

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Télex: 610181 FAOI. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

ALINORM 89/28

F

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

18ème session

Genève, 3-12 juillet 1989

RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DU COMITE DE COORDINATION

DU CODEX POUR L'AFRIQUE

Caire, Egypte, 29 novembre - 3 décembre 1988

Note: La lettre circulaire 1989/4-AFRICA est incorporée dans le présent document.

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 57971 Télex: 610181 FAO I. Câbles Foodagri Facsimile: 6799563

CX 3/5.2
CX 2/7.2

CL 1989/4-AFRICA
Avril 1989

AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants à la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique
- Organisations internationales intéressées

DU: Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires,
FAO, Via delle Terme di Caracalla 00100 Rome (Italie)

OBJET: Rapport de la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique

Le rapport de la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (ALINORM 89/28) sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-huitième session.

PARTIE A: QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

1) Projets de normes régionales africaines à l'étape 8

Les projets de normes ci-après sont soumis à la Commission (18ème session) à l'étape 8 de la Procédure:

- a) Projet de norme régionale africaine pour le mil chandelle en grains entiers et décortiqués (ALINORM 89/28, par. 44-50 et Annexe III)
- b) Projet de norme régionale africaine pour la farine de mil chandelle (ALINORM 89/28, par. 51-56 et Annexe IV)

Les gouvernements qui désirent proposer des amendements aux deux projets de normes précités sont invités, conformément au Guide concernant l'examen des normes Codex à l'étape 8 de la Procédure d'élaboration (voir Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 6ème édition), de les faire connaître au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie), avant fin mai 1989.

2) Avant-projets de normes à l'étape 5

Les avant-projets de normes ci-après sont soumis à la Commission (18ème session) à l'étape 5 de la Procédure:

- a) Avant-projet de norme régionale africaine pour la farine comestible de manioc (ALINORM 89/28, par. 57-60 et Annexe V)
- b) Avant-projet de norme régionale africaine pour la noix de coco râpée desséchée (ALINORM 89/28, par. 61-67 et Annexe VI)

Les gouvernements qui désirent soumettre une déclaration d'incidence économique se rapportant aux avant-projets de normes précités sont invités, conformément à la Procédure d'élaboration des normes Codex (étape 5) (voir Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 6ème édition), à les faire connaître par écrit au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) avant fin mai 1989.

3) Révision des méthodes d'analyse et d'échantillonnage Codex pour le gari
(CODEX STAN 151-1985)

On trouvera des recommandations relatives aux amendements à apporter aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour le gari aux paragraphes 40 à 43 et à l'Annexe II du document ALINORM 89/28. La Commission est invitée à adopter ces recommandations et à les transmettre au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, pour confirmation.

4) Projets d'amendements à la norme Codex pour le gari
(CODEX STAN 151-1985)

Les amendements mentionnés à l'Annexe II et qui concernent la section sur l'étiquetage de la norme Codex pour le gari ont pour objet d'harmoniser cette norme avec la version révisée de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). La Commission est invitée à considérer ces projets d'amendements comme des modifications corollaires et à les adopter conformément au paragraphe 2 du "Guide concernant la procédure de révision et d'amendement des normes Codex" (voir Manuel de Procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 6ème édition), lorsqu'elle aura adopté les projets de normes régionales africaines pour le mil chandelle en grains et la farine de mil chandelle mentionnés plus haut.

5) Normalisation du riz usiné, du blé et de leurs sous-produits

Le Comité de coordination pour l'Afrique a transmis à la Commission la question de la poursuite de la mise au point de normes Codex pour ces produits. (ALINORM 89/28, par. 39).

PARTIE B: DEMANDE D'OBSERVATIONS ET D'INFORMATIONS AUX GOUVERNEMENTS

- 1) Participation aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires
- a) Mise en oeuvre du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires (ALINORM 89/28, par. 12)
- b) Observations techniques à fournir par des experts dans la région Afrique au sujet de la contamination des denrées alimentaires par des radionucléides (ALINORM 89/28, par. 13)

Documents de référence

CX/FAC 89/17

ALINORM 87/39, par. 34-54 (Rapport de la 17ème session de la Commission)
Limites recommandées pour la contamination des denrées alimentaires par des radionucléides (ESN/MISC/87/1, Rome 1987)

- c) Mise au point de normes Codex mondiales pour les fruits et légumes frais d'origine tropicale (ALINORM 89/28, par. 17).

Documents de référence

ALINORM 89/35 - Parties I et II

CL 1988/49-TFFV (incorporé dans le document ALINORM 89/35-Partie II)

- d) Notification d'acceptation de normes Codex, de limites maximales pour les résidus de pesticides et d'autres recommandations (ALINORM 89/28, par. 34)

2) Demandes d'informations qui seront examinées par le Comité de coordination pour l'Afrique à sa neuvième session

- a) Informations sur la contamination des aliments par les aflatoxines, particulièrement sur les procédures appliquées pour lutter contre cette contamination et sur les ressources disponibles à cette fin dans la région Afrique (ALINORM 89/28, par. 19-20).

Documents de référence

ALINORM 89/12, Annexe VIII
CX/FAC 89/18 (observations des gouvernements)

- b) Méthodes permettant de déceler l'adultération des graisses et des huiles, présence de saindoux dans les aliments et adultération du lait frais (ALINORM 89/28, par. 22).
- c) Source des résidus de pesticides présents dans les aliments (ALINORM 89/28, par. 26).
- d) Informations sur les cas d'étiquetage trompeur de denrées alimentaires préemballées, difficultés dans le commerce dues à l'étiquetage, autres barrières non tarifaires au commerce (ALINORM 89/28, par. 88-89).
- e) Projets de directives pour l'établissement de comités pour le Codex ou d'autres organismes visant à la coordination des positions des pays en matière de normalisation alimentaire (ALINORM 89/28, par. 90-100).

Document de référence

CX/AFRICA 88/12 (distribué aux Services centraux de liaison avec le Codex, en octobre 1988).

- f) Recherche d'aliments transformés ou de produits frais présentant un intérêt pour la région Afrique en vue de la mise au point de normes Codex mondiales (voir également ALINORM 89/28, Partie A(5) ci-dessus) et paragraphe 107(9).

Les observations et informations se rapportant aux points a) à f) de la Partie B(2) ci-dessus doivent être adressées au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, via delle Terme di Caracalla 00100 Rome (Italie) avant fin 1989.

RESUME ET CONCLUSIONS

Le Comité de coordination pour l'Afrique est parvenu à sa huitième session aux conclusions ci-après:

- (1) Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires - Le Comité de coordination a exprimé son soutien à ce Code et a invité les pays de la région Afrique à tenir le Secrétariat au courant de sa mise en oeuvre (par. 12).
- (2) Contamination des denrées alimentaires par radionucléides - les experts de la région Afrique ont été invités à faire parvenir des observations techniques au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (par. 13).
- (3) Normes régionales Codex - Le Comité de coordination a fait siennes les vues exprimées par le Comité exécutif selon lesquelles des normes régionales ne devraient pas être mises au point pour les produits faisant l'objet d'un commerce international (mondial) (par. 14).
- (4) Normalisation des fruits et légumes frais d'origine tropicale - Le Comité de coordination a vivement invité les pays de la région Afrique à participer activement à ce travail (par. 17).
- (5) Contamination des denrées alimentaires par les aflatoxines - Le Comité de coordination a vivement invité les pays de la région Afrique à participer activement à ces activités et à faire parvenir des informations au Comité (par. 18).
- (6) Pratiques d'abattage conformes à l'Islam - Il a été décidé d'attendre la suite des discussions concernant des directives dans ce domaine (par. 23-24).
- (7) Résidus de pesticides dans les aliments - On est parvenu à la conclusion que les difficultés étaient essentiellement attribuables à une utilisation non correcte des pesticides; des informations devront être communiquées (par. 26, 71-73).
- (8) Vente ambulante de denrées alimentaires - Il a été décidé d'attendre de connaître la suite des discussions relatives à des directives dans ce domaine (par. 27-29).
- (9) Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments - Le Comité de coordination a reconnu qu'il était nécessaire d'organiser des séminaires régionaux sur cette question (par. 30, 71).
- (10) Acceptation des normes Codex - Le Comité de coordination a vivement invité les pays de la région Afrique à notifier au Secrétariat leur acceptation des normes et limites maximales de résidus du Codex (par. 34).
- (11) Normes africaines régionales - Le Comité de coordination a proposé des amendements à la norme Codex pour le gari et soumis à la Commission des projets de normes pour certains produits dérivés du mil chandelle, du manioc et de la noix de coco (par. 43, 50, 56, 60, 67).
- (12) Contrôle/sécurité des produits alimentaires - Le Comité de coordination a examiné différents points dans ce domaine, comprenant la formation à l'analyse (par. 69), l'entretien des laboratoires (par. 70) et l'assistance technique (par. 74, 112).
- (13) Travaux de normalisation alimentaire de l'ORAN - Le Comité de coordination a approuvé une proposition de coopération de l'ORAN et du Codex (CX/AFRICA 88/10) et invité les secrétariats à examiner comment elle pourrait être instaurée (par. 75-85).

RESUME ET CONCLUSIONS (suite)

- (14) Barrières non tarifaires au commerce - Le Comité de coordination a examiné cette question et a décidé de demander des informations aux pays de la région Afrique; elles seront examinées à sa neuvième session (par. 86-89).
- (15) Directives concernant l'établissement de comités nationaux pour le Codex - Le Comité de coordination a transmis pour observations un projet de directives (CX/AFRICA 88/12) aux gouvernements et a décidé de réexaminer cette question à sa neuvième session (par. 90-100).
- (16) Suivi des activités en matière de sécurité des denrées alimentaires - On est parvenu à la conclusion qu'un suivi des politiques nationales, des programmes, des services et des institutions contribuera à favoriser l'amélioration de la sécurité et du contrôle des denrées alimentaires en Afrique. Un rapport de l'OMS sera examiné à la neuvième session (par. 101-104).
- (17) Nomination du coordonnateur - M. Twafic Zagloul Mourad (Egypte) a été désigné pour les fonctions de coordonnateur pour l'Afrique en vue d'être nommé par la Commission à sa dix-huitième session (par. 105-106).
- (18) Travaux futurs - Le Comité de coordination est convenu de ses travaux futurs (par. 107); il s'est demandé s'il était nécessaire de normaliser le riz (par.39) et s'est penché sur d'autres questions telles que l'adultération du café (par. 110), des graisses et des huiles (par. 22).

