

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 3a) de l'ordre du jour

CX/FFV 09/15/5

août 2009

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Quinzième session

Mexico (Mexique), 19 – 23 octobre 2009

PROJET DE NORME POUR LE MANIOC AMER

SECTION 6 «MARQUAGE OU ETIQUETAGE »

Observations à l'étape 6 en réponse à CL 2008/17-FFV

(Australie, Brésil et Kenya)

AUSTRALIE

L'Australie souhaite apporter les commentaires suivants au sujet de cl 2008/17-FFV projet d'article 6 - le marquage ou l'étiquetage du projet de norme codex pour le manioc amer (ALINORM 08/31/35, ANNEXE III)

- La consommation traditionnelle sécuritaire du manioc exige un traitement approprié pour en minimiser la teneur de glycosides cyanogéniques. Un traitement plus extensif et prolongé s'impose pour les variétés de manioc amer que pour le manioc doux, à l'objet de maintenir leur teneur en glycosides cyanogéniques à un niveau sécuritaire. La teneur en glycosides cyanogéniques du manioc pourrait, en théorie, être réduite à presque zéro ou à des niveaux négligeables, pourvu que le traitement soit approprié à ses niveaux dans le manioc cru.
- L'Australie craint que la consommation du manioc amer par des populations ignorantes des méthodes appropriées de préparation du produit puisse être à l'origine de problèmes de sécurité et de santé publique associés à la consommation de produits à haute teneur de cyanogènes.
- L'Australie observe que l'avant-projet de norme révisée pour le manioc amer spécifie que le manioc doit être pelé et complètement cuit avant la consommation. Cependant, aucune preuve n'a été présentée que les directives de préparation réduiront suffisamment la teneur de cyanure d'hydrogène du manioc amer pour garantir l'innocuité du produit final.
- L'Australie propose qu'on recueille les preuves suffisantes à l'appui du degré de traitement requis pour le manioc amer avec différentes teneurs cyanogéniques (c'est-à-dire, quel traitement requiert le manioc contenant 50mg/kg de HCN, à différence du manioc contenant 200 mg/kg de HCN, à l'objet de garantir la sécurité et la santé publique). À partir de ces preuves, il faudra peut-être considérer l'inclusion de mesures supplémentaires de gestion de risques dans l'Avant-projet de Norme pour le manioc amer. L'Australie considère que les travaux présentement effectués par le CCFFV devraient inclure la recherche d'une réponse à cette question.
- Par conséquent, l'Australie préfère que les travaux présentement en cours sur le manioc amer soient suspendus jusqu'à ce que le CCFFV (et peut-être aussi le JECFA) ait conclu ses évaluations des teneurs de glycosides cyanogéniques du manioc. L'Australie fait remarquer que le CCFFV a convenu de recommander à la CCA d'ajouter les glycosides cyanogéniques à la liste de priorités du JECFA.

- Toute modification aux conditions d'étiquetage proposées dans l'avant-projet de norme Codex pour le manioc amer, susceptible d'être autorisée par le CCFH, devrait être soumise à l'approbation de la CCEA.

BRÉSIL

Le Brésil propose la rédaction suivante:

6.1.2. Chaque récipient devra montrer l'information suivante imprimée,

- le manioc ne doit pas être consommé cru;
- le manioc devra être pelé et soumis à un traitement thermique (chaleur) approprié avant sa consommation; et
- l'eau employée pour le rinçage ou le traitement thermique ne doit pas être consommée ou réutilisée dans la préparation d'autres aliments.

KENYA

6.1.2 Mode de préparation

Commentaire

Nous proposons la rédaction suivante pour la clause ci-haut mentionnée :

6.1.2 Mode de préparation

«L'indication suivante sera requise de manière obligatoire:

- le manioc amer devra être pelé, rincé et complètement cuit avant sa consommation. Il faudra en plus *retirer et jeter la portion centrale de la pulpe et couper le reste en morceaux*; et
- l'eau de rinçage ou de cuisson ne devra pas être consommée ou utilisée pour la préparation d'autres aliments, mais immédiatement jetée».

Justification

- La portion centrale de la pulpe possède une haute teneur de cyanure d'hydrogène. Donc, en plus de peler le produit, il est nécessaire d'en retirer cette portion à l'objet d'en réduire davantage la teneur de cyanure d'hydrogène.
- Le fait de couper le manioc amer en morceaux augmente la surface du produit exposée à l'eau pendant le rinçage, ce qui accroît la quantité de cyanure d'hydrogène dissoute dans l'eau de rinçage, et de là, son élimination.

Commentaires généraux

Le Kenya souhaite remercier le Comité du Codex du bon travail réalisé et pour avoir sollicité nos commentaires concernant le manioc amer, du fait que nous cultivons de grandes quantités de ce produit et que nous le consommons également après sa préparation (c'est-à-dire, par cuisson et grillage). Des décès ont eu lieu, il y a deux ans, suite à sa consommation en état cru, de sorte que nous souhaitons que les pays membres s'appuient mutuellement pour promouvoir l'initiative de modifier la clause correspondante, et nous demandons au JECFA d'effectuer des recherches sur les teneur de cyanure d'hydrogène afin de déterminer les procédures de cuisson appropriées pour le produit et certaines de ses parties, dont :

1. La portion centrale de la pulpe.
2. Le manioc amer cru.
3. Le manioc amer bouilli.
4. Le manioc amer grillé (fritures).

Nous sommes conscients que cette question mettra un certain temps à être résolue, ce qui pourtant ne devrait pas empêcher le comité de modifier la clause correspondante. Il a été observé que dans notre pays, le manioc amer accuse un rendement très supérieur à celui du manioc doux, de sorte que les fermiers le produisent en grands volumes.