioc et de produits à base de manioc qui montrent le risque de contamination par le HCN qui affecte de manière significative la santé humaine.</p>
Ouganda	<p>a) Oui, l'Ouganda estime qu'il est nécessaire d'élaborer un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par la mycotoxine.</p> <p><u>Justification :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Ouganda est un grand producteur de manioc et a un taux élevé d'industrialisation de produits à base de manioc et que ceux-ci sont largement consommés. Cependant, des problèmes de sécurité et de qualité du manioc entravent son commerce. Il est donc nécessaire d'élaborer un code d'usages pour gérer les pratiques qui pourraient conduire à la contamination du manioc et des produits à base de manioc. • Accès aux données sur la contamination par les mycotoxines du manioc et des produits à base de manioc mal traités. • Les produits à base de manioc sont utilisés comme composants/matières premières dans les farines composites et dans d'autres aliments destinés à des groupes vulnérables, de sorte que leur contamination peut affecter la sécurité du produit final, compromettant ainsi la santé et la sécurité du consommateur. • Le manioc et les produits à base de manioc sont également affectés par d'autres contaminants qui provoquent des effets toxicologiques néfastes ; il est donc nécessaire d'établir un code d'usages pour prévenir toute forme de contamination du produit. • Existence d'un grand marché national et international pour les denrées alimentaires, les aliments pour animaux et les produits industriels pour le manioc, au cas où il serait de bonne qualité. <p>b) L'Ouganda est d'accord, il est faisable d'élaborer un code d'usages pour le manioc et les produits à base de manioc au stade de la manipulation avant et après la récolte.</p> <p><u>Justification :</u></p>

	<p>Existence de données de comparaison pour le manioc et les produits à base de manioc contaminés par des mycotoxines lorsqu'un code de bonnes pratiques de gestion est suivi et lorsque le code d'usages n'est pas respecté.</p> <p>c) OUI. Inclure les questions particulières qui concernent l'Ouganda</p>
USA	<p>Les États-Unis apprécient l'occasion qui leur est donnée de formuler des observations en réponse à la lettre circulaire CL 2020/51/OCS-CF, qui demande (a) Est-il nécessaire d'élaborer un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par la mycotoxine ? Si oui, (b) Est-il faisable d'élaborer un tel code d'usages conformément aux pratiques de gestion existantes à ce jour ? Si oui, (c) Le GTE peut-il développer davantage le document de travail ? Si c'est le cas, (d) Veuillez fournir des informations sur les bonnes pratiques de gestion actuellement existantes et dont l'efficacité et le caractère applicable sont prouvés dans le monde entier pour contrôler la contamination par les mycotoxines dans le manioc et dans les produits à base de manioc pour remplacer les informations fournies à l'annexe I du CX/CF 20/24/12.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les États-Unis sont en faveur de l'élaboration d'un code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par les mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc en raison de l'importance du manioc en tant que culture alimentaire et des préoccupations sanitaires posées par les mycotoxines. • Les États-Unis estiment toutefois que le document de travail (CX/CF 20/14/12) ne fournit pas suffisamment d'informations sur les pratiques de réduction des mycotoxines qui existent actuellement et qui se sont avérées efficaces pour l'élaboration d'un code d'usages. <ul style="list-style-type: none"> ○ Les États-Unis estiment qu'il est nécessaire de disposer de plus d'informations sur les pratiques de réduction actuellement existantes qui se sont avérées efficaces spécifiquement pour les aflatoxines et l'ochratoxine A (OTA) dans le manioc pour élaborer un code d'usages. Le rapport du CCCF13 (REP 19/CF, paragraphe 141) indique : « Il serait utile de cibler la réduction et la prévention des aflatoxines et des OTA, ce qui pourrait être bénéfique pour la réduction des autres mycotoxines dans le manioc et les produits fermentés à base de manioc ». • Les États-Unis estiment également qu'il est important d'identifier les différents types de produits à base de manioc (par exemple, le fufu et le gari) qui sont plus susceptibles d'être contaminés par les mycotoxines que d'autres afin de concentrer les pratiques de réduction dans un code d'usages. <p>En résumé, les États-Unis recommandent au GTE de poursuivre l'élaboration du document de travail qui fournira davantage d'informations sur les pratiques de réduction actuellement existantes et dont l'efficacité est prouvée, notamment pour les aflatoxines et l'OTA, informations suffisantes pour proposer de nouveaux travaux sur l'élaboration d'un code d'usages lors de la 14e session du CCCF en mai 2021.</p>
IUFOST	<p>L'IUFOST soutient fortement le travail sur un code d'usages pour le contrôle ou l'élimination des mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc. Le manioc et les produits à base de manioc sont des ingrédients importants pour l'alimentation humaine et animale dans de nombreux pays tropicaux, et la possibilité de contamination par plusieurs mycotoxines différentes à des niveaux significatifs est grande. Une meilleure manipulation des cultures et des aliments est nécessaire et un code d'usages sera utile à tous ceux qui sont concernés par la production et l'utilisation du manioc.</p>