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	1
- Discours de M. Tawfic Zagloul Mourad, Président du Conseil de direction de la "Tanta Oil and Soap Company"	1
- Discours de M. Yahra Salah, représentant de la FAO en Egypte	1
- Allocution de M. Youssef Wali, Ministre de l'agriculture et Vice-Premier Ministre de la République arabe d'Egypte	2
- Allocution de M. Mohamed Abdelwahab, Ministre de l'industrie	2
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	2
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE	3
- Travaux d'organisations internationales présentant un intérêt particulier pour le Comité	3
- Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires	3
- Contamination des aliments par les radionucléides	3
- Mise au point de normes Codex régionales	4
- Fruits et légumes frais d'origine tropicale	4
- Aflatoxines dans les produits alimentaires et les aliments du bétail	5
- Code d'usages pour la conservation du lait cru	5
- Méthodes permettant de déterminer une adultération des denrées alimentaires	5
- Prescriptions de l'Islam concernant les aliments d'origine animale	5
- Activités des comités de coordination pour l'Asie et pour l'Amérique latine et les Caraïbes	6
- Problèmes posés par les résidus de pesticides	6
- Code d'usages en matière d'hygiène pour la vente ambulante de denrées alimentaires	6
- Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments	7
ACCEPTATION DES NORMES CODEX REGIONALES AFRICAINES	7
QUESTIONS PARTICULIERES TRANSMISES AU COMITE	7
AMENDEMENT DE LA NORME CODEX REGIONALE AFRICAINE POUR LE GARI	8
PROJETS DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LE MIL CHANDELLE EN GRAINS	9
PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA FARINE DE MIL CHANDELLE	9
AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA FARINE DE MANIOC	10
AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA [FARINE] DE NOIX DE COCO DESSECHEE	10
RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS QUI COMPLETENT CELLES DE LA COMMISSION	11
ACTIVITES DE L'ORAN DANS LE DOMAINE DE LA NORMALISATION ALIMENTAIRE: HARMONISATION DES ACTIVITES	12
PROBLEMES REGIONAUX LIES AUX OBSTACLES NON TARIFAIRES	13
PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA CREATION DE COMITES NATIONAUX DU CODEX OU D'AUTRES INFRASTRUCTURES CHARGES DE COORDONNER LES POSITIONS DES PAYS SUR LES QUESTIONS TOUCHANT AUX NORMES ALIMENTAIRES	14
SUIVI DES POLITIQUES, DES PROGRAMMES, DES INSTITUTIONS ET DES SERVICES NATIONAUX SE RAPPORTANT A LA SECURITE ET AU CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES EN AFRIQUE	15
NOMINATION DU COORDONNATEUR POUR L'AFRIQUE	16
TRAVAUX FUTURS ET AUTRES QUESTIONS	16

TABLE DES MATIERES (suite)

		<u>Page</u>
ANNEXE I	LISTE DES PARTICIPANTS	19
ANNEXE II	PROJETS D'AMENDEMENTS A LA NORME CODEX POUR LE GARI	22
ANNEXE III	PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LE MIL CHANDELLE EN GRAINS ENTIERS ET DECORTIQUES	24
ANNEXE IV	PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA FARINE DE MIL CHANDELLE	28
ANNEXE V	PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA FARINE COMESTIBLE DE MANIOC	32
ANNEXE VI	AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA NOIX DE COCO RAPEE DESSECHEE	36
ANNEXE VII	RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LE GARI	41

INTRODUCTION

1. Le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique a tenu sa huitième session au Caire, du 29 novembre au 3 décembre 1988, grâce à l'aimable hospitalité du Gouvernement de l'Egypte.

2. Etaient présents à la session des délégués et observateurs de 17 pays et 2 organisations internationales. On trouvera à l'Annexe I du présent rapport la liste des participants, y compris des membres du Secrétariat FAO/OMS et des représentants de ces deux organisations.

OUVERTURE DE LA SESSION (Point 1 de l'ordre du jour)

3. Au cours de la cérémonie d'inauguration, plusieurs représentants du Gouvernement de l'Egypte et le Président du Comité ont souhaité la bienvenue aux participants.

Discours de M. Tawfic Zagloul Mourad, Président du Conseil de direction de la "Tanta Oil and Soap Company"

4. M. Tawfic Zagloul Mourad, coordonnateur pour l'Afrique et Président du Comité a souhaité la bienvenue aux participants. Il a déclaré que l'Egypte entretenait des liens étroits avec les pays de la région Afrique et que la situation économique les avait encore renforcés. Bien que l'Afrique dispose de ressources suffisantes, celles-ci ne sont pas pleinement exploitées. Une étroite coopération entre les pays d'Afrique est nécessaire pour parvenir à l'autosuffisance en matière de production alimentaire; il en résultera une amélioration de la situation économique car les exportations de produits alimentaires de bonne qualité augmenteront. Le Comité de coordination a un rôle de premier plan à jouer dans ce domaine par l'étude de différentes questions, notamment d'ordre technique. M. Zagloul a exprimé sa gratitude à la FAO et à l'OMS ainsi qu'aux délégations et a souhaité plein succès aux travaux de la session; il a demandé aux pays d'Afrique de participer activement aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius, de manière à contribuer au développement de l'ensemble du continent africain.

Discours de M. Yahra Salah, représentant de la FAO en Egypte

5. Le représentant de la FAO, M. Y. Salah, s'exprimant au nom du Directeur général de la FAO et du Directeur général de l'OMS a remercié le Gouvernement de l'Egypte pour avoir généreusement offert l'hospitalité à la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, placée sous le patronage du Président Moubarak. Il a rappelé que ce n'était pas la première fois que l'Egypte offrait l'hospitalité à une réunion internationale dans le domaine de la normalisation et du contrôle des aliments. Par sa collaboration scientifique de premier plan apportée aux travaux de la Commission du Codex Alimentarius et des diverses réunions FAO/OMS tenues sur son territoire, l'Egypte a participé activement au renforcement des activités de contrôle des denrées alimentaires en Afrique. M. Salah a évoqué les principaux aspects des activités de la Commission du Codex Alimentarius et de ses comités techniques dans divers domaines; il a évoqué certains problèmes dus à une stérilisation et à des méthodes d'entreposage inappropriées des pesticides en conditions tropicales ou subtropicales. Il a appelé l'attention sur les diverses publications de la FAO et de l'OMS visant à renforcer le contrôle des aliments et la sécurité des produits. Le Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, adopté par la Commission, a pour but de garantir des pratiques loyales dans le commerce des aliments en attendant que les pays en développement possèdent des infrastructures appropriées au contrôle des denrées alimentaires. M. Salah a déclaré attendre avec grand intérêt les conclusions de la session et s'est réjoui de la contribution apportée par les pays du continent à la sécurité et à la qualité des denrées alimentaires dans le commerce international.

Allocution de M. Youssef Wali, Ministre de l'agriculture et Vice-Premier Ministre de la République arabe d'Egypte

6. Le discours de bienvenue du Ministre de l'agriculture et Vice-Premier Ministre de la République d'arabe d'Egypte, M. Youssef Wali, a été lu par M. Yahya Hassan, Gouverneur de Manoufia. M. Hassan a fait part du regret du Vice-Premier Ministre de ne pas être en mesure de prendre part à la cérémonie inaugurale de la huitième session du Comité. Dans son allocution de bienvenue, le Vice-Premier Ministre a noté que le Comité examinera un certain nombre de questions importantes qui intéressent les consommateurs aussi bien que les producteurs. Ces questions, qui se rapportent à la santé du consommateur concernent également des aspects économiques. Le Vice-Premier Ministre a été de l'avis qu'il devrait être fait un meilleur usage des ressources agricoles de l'Afrique pour que ces produits gagnent en compétitivité sur les marchés internationaux et que la région devienne autosuffisante en matière de production alimentaire. Il a fait part de l'intérêt que porte le Président Moubarak aux travaux de normalisation internationale des denrées alimentaires, raison pour laquelle la réunion a pu être placée sous ses auspices. Le Vice-Premier Ministre a exprimé sa reconnaissance à la FAO et à l'OMS ainsi qu'aux participants pour leur contribution à l'élaboration de normes et de règlements visant la protection du consommateur et à faciliter le commerce international.

Allocution de M. Mohamed Abdelwahab, Ministre de l'industrie

7. La session a été ouverte par le Ministre de l'industrie, M. Mohamed Abdelwahab, qui a souhaité la bienvenue aux participants venus de divers pays d'Afrique en leur qualité d'experts et de spécialistes dans les domaines de la production, de la recherche et du contrôle de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires. Il a remercié la FAO et l'OMS qui organisent des réunions dans la région Afrique, une région qui compte pour plus de 30 pour cent des membres de la Commission du Codex Alimentarius. Le Ministre a été de l'avis que le dialogue aux niveaux national, régional et international devait être étroitement intégré dans l'intérêt de la protection du consommateur et de la promotion des échanges des denrées alimentaires. Il a noté que le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, de même que la Commission du Codex Alimentarius considéraient ces deux points comme des objectifs prioritaires. Il a cependant souligné qu'en plus des aspects sociaux, les aspects économiques devaient être pris en considération. Un progrès de l'offre et de la qualité des produits alimentaires, grâce à un système amélioré de contrôle de qualité permettra d'augmenter le volume des exportations, ce qui conduira les pays d'Afrique à une meilleure situation économique. L'utilisation des ressources dont on dispose en Afrique doit être améliorée et la production alimentaire considérée comme une question hautement prioritaire. Les travaux du Comité font partie d'une telle stratégie. Le Ministre a souhaité la bienvenue aux participants et formulé des vœux pour le succès de leur réunion et un agréable séjour en Egypte.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 2 de l'ordre du jour)

8. Le Comité a adopté son ordre du jour provisoire (CX/AFRICA 88/1) sans modification. Sur proposition de la délégation de l'Egypte, le Comité est convenu d'examiner au titre du point 12 (Autres questions et travaux futurs) les points ci-après: a) nécessité d'établir une norme internationale pour le blé, b) étude des matériaux d'emballage, y compris des boîtes de conserve, c) problème posé par l'adultération du miel. Les délégations qui souhaitaient proposer d'autres points à examiner au titre du point 12 ont été invitées à soumettre leurs suggestions au Secrétariat. On a noté que le rapport du séminaire mixte FAO/OMS, tenu avant la session, sera examiné au titre du point pertinent de l'ordre du jour (voir par. 112).

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE (Point 3 de l'ordre du jour)

9. Le Comité était saisi du document de travail CX/AFRICA 88/2 exposant les questions intéressant le Comité découlant des seizième et dix-septième sessions de la Commission et de celles d'un certain nombre de comités du Codex. On a noté que ce document contenait de nombreux points sur lesquels le Comité n'avait pas à se prononcer. La raison pour laquelle un grand nombre de questions intéressant le Comité figuraient dans ce document était due au fait que le Comité ne s'était pas réuni depuis un certain nombre d'années. Il est rendu compte dans les paragraphes ci-après des débats consacrés aux divers points de ce document.

Travaux d'organisations internationales présentant un intérêt particulier pour le Comité

10. Le Comité a noté que les travaux de la Commission du Codex Alimentarius, de l'ISO (TC 34 "Produits alimentaires d'origine agricole"), de la "Réunion interorganisations" (une réunion d'organisations internationales qui participent aux travaux du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage), de l'Organisation de l'unité africaine (OUA) (essentiellement dans le domaine des pesticides), ainsi que l'organisation régionale africaine de normalisation (ORAN) (organisme intergouvernemental travaillant dans le secteur de la normalisation des denrées alimentaires et les domaines conjoints) étaient intimement liés. On est convenu que les rapports entre la Commission du Codex Alimentarius, le Comité de coordination pour l'Afrique et l'ORAN seront examinés au titre du point 7 de l'ordre du jour (voir par. 75-85).

Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires

11. Le Comité a noté que la Commission avait invité les gouvernements à faire connaître les mesures prises en vue de la mise en oeuvre du "Code de déontologie" (Réf. CAC/RCP 20-1979). La délégation du Sénégal a fait savoir au Comité que son pays approuvait en principe les intentions du Code de déontologie. La délégation de l'Egypte a été d'avis qu'il était nécessaire que les gouvernements s'informent réciproquement sur les denrées alimentaires refusées; il a indiqué qu'il serait souhaitable que la FAO et l'OMS aident les pays en développement à mettre au point un système approprié de notification.

