

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 00153 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 3c) de l'ordre du jour

CX/FFV 08/14/7-Add.1
Mai 2008

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Quatorzième Session
Mexico (Mexique), 12 - 17 Mai 2008

PROJET DE NORME CODEX POUR LE MANIOC AMER

(Observations à l'étape 6 : Ghana et Kenya)

GHANA

L'avant-projet de Norme Codex pour le Manioc Amer (ALINORM 07/30/35, APPENDICE VI)

- Clause 2.1.1, deuxième vignette... « d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination » devrait être... « d'arriver dans des conditions satisfaisantes à leur destination. »
- Dans la dernière phrase de la clause 2.2.2, « la qualité comestible de ... » doit être gardée. Donc, la phrase devrait dire... « la qualité comestible du produit. » « Pulpe » doit être sélectionnée.
- Dans la clause 3, les dispositions concernant le calibrage, « le plus gros » fait référence à la texture. Les phrases doivent, donc, dire... « Le calibre est déterminé para la section transversale plus longue du produit... »
- Pour le Tableau de Calibrage, A, B et C doivent être nominaux : dépendant des conditions climatiques et de la variété du manioc, une surface géographique particulière puisse avoir seulement manioc A, B ou C et chaque un pourrait appartenir à l'une de trois catégories ; - donc A B et C doivent être nominaux et ceci doit être clairement défini dans la norme.

KENYA

1. DEFINITION DU PRODUIT

Portée –1.PORTÉE

Le Kenya propose que ce paragraphe de définition du produit soit changé par « portée » et le mot définition soit éliminé, puisqu'il donne ce qui dépende du la norme.

La présente norme vise les racines de variétés amères² commerciales de manioc issues du *Manihot esculenta* Crantz, de la famille des *Euphorbiaceae*, destinées à être livrées à l'état frais au consommateur, après conditionnement et emballage, à l'exclusion du manioc destiné à la transformation industrielle.

1 Communément appelé dans certaines régions sous le nom de : manioc, mandioca, tapioca, aipim, yucca, etc.

2 [Les variétés de manioc amères contiennent plus 50 mg/kg mais moins de 200 mg/kg...]

Commentaire

Nous proposons que 100mg/kg soient le plus adéquat pour le cyanure d'hydrogène (sur la base de poids de produit frais). Dans tous les cas, la yuca (mandioca) devra être pelée et la faire cuire complètement avant d'être consommée. Au moment d'être cuisinée, la moyenne maximale sera de 19mg/kg à 22mg/kg.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section transversale, conformément au tableau ci-après:

		<i>COMMENTAIRE DU KENYA</i>
Code de calibre	Diamètre (en cm)	<i>Diamètre en cm</i> <i>Le Kenya n'a aucune objection sur les limites proposées dans cet encadré.</i>
A	3.5 – 7.5	
B	7.6 – 10.0	
C	> 10.0	

Dans tous les cas, le manioc ne peut être d'un poids inférieur à 300 grammes et d'une longueur inférieure à 20 centimètres.