12. Le Comité a exprimé son soutien au Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires et invité les pays de la région d'Afrique à faire connaître au Secrétariat les mesures prises en vue de sa mise en oeuvre.

Contamination des aliments par les radionucléides

13. Le Comité a noté les événements récents relatifs à l'établissement de directives concernant des niveaux admissibles de radioactivité dans les aliments, mis au point conjointement par la FAO et l'OMS; un document de travail (CX/FAC 89/17) contenant des recommandations à ce propos avait été distribué aux gouvernements pour observations. Ce document fera l'objet d'un débat lors de la session de 1989 du Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, compte tenu des observations reçues. La délégation de l'Egypte a été de l'avis que ce document contenait des recommandations utiles mais que l'utilisation de valeurs moyennes pour la consommation alimentaire n'était pas réaliste. On est convenu qu'il serait utile que des observations techniques formulées par des experts de la région Afrique soient transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, pour examen.

Mise au point de normes Codex régionales

14. Le Comité a noté que le Comité exécutif était convaincu que des normes régionales ne devaient pas être mises au point pour les produits faisant l'objet d'un commerce international, de telles normes pouvant représenter des barrières potentielles au commerce. Le Comité exécutif avait invité les comités de coordination du Codex à déterminer quels sont les produits présentant un tel intérêt dans leur région, de manière à ce que des normes Codex mondiales puissent être mises au point. Le Comité a fait siennes les vues du Comité exécutif.

Fruits et légumes frais d'origine tropicale

15. Le Comité a noté que la Commission avait établi un Comité du Codex sur les légumes frais tropicaux (CCTFFV) qui a tenu sa première session à Mexico en juin 1988 (ALINORM 89/35-Partie I). Il a été noté que pour la première fois un Comité du Codex s'occupant de produits bénéficiait de l'hospitalité d'un pays en développement. A sa première session, ce Comité a établi une liste de produits prioritaires pour l'élaboration de normes mondiales. Des projets de normes pour les ananas, les papayes et les mangues seront distribués pour observation. Le Comité a également noté que ce travail de normalisation était nouveau et que la question du classement qualitatif serait également prise en considération. Dans le but d'éviter tout double emploi avec la CEE/NU, la Commission a inséré dans le mandat du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux une clause mentionnant la nécessité d'une étroite collaboration avec la CEE/NU ainsi qu'avec d'autres organisations internationales (p. ex. l'OCDE). Le Secrétariat a déclaré au Comité que la question de savoir ce qui doit être considéré comme des "fruits et légumes frais tropicaux" avait fait l'objet d'un débat approfondi mais qu'elle était encore ouverte.

16. Plusieurs délégations ont été d'avis que les normes de qualité mises au point par les organisations tels que la CEE/NU n'étaient pas facilement applicables aux produits de la région Afrique. Il serait par conséquent utile que les pays producteurs soient consultés lors de l'établissement de ce type de normes. D'autres délégations ont déclaré que les produits frais tropicaux ne devraient pas être normalisés, mais que seules les questions se rapportant à la santé devraient être prises en considération. Selon d'autres délégations, l'existence de normes acceptables peut conduire à une amélioration de la qualité des produits frais qui, de ce fait, seront plus facilement acceptés sur les marchés internationaux. Selon la délégation du Kenya il existe un certain nombre de fruits et légumes frais qui présentent un intérêt du point de vue du commerce d'exportation pour la région Afrique. Le fait de savoir s'il s'agit ou non de produits "tropicaux" est sans importance sur le plan économique. Pour cette raison, il conviendrait que le Comité examine quels sont les produits frais prioritaires pour la région. L'étude de certains produits tropicaux moins connus dont la production pourrait être développée dans l'avenir devrait être remise à plus tard.

17. Le Comité est convenu que la mise au point de normes mondiales pour les produits frais tropicaux était un travail d'un grand intérêt pour les pays africains. Il est donc particulièrement important que ces pays fassent connaître leurs observations au sujet des projets de normes mentionnés plus haut et participent activement aux travaux du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais tropicaux, récemment établi. Il sera peut-être nécessaire d'examiner d'autres produits frais intéressants la région, qu'ils soient considérés comme tropicaux ou non.

Aflatoxines dans les produits alimentaires et les aliments du bétail

18. Le Comité a noté que la question du contrôle de la présence d'aflatoxines dans les produits alimentaires faisant l'objet d'un commerce international était à l'étude de plusieurs Comités du Codex ainsi que d'organismes extérieurs au système Codex. Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants a recommandé des teneurs indicatives pour les aflatoxines dans un certain nombre de denrées alimentaires; il examine également les problèmes que posent l'échantillonnage et l'analyse (voir ALINORM 89/29, CX/CPL 88/9 et ALINORM 89/12).

19. La délégation de l'Egypte a estimé que des normes Codex pour le blé et les autres céréales devraient être mises au point. Il serait également utile de posséder des méthodes d'analyse sûres pour parvenir à déterminer les différents types d'aflatoxines. Les pays d'Afrique devraient faire connaître les méthodes qu'ils appliquent pour lutter contre la contamination des denrées alimentaires par les aflatoxines et quelles sont les ressources dont ils disposent à cette fin.

20. Le Comité a vivement invité les pays d'Afrique à participer étroitement aux travaux de la Commission dans le domaine de la contamination des denrées alimentaires par les aflatoxines, notant qu'il s'agit non seulement d'un problème sanitaire mais également d'une question économique, si l'on considère le refus fréquent de produits contaminés par les aflatoxines. Il est convenu de réexaminer cette question à sa prochaine session compte tenu des faits nouveaux relatifs à l'établissement de teneurs indicatives pour les aflatoxines dans les produits alimentaires et les aliments du bétail et en se référant aux informations qui lui seront fournies par les pays de la région, comme l'a proposé la délégation de l'Egypte.

Code d'usages pour la conservation du lait cru

21. Le Comité a noté avec satisfaction que le Comité mixte FAO/OMS d'experts gouvernementaux sur le Code de principes concernant le lait et les produits laitiers avait entrepris la mise au point d'un Code d'usages pour la conservation du lait cru au moyen du système lactopéroxydase, pour les cas où il n'est pas possible de recourir à la réfrigération (voir CX 5/70-21ème).

Méthodes permettant de déterminer une adultération des denrées alimentaires

22. Le Comité a noté que des organisations internationales avaient décidé d'étudier en collaboration avec le Codex la question de la détermination ou de la détection des huiles de qualité inférieure utilisées pour adultérer les graisses et huiles, et de la présence de saindoux dans les aliments (dans l'intérêt notamment des pays islamiques). La délégation de l'Egypte a été de l'avis qu'une méthode était également nécessaire pour détecter la présence de lait reconstitué dans le lait frais. Le Comité est convenu que toutes les méthodes disponibles et les informations pertinentes devraient être adressées au Secrétariat qui les transmettra aux organisations internationales intéressées.

Prescriptions de l'Islam concernant les aliments d'origine animale

23. Le Comité a été tenu au courant des débats consacrés à cette question par le Comité exécutif (ALINORM 87/3, ALINORM 87/4). Il a noté que la question des méthodes d'abattage et la liste des animaux dont la consommation est autorisée conformément à la loi islamique avaient été examinées dans le cadre de différents groupes, y compris l'Organisation de normalisation de l'Arabie saoudite (SASO). Des projets de normes dans ce domaine feront l'objet de discussions par le Conseil de coopération du Golfe.

24. Le Comité a reconnu que la mise en pratique de méthodes d'abattage conformes aux prescriptions de l'Islam ne pouvait se faire que dans le cadre d'un système d'inspection. Le Comité a décidé d'attendre des faits nouveaux dans ce domaine et d'examiner à sa prochaine session s'il est ou non nécessaire que le Codex mette au point de telles directives.

Activités des Comités de coordination pour l'Asie et pour l'Amérique latine et les Caraïbes

25. Le Comité a approuvé les activités du Comité de coordination pour l'Asie telles que présentées à la Commission par le Président de ce Comité de coordination (voir ALINORM 87/15, par. 257-258), les reconnaissant appropriées pour la région Afrique. Il a également estimé que la création d'une banque de données régionale sur la normalisation, la certification et la qualité des denrées alimentaires, telle qu'envisagée par le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes, serait également d'une grande utilité dans la région Afrique.

Problèmes posés par les résidus de pesticides

26. Examinant le problème de la commercialisation d'aliments contenant des résidus en quantités excessives, le Comité est convenu que le problème posé dans la région par la présence de résidus de pesticides présents dans les aliments était essentiellement dû à une utilisation inappropriée de ces substances. Il est estimé que chaque pays membre devait contrôler les importations et l'emploi des pesticides au moyen de programmes d'homologation rigoureux et d'en surveiller les résidus. On est en outre convenu que des informations devraient être fournies par les gouvernements sur l'origine des résidus décelés dans les denrées alimentaires.

Code d'usages en matière d'hygiène pour la vente ambulante de denrées alimentaires

27. Le Comité a noté que la question de la mise au point éventuelle par le Codex d'un Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus de manière ambulante dans la rue avait été examinée par le Comité exécutif et plusieurs autres Comités du Codex (ALINORM 87/13A, ALINORM 87/3). Le Comité de coordination pour l'Amérique latine et les Caraïbes a déjà consacré des travaux à un tel code, étant de l'avis qu'une approche régionale était préférable, les problèmes et les usages étant différents d'une région à l'autre. Plusieurs délégations se sont déclarées en faveur de la mise au point d'un code d'usages en matière d'hygiène pour la vente ambulante d'aliments dans la région Afrique. Quelques délégations ont fait valoir qu'un tel code ne pourrait comporter que des directives et des principes de caractère général, étant donné que les usages et les problèmes de la vente ambulante des denrées alimentaires varient largement dans le cadre même de la région. L'observateur de l'Angola a estimé que cette question pourrait être examinée tout d'abord à l'échelon sous-régional. La délégation de l'Égypte s'est demandé s'il ne serait pas plus indiqué de renforcer l'éducation et les contrôles sanitaires se rapportant à la vente ambulante de denrées alimentaires que d'élaborer des codes.

28. Le représentant de la FAO a déclaré au Comité que des réunions, aussi bien à l'échelon régional que sous-régional, avaient été tenues ou étaient envisagées pour examiner cette question. Ces réunions devront parvenir à définir les paramètres à inclure dans le Code. On a fait valoir que la vente ambulante de denrées alimentaires est un secteur faisant actuellement l'objet d'un contrôle insuffisant bien qu'il apporte une contribution notable à la distribution. Des directives et des principes généraux sur les questions touchant à l'hygiène, à l'éducation et à d'autres paramètres pertinents pourraient être inclus dans le Code auquel les gouvernements pourront se référer dans leurs décisions relatives au contrôle de ce secteur. On a également souligné qu'une amélioration de l'hygiène de la vente ambulante aurait des répercussions positives sur le tourisme. Le représentant de l'OMS a souligné l'importance qu'il y a à ne pas négliger la question de la vente ambulante des denrées alimentaires qui constitue non seulement un problème d'hygiène mais aussi un problème socio-économique. L'OMS rassemble actuellement des cas types sur la façon dont les pays des diverses régions ont abordé cette question. Les informations réunies seront publiées en temps utile.

29. La délégation de l'Égypte a appelé l'attention sur le fait que des problèmes se posent non seulement pour la vente ambulante mais également pour la vente en magasin de denrées alimentaires. Sur proposition du représentant de la FAO, le Comité a décidé d'attendre de connaître le résultat de la réunion régionale sur la vente ambulante de

denrées alimentaires pour rédiger un premier projet de code sur cette question qui pourra être examiné par le Comité à sa prochaine session.

Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments

30. Le Comité a appris qu'à sa première session le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (ALINORM 89/31) a inscrit les trypanocides sur sa liste des substances prioritaires, vu l'intérêt particulier qu'elles présentent pour la région Afrique; il a en outre vivement appuyé la convocation d'un séminaire visant à aider les pays africains à résoudre leurs problèmes. La Commission a également appuyé cette proposition. Le Comité s'est rallié à ce projet.

ACCEPTATION DES NORMES CODEX REGIONALES AFRICAINES

31. Le Comité était saisi du document de travail CX/AFRICA 88/2-Partie II où étaient mentionnées les acceptations des normes Codex notifiées par les pays de la région Afrique depuis sa dernière session. Le Secrétariat a brièvement décrit la procédure d'acceptation de la Commission, indiquant que cette question était à l'examen dans le but de réviser les diverses modalités d'acceptation. Par exemple, une notification de non-acceptation, assortie de l'intention de ne pas entraver l'importation d'aliments répondant à une norme Codex est conforme aux objectifs de la Commission pour ce qui est de la facilitation des échanges internationaux. La décision d'autoriser l'importation de denrées alimentaires conformes aux normes Codex est une formule utile dont il convient de poursuivre l'étude.

32. Plusieurs délégations ont rappelé que les normes Codex étaient utilisées dans leur pays pour la rédaction des lois sur la sécurité et la qualité des aliments. Toutefois, ces pays éprouvent des difficultés lorsqu'il s'agit de formuler leurs réponses, vu le manque d'infrastructures et d'informations sur l'applicabilité de la norme Codex dans les conditions particulières qui sont les leurs. Il leur est souvent impossible de disposer des installations nécessaires au contrôle des aliments et par conséquent d'appliquer les normes Codex. Les délégations de l'Egypte et du Kenya ont fait valoir que leur pays avait déjà notifié au Secrétariat leur acceptation d'un certain nombre de normes. La délégation du Sénégal a souligné le fait qu'une "acceptation sans réserve" des normes Codex était souvent impossible, du fait que les pays (souvent appartenant à la CEE) vers lesquels les produits sont exportés ont des règlements qui diffèrent des normes et des LMR du Codex.

33. Répondant à cette déclaration de la délégation du Sénégal, le Secrétariat a été d'avis qu'une "acceptation restreinte" des LMR Codex serait appropriée dans de telles circonstances. Malheureusement les différences entre les réglementations alimentaires des pays ont dû être prises en considération, particulièrement dans le cas du commerce d'exportation. Le Secrétariat a également appelé l'attention du Comité sur les directives mises au point par le Comité du Codex sur les Principes généraux concernant les acceptations des normes et LMR Codex (ALINORM 87/33). Ces directives ont pour but d'aider les gouvernements à formuler leurs notifications d'acceptation des normes et LMR Codex.

34. Le Comité a noté que les notifications d'acceptation par les pays de la région Afrique étaient trop peu nombreuses; il a vivement invité ces pays à faire en sorte que les normes, LMR et autres recommandations du Codex soient examinées, et que des notifications soient adressées au Secrétariat, compte tenu des directives sur les acceptations élaborées par le Comité du Codex sur les principes généraux.

QUESTIONS PARTICULIERES TRANSMISES AU COMITE (Point 4 de l'ordre du jour)

35. Le Comité était saisi du document de travail CX/AFRICA 88/3 récapitulant les questions expressément transmises au Comité par plusieurs comités du Codex.

36. On est convenu que les questions se rapportant à l'étiquetage, à l'échantillonnage des denrées alimentaires et aux travaux futurs seraient examinées respectivement au titre des points 5 et 12. Le Comité s'est demandé si l'élaboration d'une norme Codex pour le riz usiné devait être entreprise.

37. On a noté qu'une norme internationale ISO (ISO 7301, riz - spécification) existe déjà pour ce produit. La norme ISO couvre les aspects touchant à la qualité ainsi que les questions d'échantillonnage, d'emballage et de commercialisation; elle ne contient cependant aucune disposition sur l'hygiène ou l'étiquetage.

38. La délégation de l'Egypte a estimé qu'il serait nécessaire d'élaborer une norme Codex pour le riz, notant que l'Afrique importe environ 25 pour cent de la production mondiale totale. Cette délégation a également indiqué que l'Afrique importe environ 20 pour cent de la production mondiale totale de blé. Il est par conséquent urgent que des normes internationales soient mises au point pour ces produits. Le Comité a accepté d'examiner la question concernant le blé au titre du présent point de l'ordre du jour (voir par. 8).

39. A la suite d'un débat approfondi, le Comité a décidé qu'il était souhaitable de mettre au point des normes Codex pour le riz usiné, le blé et les produits dérivés. Il a transmis cette question à la Commission pour examen. On est convenu que la norme internationale ISO existante constituerait une base appropriée pour les prochains débats du Comité du Codex sur les céréales, les légumes secs et les légumineuses.

AMENDEMENT DE LA NORME CODEX REGIONALE AFRICAINE POUR LE GARI (CODEX STAN 151-1985)
(Point 5.1 de l'ordre du jour)

40. Le Comité a examiné des amendements aux sections sur l'étiquetage, l'échantillonnage et l'analyse de la norme régionale précitée, qui figuraient dans le document CX/AFRICA 88/4. Ces amendements étaient proposés par le Secrétariat conformément à la demande de la Commission selon laquelle les normes Codex devaient être harmonisées avec la Norme générale révisée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (Norme générale); en outre la question de l'échantillonnage et de la mise à jour des méthodes d'analyse Codex est à l'examen des comités du Codex.

41. Le Comité a décidé de confier l'étude de l'étiquetage, des méthodes d'analyse et d'échantillonnage à un petit groupe de travail constitué d'experts dans ce domaine. Quelques pays ont accepté de faire partie de ce groupe de travail et ont aidé le Secrétariat à préparer des projets d'amendements à la Norme pour le gari (voir Annexe VII).

42. Au cours d'un débat général sur le gari le Comité a noté qu'à l'heure actuelle une grande partie de la production était encore au stade artisanal. Toutefois, un certain volume est exporté vers l'Europe et les Etats-Unis et on observe une augmentation du commerce inter-africain de ce produit. Il est par conséquent nécessaire de faire en sorte que la norme pour le gari soit complétée et mise à jour compte tenu de la Norme générale. Le Groupe de travail a également été invité à étudier le problème de l'étiquetage.

43. Le Comité a examiné un rapport préparé par le Groupe de travail (voir Annexe VII). Il a noté que le Groupe de travail avait jugé satisfaisante la section sur l'étiquetage proposée par le Secrétariat (voir CX/AFRICA 88/14). Il a fait siennes les conclusions du Groupe de travail selon lesquelles les plans d'échantillonnage ISO et ICC mentionnés dans la Norme ne couvraient que certains aspects de l'échantillonnage et qu'il était préférable que le Codex recommande une méthode d'échantillonnage pratique, comportant des spécifications pour l'acceptation des lots. Il a également estimé qu'il n'était pas nécessaire d'élaborer une méthode pour les "matières végétales d'origine étrangère", étant donné que cette disposition de la Norme n'indiquait aucune limite pour ce défaut.

Le Comité a adopté les conclusions du Groupe de travail concernant le gari telles qu'elles figurent à l'Annexe VII du présent rapport et demandé au Secrétariat de faire en sorte que ces projets d'amendements soient considérés conformément à la procédure applicable (Annexe II).

PROJETS DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LE MIL CHANDELLE EN GRAINS (à l'étape 7)
(Point 5.2(a) de l'ordre du jour)

44. La délégation du Sénégal a présenté le Projet de norme précité et les observations reçues des gouvernements (CX/AFRICA 88/5). Le Comité a noté que ce Projet de norme qui figurait à l'Annexe 1 de ce document était une version révisée par le Sénégal sur la base des observations reçues et d'autres informations en sa possession sur ce produit. Les modifications ci-après ont été apportées à cette norme.

Section 1 - Champ d'application

45. Le Comité s'est demandé s'il convenait de maintenir la mention des variétés dans la définition du produit ou si une norme visant le mil en grains en général devait être élaborée. A la suite d'un débat approfondi, le Comité est convenu que la norme ne devait pas être élargie de manière à englober d'autres variétés sans un complément d'informations. La délégation du Sénégal a indiqué que les gouvernements avaient été invités à fournir de telles informations mais qu'aucune réponse n'était parvenue. Dans ces conditions, le Comité a décidé de poursuivre l'élaboration d'une norme visant les variétés indiquées dans la norme. Toutefois, il est convenu qu'il serait approprié de mentionner les variétés sénégalaises "souna" et "sanio" dans le champ d'application.

Section 2.1 - Définition du produit

46. Les crochets entourant les noms de variétés ont été supprimés (voir par. 45).

Section 3.2.7 - Teneur en cellulose

47. Le Comité a décidé de modifier le titre de cette section qui devient "Teneur en fibres brutes", de manière à correspondre à la méthode retenue par le Groupe de travail.

Section 5 - Hygiène

48. La délégation de l'Egypte a estimé qu'il conviendrait de mentionner expressément la contamination par les champignons tels que Claviceps purpurea. Le Comité a reconnu que la section 5.2 ne pouvait pas être modifiée car elle correspond à une disposition générale qui figure dans les normes Codex pour les qualités d'hygiène des denrées alimentaires. Toute limite établie pour les mycotoxines doit être examinée par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants en tant que question générale, tandis que toutes les dispositions microbiologiques doivent être soumises au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Section 7 - Etiquetage et Section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

49. Le Comité a accepté les recommandations du Groupe de travail qui figurent à l'Annexe VII du présent rapport (voir également par. 41).

Etat d'avancement de la norme

50. Le Comité a décidé de faire passer le Projet de Norme pour le mil chandelle en grains à l'étape 8 de la Procédure Codex (Annexe III).

PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA FARINE DE MIL CHANDELLE (A l'étape 7)
(Point 5.2 (b) de l'ordre du jour)

51. La délégation du Sénégal a présenté le Projet de norme précité et les observations parvenues des gouvernements (CX/AFRICA 88/6). Il a noté que ce Projet de norme, qui figurait à l'Annexe II du document de travail, était une version révisée par le Sénégal

sur la base des observations reçues et d'autres informations dont il disposait sur ce produit. Les modifications ci-après ont été apportées au Projet de norme.

Section 2 - Description

52. Le nom latin des espèces de mil a été corrigé.

Section 3.2.5 - Teneur en cellulose

53. Le Comité a décidé de modifier le titre de cette section en "Teneur en fibres brutes" pour qu'il corresponde aux méthodes retenues par le Groupe de travail.

Section 3.2.6 - Couleur

54. Le Comité a invité la délégation du Sénégal et le Secrétariat à mentionner les unités qu'il convient d'utiliser pour définir la marge de couleur mentionnée dans cette section.

Section 8 - Etiquetage et Section 9 - Méthode d'analyse et d'échantillonnage

55. Le Comité a accepté les recommandations du Groupe de travail qui figurent à l'Annexe VI du présent rapport (voir également par. 41).

Etat d'avancement de la norme

56. Le Comité a décidé de faire passer le Projet de norme pour la farine de mil chandelle à l'étape 8 de la Procédure Codex (voir Annexe IV).

AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA FARINE DE MANIOC (A l'étape 4) (Point 5.3 (a) de l'ordre du jour)

57. La délégation de la Tanzanie a présenté l'Avant-Projet de norme précité ainsi que les observations formulées par les gouvernements (CX/AFRICA 88/7). Le Comité a examiné cet Avant-Projet de norme auquel il a apporté les modifications suivantes.

Section 3.1 - Teneur en acide cyanhydrique

58. Le Comité a noté que la limite de 10 mg/kg devait se rapporter à l'acide cyanhydrique total; il a décidé d'introduire la correction voulue dans la Norme. Elle a été jugée nécessaire étant donné qu'une limite de 10 mg/kg pour le HCN libre autorise la présence de concentrations considérablement plus élevées de HCN total qui peuvent constituer un danger pour la santé.

Section 8 - Etiquetage et Section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

59. Le Comité a accepté les recommandations du Groupe de travail qui figurent à l'Annexe VII de ce rapport (voir également par. 41).

Etat d'avancement de la norme

60. Le Comité a décidé de faire passer l'Avant-Projet de norme pour la farine de manioc à l'étape 5 de la Procédure Codex (voir Annexe V).

AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA [FARINE] DE NOIX DE COCO DESSECHEE (A l'étape 4) (Point 5.3 (b) de l'ordre du jour)

61. La délégation du Mozambique a présenté l'Avant-Projet de norme précité ainsi que les observations reçues des gouvernements (CX/AFRICA 88/8). Le Comité a examiné cet Avant-Projet de norme auquel il a apporté les modifications suivantes.

Titre de la norme

62. La délégation de l'Egypte a décrit plusieurs types de produits dérivés de la noix de coco dont la granulométrie va de la poudre fine à de grands flocons. Pour cette raison, l'appellation "farine" ne lui semble pas appropriée. Le Secrétariat a indiqué au Comité que le produit sur lequel le Projet de norme initial avait été préparé par le Mozambique était désigné sous le nom de "noix de coco râpée desséchée". Le Comité a décidé de modifier le nom de la Norme en conséquence et de supprimer le mot "farine".

Section 2.2 - Classification

63. Conformément aux observations écrites de Cuba, le Comité a décidé de remplacer le mot "catégories" par "types".

Section 3.3.5 - Matière végétale étrangère

64. Le Comité n'a pas approuvé la proposition de Cuba communiquée dans ses observations écrites, selon laquelle le titre de cette section devait être modifié en "impuretés", ayant noté que les matières végétales étrangères décrites dans cette section ne devaient pas être présentes dans le produit en quantité excédant la limite indiquée.

Section 6 - Hygiène

65. Le Comité a décidé d'introduire dans cette section la même référence aux microorganismes pathogènes et à d'autres substances délétères que celles qui figurent à la section 6.2 de la Norme pour la farine de manioc.

Section 8 - Etiquetage et section 9 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

66. Le Comité a fait siennes les recommandations du Groupe de travail qui figurent à l'Annexe VII au présent rapport (voir également par. 41). Il a proposé aux pays producteurs de ce produit et aux organisations internationales intéressées telles que l'ORAN de soumettre la méthode pour le dosage de l'acidité totale de l'huile d'extraction à un essai interlaboratoires.

Etat d'avancement de la norme

67. Le Comité a décidé de faire passer l'Avant-Projet de norme pour la noix de coco râpée desséchée à l'étape 5 de la Procédure Codex (voir Annexe VI).

RAPPORT SUR LES ACTIVITES DE LA FAO ET DE L'OMS QUI COMPLETENT CELLES DE LA COMMISSION (Point 6 de l'ordre du jour)

68. Les représentants des deux organisations ont illustré les diverses activités intéressantes l'Afrique entreprises en collaboration avec les gouvernements membres aux niveaux national, régional et mondial (voir document 88/9).

69. Plusieurs délégations ont adressé à la FAO et aux autres organisations internationales intéressées une requête visant à pouvoir utiliser les installations du Centre régional de formation à la technologie du riz, qui se trouve à Alexandrie, installé il y a quelques années dans le cadre d'un projet FAO, pour donner à des africains une formation dans les domaines de l'analyse et de l'inspection des aliments. On est convenu que la possibilité d'utiliser ces installations à cette fin serait évaluée; en cas de réponse positive, des fonds seraient demandés pour organiser une telle activité de formation dans ce centre.

70. Plusieurs pays se sont déclarés préoccupés par leur besoin d'assistance technique pour procéder aux réparations et à l'entretien de leur équipement de laboratoire. D'autant plus que l'introduction de nouvelles technologies exigeant l'emploi d'équipement plus sophistiqué accentuait encore le besoin d'un entretien régulier. Il a été souligné que l'entretien des laboratoires devait être encouragé. Vu l'importance de ce travail,

on s'est demandé si l'établissement d'un centre régional africain de formation dans ce domaine ne serait pas utile. Pour commencer, le Comité est convenu d'inviter les pays membres à étudier attentivement la proposition de projet mise au point par la FAO sur ce sujet et qui est dans l'attente d'un financement.

71. On a également déploré l'emploi sans discernement de pesticides et de médicaments vétérinaires, ainsi que la vente de DDT à bas prix dans les pays d'Afrique, souvent par des pays où l'emploi du DDT en agriculture est interdit.

72. Les problèmes que soulève la lutte contre les criquets pèlerins ont également été mentionnés, notamment les problèmes sanitaires que pose la consommation de criquets sur lesquels des insecticides organophosphorés ont été pulvérisés. Le Secrétariat a reconnu l'existence de ces difficultés mais a mentionné le Code de conduite pour la distribution et l'emploi des pesticides (information préalable à l'approbation) qui a pour objet d'aider à déterminer quels sont les insecticides qui peuvent être vendus dans chaque pays.

73. On a aussi proposé d'entreprendre l'étude de la contamination des aliments par les résidus de pesticides dans les pays d'Afrique touchés par l'invasion de criquets pèlerins dans le but de contrôler la situation et de prévenir l'apparition éventuelle d'intoxications alimentaires.

74. Plusieurs délégations ont fait part de leur reconnaissance à la FAO et à l'OMS pour les activités entreprises dans leur pays. A cette occasion, les deux organisations ont été vivement encouragées à accroître la coopération technique dans le domaine du contrôle et de la sécurité des denrées alimentaires dans les Etats Membres de l'Afrique. Dans sa réponse, le Secrétariat a rappelé qu'il appartient aux pays membres eux-mêmes de prendre l'initiative de telles demandes. La FAO et l'OMS sont en mesure d'aider à préparer de telles demandes d'assistance multilatérale ou bilatérale.

En conclusion, le Président a félicité les deux organisations pour le large éventail d'activités entreprises pour faciliter l'établissement d'infrastructures permettant de procéder au contrôle et à la sécurité des denrées alimentaires en Afrique.

ACTIVITES DE L'ORAN DANS LE DOMAINE DE LA NORMALISATION ALIMENTAIRE: HARMONISATION DES ACTIVITES (Point 7 de l'ordre du jour)

75. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 88/10 préparé par M. G.O. Baptist, expert conseil FAO. En présentant ce document, en tant que membre du Secrétariat, M. Baptist a décrit les objectifs et les travaux de l'ORAN, particulièrement de son Comité technique ARSO/TC-2 - Agriculture et produits agricoles. En plus de la mise au point de normes régionales africaines l'ORAN offre une assistance aux pays membres dans différents domaines et installe un système satisfaisant de documentation et d'information.

76. Le Comité a été informé que le mandat de l'ORAN qui, pour ce qui concerne les denrées alimentaires, est issu du Plan d'action de Lagos, possède le même champ d'activités et les mêmes objectifs que la Commission du Codex Alimentarius. Il existe par conséquent un risque de conflits et de certains doubles emplois entre les activités de ces deux organismes. Il a été fait mention des tentatives faites pour résoudre cette question.

77. Le Secrétariat a également déclaré que l'ORAN est un organisme régional dont la responsabilité s'étend à l'Afrique, qui a néanmoins entrepris la mise au point de normes pour des aliments faisant l'objet d'un commerce international. Les produits alimentaires ne doivent avoir qu'une seule norme, que leur commerce soit régional ou international. L'existence de deux normes différentes pour un seul et même produit dans le commerce ne peut que conduire à la confusion et constituer une barrière non tarifaire.

78. Le Comité a par conséquent été invité à étudier les questions que pose cette situation et à prendre en considération les propositions formulées dans le document en vue d'une harmonisation des travaux des deux organisations.

79. La délégation de l'Egypte a souligné la pertinence des informations contenues dans ce document ainsi que l'importance que revêtent pour l'Afrique les travaux entrepris par l'ORAN.

80. La délégation du Sénégal a été d'avis que l'ORAN et le Codex devraient coordonner leurs travaux de manière à éviter tout double emploi. L'ORAN a d'ailleurs déjà étudié cette question. A son avis, l'une des façons de parvenir à une compréhension et une coopération serait que chaque organisation renonce à entreprendre la normalisation d'un produit déjà normalisé ou en voie de normalisation par l'autre. Elle a vivement invité l'ORAN à profiter des innombrables sources d'information dont dispose la Commission du Codex Alimentarius.

81. Le Comité a été informé que l'ORAN avait entrepris la constitution d'un système de documentation et d'information qui lui permettra de jouer le rôle de banque de données. En outre, l'ORAN est beaucoup plus souple que le Codex lors de l'élaboration de ses normes et le Codex a été vivement invité à prendre ce fait en considération.

82. La délégation du Sénégal a également proposé que le coordonnateur pour l'Afrique reste en contact avec le Secrétaire général de l'ORAN, de manière à poursuivre le dialogue sur ce point ainsi que sur d'autres questions.

83. Les délégations du Maroc et de l'Algérie, appuyées par d'autres pays, ont également insisté pour que le Comité trouve le moyen de surmonter les problèmes dus au double emploi et aux conflits. Un consensus s'est dégagé en faveur d'une rencontre des représentants des deux organisations afin d'étudier et de convenir d'un programme d'activités coordonnées ce qui serait au bénéfice de l'Afrique.

84. La délégation de l'Egypte a estimé important d'établir une date limite pour la tenue de cette réunion.

85. En conclusion, le Comité a fait siennes les recommandations du document CX/AFRICA 88/10; il a en outre donné pour instruction au Secrétariat d'organiser dans les meilleurs délais une réunion bilatérale avec l'ORAN pour discuter et résoudre le problème de leur collaboration.

PROBLEMES REGIONAUX LIES AUX OBSTACLES NON TARIFAIRES (Point 8 de l'ordre du jour)

86. Le Comité était saisi du document de travail CX/AFRICA 88/11 préparé par le Secrétariat. Ce document se réfère aux vues exprimées par la Commission (ALINORM 87/39, par. 140-141) selon lesquelles les spécifications d'étiquetage nationales qui s'ajoutent à celles mentionnées dans la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, risquent de créer des obstacles au commerce. La Commission avait vivement invité les gouvernements à adopter la Norme générale Codex et à maintenir au strict minimum les différences, particulièrement lorsqu'il s'agit de points de détail. Le Secrétariat a également informé le Comité du fait que la Norme générale Codex prie les gouvernements lorsqu'ils ratifient leur acceptation des dispositions d'étiquetage mentionnées dans les normes Codex, d'indiquer toute disposition différente ou additionnelle en matière d'étiquetage. Il s'agit ici aussi de barrières techniques potentielles au commerce qu'il convient d'examiner.

87. La délégation de l'Egypte, appuyée par celle du Sénégal, a déclaré qu'un étiquetage contraire à la loi ou propre à induire en erreur était fréquent et que de telles pratiques avaient également comme conséquence de perturber le commerce. Plusieurs délégations ont été de l'avis qu'un manque d'harmonisation des spécifications d'étiquetage ne représentait pas nécessairement une barrière au commerce, bien qu'il soit admis que les divergences dans les dispositions d'étiquetage étaient une source inutile de complication pour les fabricants. L'étiquetage, et particulièrement la déclaration faite sur l'étiquette de l'identité et de la qualité de l'aliment, de la présence d'additifs etc., représente une question touchant au contrôle des denrées alimentaires et à l'information du consommateur.

88. Il a été proposé que le Secrétariat réunisse des informations sur des cas d'étiquetage trompeur et sur des difficultés survenues dans le commerce pouvant être attribuées à l'étiquetage pour permettre au Comité de poursuivre l'examen de cette question à sa prochaine session.

89. Le Comité a reconnu qu'un étiquetage exact et honnête était nécessaire et que les produits exportés devaient faire l'objet d'une attention particulière. L'harmonisation de l'étiquetage et des autres spécifications techniques des normes Codex doit être vigoureusement encouragée. Les pays d'Afrique ont été invités à faire tout ce qui est en leur pouvoir pour adopter et appliquer les normes Codex. On est également convenu que la question des barrières techniques au commerce sera de nouveau examinée par le Comité à sa prochaine session sur la base d'informations transmises par les pays de la région Afrique.

PROJET DE DIRECTIVES CONCERNANT LA CREATION DE COMITES NATIONAUX DU CODEX OU D'AUTRES INFRASTRUCTURES CHARGEES DE COORDONNER LES POSITIONS DES PAYS SUR LES QUESTIONS TOUCHANT AUX NORMES ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)

90. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 88/12 préparé par M. G.O. Baptist, expert conseil FAO. En présentant ce document, à titre de membre du Secrétariat, M. Baptist a souligné les efforts déployés par la Commission du Codex Alimentarius pour venir en aide aux pays en développement.

91. Il ressort de ce document une attitude décourageante des pays en développement, y compris ceux de la région, lorsqu'il s'agit de tirer pleinement profit des occasions offertes. Le manque de coordination des activités Codex à l'échelon national est partiellement attribuable à l'inactivité des services centraux de liaison avec le Codex et/ou des comités nationaux du Codex (CNC), ou à l'absence de ces deux organismes.

92. Les directives proposées indiquent quelles positions pourraient occuper les services centraux de liaison avec le Codex ainsi que la composition et l'administration de comités nationaux du Codex. Il est également fait mention dans ce document d'autres activités pouvant exercer une influence sur le Codex et auxquelles ces comités pourraient se consacrer.

93. La délégation de l'Egypte a remercié le Secrétariat pour cet excellent document et a fait savoir que son pays avait établi un comité national dès 1975. Multidisciplinaire, ce comité est constitué de personnes hautement qualifiées. Le CNC tient des réunions mensuelles consacrées à l'examen des activités du Codex. Actuellement, le CNC comprend 14 sous-comités et on se propose de porter ce nombre à 24 en raison de l'augmentation de sa charge de travail.

94. Toutefois, il arrive que la correspondance du Codex ne parvienne pas à temps pour permettre au Comité de prendre position dans les délais. La délégation a recommandé que les documents du Codex soient adressés au CNC, par le truchement de l'Organisation égyptienne de normalisation et de contrôle de la qualité dont les services collaborent étroitement avec le CNC. L'Egypte espère adopter certaines suggestions formulées dans ce document, notamment l'établissement d'un organisme distinct en tant que service central de liaison. Elle a en outre souligné à quel point une coopération technique entre les pays d'Afrique était nécessaire.

95. La délégation du Sénégal a également exprimé sa satisfaction pour ce document et a reconnu que l'existence de services centraux de liaison était essentielle aux travaux du Codex. Toutefois, l'expérience a démontré que dans certains pays les services centraux de liaison n'existent pas ou ne remplissent pas convenablement leurs fonctions. Il n'existe souvent aucun lien entre ces services et les autorités telles que les Ministères et Institutions intéressés par les travaux du Codex. La délégation du Sénégal a par conséquent insisté sur l'importance d'une collaboration au niveau des pays entre les services centraux de liaison, les CNC et les ministères compétents. Elle a en outre proposé que le coordonnateur visite les services centraux de liaison afin de vérifier s'ils existent vraiment et s'ils sont efficaces.

96. La délégation du Maroc a fait siennes les vues du Sénégal et a ajouté qu'une continuité est essentielle dans les délégations aux réunions du Codex. Les représentants pourront ainsi apporter une contribution utile aux débats. Il a reconnu qu'un CNC devait être établi pour qu'un pays membre puisse exercer une influence sur les activités Codex. A son avis, la désignation d'un ministère ou d'une personne en tant que service central de liaison n'est pas une bonne solution. Dans certains cas, le changement du lieu de travail ou de la personne responsable a pour conséquence l'interruption de toute communication pour ce qui est des travaux du Codex.

97. La délégation du Kenya a indiqué d'autres raisons pour lesquelles les pays ne participent pas aux travaux du Codex. Elle a fait état du manque de connaissances des travaux du Codex de la part des personnes chargées de participer aux décisions et a vivement invité les organisations à signaler ces faits aux gouvernements. Les problèmes financiers que posent le coût du voyage et de la participation aux réunions ont également été évoqués. La délégation s'est demandé si des nations riches ne seraient pas disposées à financer et à convoquer des réunions dans des pays plus pauvres. Elle a en outre proposé de faire participer l'industrie et des fonctionnaires techniques à la retraite aux activités du Codex. Elle a conseillé au Secrétariat de faire en sorte que les documents Codex qui demandent une réponse soient distribués en temps utile.

98. La délégation de l'Algérie, a déclaré au Comité que son pays établira un Comité national du Codex avant la fin de 1988; elle a fait siennes les vues exprimées par les orateurs précédents et a approuvé le projet de convoquer des séminaires/stages pratiques sur une base sous-régionale.

99. Le Président, résumant les débats, a regretté la faible participation à la présente session. Il a demandé que les services centraux de liaison avec le Codex et les comités nationaux du Codex soient rendus plus efficaces et invité le Secrétariat à évaluer ces comités puis, au besoin, à proposer une modification de leur composition et de leur situation. Le Président a également rappelé que les CNC devraient utiliser les compétences techniques dont ils disposent et les a encouragés à tenir des réunions régulières. Il a en outre prié la FAO, l'OMS et les autres institutions des Nations Unies à poursuivre leur assistance aux pays en développement, particulièrement dans le cas de la CTPD.

100. Le Comité a renouvelé ses remerciements pour cet excellent document et donné pour instruction que les directives soient mises à jour compte tenu des observations formulées et distribuées aux gouvernements. Les pays membres ont été invités à faire connaître la situation dans leur pays avant la prochaine session du Comité.

SUIVI DES POLITIQUES, DES PROGRAMMES, DES INSTITUTIONS ET DES SERVICES NATIONAUX SE RAPPORANT A LA SECURITE ET AU CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES EN AFRIQUE (Point 10 de l'ordre du jour)

101. On a rappelé aux participants à la session que le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique était convenu à sa septième session de renoncer à l'usage selon lequel les pays devaient présenter des informations sur leurs activités dans les domaines du contrôle et de la sécurité des denrées alimentaires. Par la suite, une série d'indicateurs ont été mis au point par l'OMS en vue d'être examinés par le Comité de coordination régional. L'objectif étant de faire en sorte que ces indicateurs constituent la base de mesures convenues visant au suivi des activités des pays en matière de contrôle des denrées alimentaires.

102. A ce propos, le Comité a été invité à examiner la possibilité d'introduire cette question en tant que point permanent de son ordre du jour, acceptant par là le principe selon lequel le Codex remplirait les fonctions d'organisme chargé d'améliorer le rôle de la surveillance et de l'évaluation dans la promotion et l'élaboration des programmes nationaux dans le domaine de la sécurité alimentaire. Il a été proposé que ces indicateurs, compte tenu des observations fournies par les pays, servent de base de manière régulière à la collecte d'informations. Après analyse, ces dernières permettront au Secrétariat de présenter au Comité à sa prochaine session un rapport sur les progrès accomplis dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires.

103. Le Comité est parvenu à la conclusion que le suivi des politiques, programmes, institutions et services nationaux pourra contribuer utilement à la mise au point des activités visant au contrôle et à la sécurité des denrées alimentaires dans les pays d'Afrique.

104. L'OMS se chargera de réunir les analyses et de rédiger un rapport fondé sur les réponses communiquées par les pays. Les conclusions seront présentées au Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, à sa neuvième session.

NOMINATION DU COORDONNATEUR POUR L'AFRIQUE (Point 11 de l'ordre du jour)

105. Le Comité était saisi du document CX/AFRICA 88/14. Le Coordonnateur pour l'Afrique en fonction, M. Tawfic Zagloul Mourad (Egypte), exerce actuellement son premier mandat qui prendra fin à l'issue de la dix-huitième session de la Commission, en 1989. Ayant été en fonction pendant un seul mandat, M. Zagloul est éligible aux fonctions de coordonnateur pour l'Afrique pour un nouveau mandat consécutif.

106. La délégation du Sénégal a proposé de désigner M. Zagloul en vue de sa nomination aux fonctions de coordonnateur pour l'Afrique pour un mandat débutant à l'issue de la dix-huitième session et prenant fin à l'issue de la dix-neuvième session de la Commission. Cette proposition, soutenue par plusieurs délégations, a reçu l'appui unanime du Comité qui a exprimé sa reconnaissance à M. Zagloul et au Gouvernement de l'Egypte pour lui avoir renouvelé son hospitalité pour sa prochaine session.

TRAVAUX FUTURS ET AUTRES QUESTIONS (Point 12 de l'ordre du jour)

107. Le Comité est convenu que ses travaux en cours et futurs comprennent ce qui suit:

1. Etude des infrastructures de la région consacrée au contrôle des denrées alimentaires, et de la possibilité de mettre au point une stratégie visant à accroître, au niveau le plus élevé, la conviction qu'il est nécessaire de renforcer ces infrastructures pour parvenir à améliorer la sécurité des denrées alimentaires et en favoriser l'exportation;
2. créer des installations pour la formation à l'inspection des denrées alimentaires;
3. promouvoir la sécurité des aliments au moyen de soins de santé primaires;
4. étude des rapports sur les activités du Codex en général, notamment sur les pesticides et leurs résidus présents dans les aliments;
5. étude des méthodes d'abattage conformes aux impératifs de l'Islam;
6. recherche d'aliments (aliments traités, produits frais) présentant un intérêt pour la région en vue de la mise au point de normes Codex mondiales;
7. recommandations et mesures prises par les pays de la région se rapportant à la présence d'aflatoxines dans les produits alimentaires et les aliments du bétail;
8. étude d'un rapport sur les faits nouveaux concernant la création d'une banque de données régionale africaine sur la normalisation, la certification et le contrôle de la qualité;
9. suivi de la mise en oeuvre du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires;
10. étude de rapports sur la vente ambulante de denrées alimentaires en Afrique et dans d'autres régions;

11. étude de directives concernant la création de comités nationaux du Codex et rapport intérimaire sur les mesures prises dans ce sens en Afrique;
12. rapport sur la collaboration avec l'ORAN;
13. étude des barrières non tarifaires au commerce, l'accent étant mis sur le commerce d'exportation;
14. suivi des politiques, programmes, institutions et services nationaux se rapportant à la sécurité des denrées alimentaires;
15. mise au point de normes régionales africaines pour:
 - a) la farine de manioc
 - b) la noix de coco râpée desséchée
 - c) le mil chandelle en grains (autre que la variété sénégalaise)
 - d) le couscous (l'Algérie étant invitée à préparer un avant-projet).

108. Le Secrétariat a déclaré au Comité que le nombre des membres de la région Afrique était passé à 42, le Rwanda et la Guinée équatoriale étant devenus membres de la Commission. Le Comité a souhaité la bienvenue à ces nouveaux membres. Le Coordonnateur a été invité à écrire aux autres pays de la région (à savoir: Angola, Comores, Mali, Mauritanie, Namibie, Niger, Sao Tomé-et-Principe et Somalie) pour les inviter à devenir membres de la Commission, en soulignant les avantages que l'on peut attendre d'une participation à ses travaux.

109. Le Comité a été informé que sa prochaine session (neuvième) se tiendra en 1990. La date et le lieu seront établis par la Commission, lors de sa dix-huitième session, en 1989.

110. La question de l'adultération du café a été soulevée. La délégation du Maroc a indiqué que des méthodes existaient dans son pays pour déceler une telle adultération. Ces méthodes seront communiquées sur demande.

111. Répondant à une question posée par la délégation de l'Égypte, le Secrétariat a informé le Comité que des travaux de normalisation concernant la margarine, la graisse de beurre, les matériaux d'emballage et les substances chimiques utilisées lors de la transformation des denrées alimentaires étaient en cours. Au sujet des spécifications concernant l'eau, l'air ainsi que le traitement et l'évacuation des déchets dans les fabriques de produits alimentaires, le Comité a noté les différents codes d'usages en matière d'hygiène du Codex et les directives OMS sur l'eau de boisson. Aucun travail n'est envisagé par le Codex sur les aspects physiques et les dimensions des matériaux d'emballage, ni sur leurs spécifications, la délégation de l'Égypte a appelé l'attention sur la contamination des huiles d'olive par le trichloroéthylène, il a exprimé le souhait que des informations sur des méthodes d'analyse appropriées lui soient communiquées.

112. Les représentants de la FAO et de l'OMS, répondant à une question du Président, ont présenté un compte rendu de la Réunion mixte FAO/OMS sur la sécurité des denrées alimentaires et les contrôles de la qualité des importations et exportations en Afrique, tenue au Caire du 27 au 28 novembre 1988. Cette réunion avait été convoquée à des dates précédant celles de la huitième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique afin d'encourager les délégués à participer également à cette dernière réunion. Après la présentation des points saillants et des recommandations de cette Réunion, la délégation du Kenya a exprimé la reconnaissance des participants pour ces activités; elle a exprimé le souhait qu'un séminaire analogue sur la sécurité et le contrôle des denrées alimentaires soit organisé avant la neuvième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique. Elle a également formulé l'espoir que la FAO et l'OMS soient en mesure d'organiser des séminaires sur la sécurité et le contrôle des denrées alimentaires dans les pays d'Afrique. Le Secrétariat s'est engagé à étudier les possibilités d'organiser de telles réunions.

RESUME DE L'ETAT DES TRAVAUX

<u>Sujet/Norme</u>	<u>Etape</u>	<u>Mesure à prendre par:</u>	<u>Références</u>
- Amendements à la norme régionale africaine pour le gari	—	CCA	par. 40-43, Annexe II, ALINORM 89/28
- Projet de norme régionale africaine pour le mil chandelle en gains entiers et décortiqués	8	CCA	par. 44-50, Annexe III, ALINORM 89/28
- Projet de norme régionale africaine pour la farine de mil chandelle	8	CCA	par. 51-56, Annexe IV, ALINORM 89/28
- Avant-Projet de norme régionale africaine pour la farine de manioc	5	CCA	par. 57-60, Annexe V, ALINORM 89/28
- Avant-Projet de norme régionale africaine pour la noix de coco râpée, desséchée	5	CCA	par. 61-67, Annexe VI, ALINORM 89/28
- Impératif de l'Islam pour les aliments d'origine animale (méthode d'abattage)	—	Organismes nationaux et internationaux; CC pour l'Afrique	par. 23-24, ALINORM 89/28
- Code d'usages en matière d'hygiène pour la manutention des aliments par les vendeurs ambulants	—	Réunions FAO/OMS régionales; CC pour l'Afrique	par. 27-29, ALINORM 89/28
- Identification des barrières non tarifaires au commerce alimentaire africain	—	CC pour l'Afrique	par. 86-89, ALINORM 89/28
- Directives concernant la création de comités nationaux du Codex	—	Pays de la région Afrique; Secrétariat du Codex; CC pour l'Afrique	par. 90-100, ALINORM 89/28
- Suivi des politiques, structures, services et institutions nationales en matière de sécurité et de contrôle des denrées alimentaires en Afrique	—	OMS; Secrétariat du Codex; CC pour l'Afrique	par. 101-104, ALINORM 89/28
- Identification des denrées alimentaires présentant un intérêt pour la région Afrique en vue de leur normalisation	—	Pays de la région Afrique; CC pour l'Afrique	16-17, 107, ALINORM 89/28
- Mise en oeuvre du Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires, NB: voir également travaux futurs par. 107	—	- " -	par. 12, ALINORM 89/28

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman: Mr. Tawfic Zagloul Mourad
Président: Coordinator for Africa
Presidente: Tanta Oil & Soap Co.
P.O. Box 15, Tanta, Egypt

MEMBER COUNTRIES

PAYS MEMBRES

PAISES MIEMBROS

ALGERIA

ALGERIE

ARGELIA

Mme. Rachida Merad Boudia
Chef de Service Toxicologie
Ministry of Health
Laboratory of Toxicology
CHU Musstapha - Alger
Algeria

M. Mostefa Alem
Ministère du Commerce
Direction de la Qualité
44 Rue Belouizdad - Alger
Algeria

Dr. Mohamed El Kamel Kellou
Chef de la Division Nutrition
Ministère de la Santé Publique
Institute National de Santé Publique
4 Chemin El Bakr, El Biar - Alger
Algeria

Mme. Fawzia Mouffok
Chef de Service Hygiène Alimentaire
Ministère de la Santé
Institut Pasteur
5 Rue Dr. Laveran - Alger
Algeria

BURKINA FASO

Mr. Mamadou Sangare
3 Rue Khawi Ahmed
B.P. 306
Ranses
Burkina Faso

CAMEROON

CAMEROUN

CAMERUN

Mr. Celestin Onana Ayissi
Cameroon Embassy
42, Bab El Street Dokki - Cairo
Egypt

COTE D'IVOIRE

Mr. Guillaume Dakouri
Ministère de la Santé Publique
P.O. Box 2423 Abidjan 08
Côte d'Ivoire

Mr. Essiagne Sess
Ministère de la Santé et de la
Population
B.P. 2423 Abidjan 08
Côte d'Ivoire

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

Eng. Adel El Shahawi
Chairman of Public Sector Organization
for Food Industries
Salem Salem St. Corner - Essa Hamdi -
Agouza - Cairo
Egypt

Dr. Gamal El Din Ghali
Chairman of the Arab Company for
Pharmaceutical Packages
16 El Atteba Street
El Atteba City - Dokki
Egypt

Dr. Hamid Rushdi
Atomic Energy Organization
101 Kaser El Aini Street
Cairo
Egypt

Eng. Sherif El Harawi
Chairman of Rashid Company
P.O. Box 854 Alexandria
Egypt

Eng. Sayed Dawoud
Chairman of Egyptian Company for Food
Products "Bisco Misr"
Sawah St. Amyeria - Cairo
Egypt

EGYPT (Cont.)

Eng. Hussam Zaher
El Naser Company for Canned Food "Kaha"
Kalyoubia - Cairo
Egypt

Dr. Abdel Razil Zaky
Atomic Energy Organization
101 Kaser El Aini Street
Cairo
Egypt

Dr. Helmi El Baramawi
Under-Secretary of State
Ministry of Health for Laboratories and
Planning Affairs
Cairo
Egypt

Chem. Maher Kamal Atta
Head of Research and Production
Development Sector
Tanta Company for Oil and Soap
P.O. Box 15, Tanta
Egypt

Dr. Tathala El Wakil
Prof. of Food Industries
Faculty of Agriculture
Cairo University, Giza
Egypt

Eng. Ransis Rezkalla
Head of Planning Sector
Misr Co. for Food and Milk Products
25 Sawah Street, Elamyria
Cairo
Egypt

Eng. Hassan Khamis Soliman
Head of Technical Affairs Sector
Alex Company for Oil and Soap
P.O. Box 402
Alexandria
Egypt

**ETHIOPIA
ETHIOPIE
ETIOPIA**

Mr. Tadesse
Ethiopian Authority for Standardization
(EAS)
2310 Ethiopia, Addis Abeba
Ethiopia

GABON

M. Jean Pierre Ngoua
Commission Nationale de la FAO
Ministère de l'Agriculture, d'Elevage
et de l'Economie Rurale
B.P. 551 Libreville, Gabon

KENYA

Mr. Norman Musyoka Masai
Chief, Public Health Officer
Ministry of Health
P.O. Box 30016 Nairobi
Kenya

Mr. T.K. Olielo
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54974, Nairobi
Kenya

Mr. P. Muema
Ministry of Agriculture
P.O. Box 30028, Nairobi
Kenya

**MOROCCO
MAROC
MARRUECOS**

Mr. A. Laaberki
Laboratoire Officiel d'Analyses et de
Recherches Chimiques de Casablanca
Ministry of Agriculture
25 Rue de Tours
Casablanca
Morocco

MOZAMBIQUE

Mr. Rufino Manuel De Melo
Chief of the Registration of Pesticides
Section
Ministry of Health
P.O. Box 264 - Maputo
Mozambique

NIGERIA

Mr. E.U. Usoro
Assistant Director, Inspectorate Division
Federal Ministry of Health
Food and Drugs Administration and Control
PMB 12525 - Lagos
Nigeria

SENEGAL

Mr. Cheikh Kane
Directeur
Institut Sénégalais de Normalisation (ISN)
B.P. 4010 - Dakar
Senegal

SEYCHELLES

Mr. N. Sham-Laye
Ministry of Health
P.O. Box 52 - Victoria
Seychelles

SIERRA LEONE
SIERRA LEONA

Mr. Joseph Belmoh
Ministry of Health
Freetown
Sierra Leone

TANZANIA
TANZANIE

Mr. Hussein H.T. Tarimo
Senior Standards Officer
Tanzania Bureau of Standards
P.O. Box 9524
Dar-Es-Salaam
Tanzania

Mr. Francis Anyika Shirima
National Food Control Commission
P.O. Box 7601, Dar-Es-Salaam
Tanzania

TOGO

Mr. Eni Edjam Nimon
Pharmacien - Chef du DHU
OMS
B.P. 57 - Lomé
Togo

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

ANGOLA

M. Mirano E. Tomaz
Ministère des Relations Extérieures
6090 Luanda
Angola

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

INTERNATIONAL LIFE SCIENCES INSTITUTE
(ILSI)

Mr. D. Serruys
21 Toutefuis
9720 De Pinte
Belgium

AFRICAN REGIONAL ORGANIZATION FOR
STANDARDIZATION (ARSO)

Prof. Dr. M. Hilal
President, Egyptian Organization for
Standardization and Quality Control
Ministry of Industry
2 Latin America Street
Garden City - Cairo
Egypt

FAO Representatives
Représentants de la FAO
Representantes de la FAO

Dr. E. Boutrif
Food and Nutrition Officer
Food Policy and Nutrition Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. Ephraim Idusogie
Regional Food Policy and Nutrition
Officer
FAO Regional Office for Africa
P.O. Box 1628 - Accra
Ghana

WHO Representatives
Représentants de l'OMS
Representantes de la OMS

Mr. R. Davies
Scientist, Food Safety Programme
WHO, 20 Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27
Switzerland

Dr. P. Jolly
Consultant
WHO Regional Office for the Eastern
Mediterranean
Alexandria
Egypt

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT
SECRETARIAT CONJOINT FAO/OMS
SECRETARIA MIXTA FAO/OMS

Dr. L.G. Lodomery (Secretary)
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Dr. E. Casadei
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Mr. G. Baptist
Consultant, Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

Ms. D. Sgandurra
Food Policy and Nutrition Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

ALINORM 89/28

ANNEXE II

PROJETS D'AMENDEMENTS A LA NORME CODEX POUR LE GARI (CODEX STAN 151-1985) 1/

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 3, 4, 5, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées 2/ (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit à mentionner sur l'étiquette doit être "gari" précédé ou suivi de l'appellation commune ou usuelle légalement acceptée dans le pays où le produit est vendu. Le nom devra préciser la dimension des grains conformément aux descriptions qui figurent à la section 2.2.

7.1.2 Lorsque des ingrédients ont été ajoutés conformément à la section 3.6 de la présente norme, l'étiquette doit indiquer à proximité immédiate du nom du produit que celui-ci a été enrichi, ainsi que le ou les ingrédients utilisés à cette fin.

7.2 Liste des ingrédients

7.2.1 La liste des ingrédients doit être déclarée conformément aux sections 4.2.1, 4.2.2 et 4.2.3 de la Norme générale sauf dans le cas où des vitamines et des sels minéraux ont été ajoutés; ces ingrédients doivent être cités en groupes distincts de vitamines et de sels minéraux et dans le cadre de ces groupes, les vitamines et les sels minéraux n'ont pas besoin d'être énumérés par ordre décroissant selon leurs proportions.

7.2.2 Les graisses et les huiles ajoutées doivent être déclarées conformément aux sections 4.2.2.1 et 4.2.2.2 de la Norme générale Codex.

7.3 Poids net

La déclaration du poids net doit être conforme aux sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

7.4 Nom et adresse

Les nom et adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

7.5 Pays d'origine

La déclaration du pays d'origine doit être conforme aux sections 4.5.1 et 4.5.2 de la Norme générale.

7.6 Identification des lots

L'identification des lots doit être conforme à la section 4.6.1 de la Norme générale.

7.7 Datage et instructions d'entreposage

Le datage et les instructions d'entreposage doivent être conformes aux sections 4.7.1 et 4.7.2 de la Norme générale.

1/ Voir par. 40-43.

2/ Dénommée ci-après la "Norme générale".

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Echantillonnage

9.1.1 Les instructions applicables pour prélever les échantillons primaires doivent être conformes à la norme ISO 2170-1972 (Céréales et légumineuses) ou à la méthode d'échantillonnage ICC No. 101-1960 (Echantillonnage des produits de mouture).

9.1.2 L'effectif de l'échantillon qui doit être prélevé dans un lot homogène doit être conforme au tableau 3 des Instructions concernant les méthodes d'échantillonnage Codex (CX/MAS 1-1987, Annexe V).

9.1.3 Pour tous les dosages, l'échantillon de laboratoire doit être préparé conformément au plan par variable pour la proportion des individus défectueux (CX/MAS 1-1987, Annexe IV).

9.1.4 Pour tous les dosages, à l'exception de la granulométrie, l'analyse doit être effectuée sur un "échantillon global mélangé".

9.1.5 Pour la granulométrie (c'est-à-dire pour vérifier la dimension des grains déclarée sur l'étiquette) la détermination de la dimension des grains pour des livraisons de denrées alimentaires préemballées doit se faire sur des emballages individuels.

9.5 Détermination de l'acide cyanhydrique (Méthode du type II)

Méthode à déterminer.

9.6 Détermination de l'acidité (Méthode de type I)

Méthode à mettre au point.

9.8 Détermination des matières végétales étrangères (MVE)

A supprimer.

PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LE
MIL CHANDELLE EN GRAINS ENTIERS ET DECORTIQUES
(Avancé à l'étape 8 de la Procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au mil chandelle entier, décortiqué ou non Pennisetum americanum L., variétés du Sénégal "souna" et "sanio".

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 Les grains de mil chandelle doivent être entiers, décortiqués ou non, et au besoin convenablement séchés. Ils doivent présenter les caractéristiques de l'espèce Pennisetum americanum L.

2.1.2 Grains entiers

Grains de mil chandelle obtenus tels quels après un battage convenable, sans aucun autre traitement mécanique.

2.1.3 Grains décortiqués

Grains de mil chandelle dont la partie extérieure, qui représente 20 à 22% du poids des grains entiers a été enlevée de façon appropriée au moyen d'un traitement mécanique (par exemple, par simple abrasion).

2.2 Présentation

Les grains de mil chandelle peuvent être de couleur brune, blanche ou verdâtre.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Prescriptions générales

3.1.1 Les grains de mil chandelle ne doivent présenter aucune odeur ou saveur anormale.

3.1.2 Les grains de mil chandelle doivent être de couleur uniforme, compatible avec l'espèce. Ils doivent être propres.

3.2 Caractéristiques analytiques

3.2.1 Teneur en eau

La teneur en eau des grains de mil chandelle, décortiqués ou non, ne doit pas dépasser 13% m/m, exprimée en poids par rapport à la matière sèche.

3.2.2 Poids de mille grains

Le poids de mille grains doit être compris entre:

a) 5 et 10 g pour les grains entiers;

b) 4 et 8 g pour les grains décortiqués.

3.2.3 Poids de 1 litre de grains

Le poids de 1 litre de grains de mil chandelle doit être compris entre 750 et 820 g.

3.2.4 Teneur en cendres

La teneur en cendres des grains de mil chandelle décortiqués doit être comprise entre 0,8 et 1% m/m, exprimée en poids par rapport à la matière sèche (section 8.3).

3.2.5 Taux de protéines

Le taux de protéines des grains de mil chandelle décortiqués ne doit pas être inférieur à 9% m/m, exprimé en poids par rapport à la matière sèche (section 8.5)

3.2.6 Taux de décortilage

Le taux de décortilage ne doit pas être supérieur à 20%.

3.2.7 Teneur en fibres brutes

- a) pour les grains de mil chandelle entiers non décortiqués, la teneur en fibres brutes doit être comprise entre 3,0 et 4,5% m/m exprimée en poids par rapport à la matière sèche (section 8.4);
- b) pour les grains de mil chandelle décortiqués, la teneur en fibres brutes ne doit pas être supérieure à 2,0% m/m exprimée en poids par rapport à la matière sèche (section 8.4);

3.2.8 Teneur en matière grasse

- a) pour les grains de mil chandelle entiers non décortiqués, la teneur en matière grasse doit être comprise entre 3,5 et 6,0% m/m par rapport à la matière sèche (section 8.6);
- b) pour les grains de mil chandelle décortiqués, la teneur en matière grasse doit être comprise entre 2,0 et 4,0% m/m, par rapport à la matière sèche (section 8.6).

3.2.9 Taux d'impuretés

On entend par impuretés les matières végétales étrangères, les grains échaudés (grains n'ayant pas atteint une maturité normale) les grains altérés, etc. Les limites suivantes sont tolérées:

- a) Le taux d'impuretés dans les grains non décortiqués ne doit pas être supérieur à 2% m/m;
- b) le taux d'impuretés dans les grains décortiqués ne doit pas être supérieur à 0,5% m/m;
- c) les grains non décortiqués et les grains décortiqués doivent être pratiquement exempts de souillures, de débris d'animaux, de particules minérales et de grains malades.

4. CONTAMINANTS

Lorsque l'on se sert de pesticides ou d'autres produits chimiques pour la protection des stocks de mil contre les déprédateurs, il est nécessaire de procéder avec le plus grand soin au choix des substances et des procédés d'application pour ne pas courir le risque de contaminer les grains de mil ou d'y ajouter des résidus toxiques. Les limites maximales de résidus de pesticides sont celles recommandées par la Commission du Codex Alimentarius. (Volume XIII du Codex Alimentarius, Limites maximales Codex pour les résidus de pesticides).

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit traité conformément au "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1).

5.2 Quand il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, le produit:

- a) doit être pratiquement exempt de microorganismes pathogènes;
- b) doit être pratiquement exempt de substances provenant de microorganismes dans des proportions pouvant représenter un risque pour la santé, et
- c) ne doit contenir aucune autre substance vénéneuse ou délétère dans des proportions pouvant représenter un risque pour la santé.

6. EMBALLAGE, TRANSPORT ET STOCKAGE

6.1 Les grains de mil chandelle doivent être emballés, transportés ou stockés dans des récipients de nature à en préserver les qualités hygiéniques, technologiques et nutritionnelles.

6.2 Lorsque les grains de mil chandelle sont conditionnés dans des sacs, ces derniers doivent être propres, solides et bien cousus. Les sacs et les doublures internes doivent être confectionnés à partir d'un matériel ne présentant aucun danger pour la santé humaine. Ce matériel ne doit pas affecter le produit. Les marques doivent être apposées avec une encre de qualité alimentaire ou de la peinture exempte de plomb. En aucun cas ces marques ne doivent entrer en contact avec le produit.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 3, 4, 5, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ^{1/} (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit à indiquer sur l'étiquette doit être: "mil chandelle en grains" pour le mil chandelle non décortiqué ou "mil chandelle en grains décortiqué".

7.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être déclarée conformément aux sections 4.2.1 et 4.2.2 de la Norme générale.

7.3 Poids net

Le contenu net doit être déclaré conformément aux sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

^{1/} dénommée ci-après la "Norme Générale".

7.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

7.5 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément aux sections 4.5.1 et 4.5.2 de la Norme générale.

7.6 Identification des lots

L'identification des lots doit être conforme à la section 4.6.1 de la Norme générale.

8. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

8.1 Echantillonnage

8.1.1 Les instructions relatives au prélèvement des échantillons primaires doivent être conformes à la méthode ISO 2170-1972 (Céréales et légumineuses) ou à la méthode d'échantillonnage ICC N° 101-1960 (Echantillonnage des produits de mouture).

8.1.2 L'effectif de l'échantillon à prélever sur un lot homogène doit être conforme au Tableau 3 des instructions concernant les méthodes d'analyse du Codex (CX/MAS 1-1987, Annexe V).

8.1.3 Pour toutes les déterminations, l'échantillon de laboratoire doit être préparé conformément au plan par variables pour la proportion des individus défectueux (CX/MAS 1-1987, Annexe IV).

8.1.4 Pour toutes les déterminations, il faut soumettre un "échantillon global mélangé" à l'analyse.

8.2 Détermination de la teneur en eau (Méthode de Type I)

Conformément à la méthode ICC Standard N° 109.

8.3 Détermination des cendres (Méthode de Type I)

Conformément à la méthode ISO 2171-1972.

8.4 Détermination des fibres brutes (Méthode de Type I)

Conformément à la méthode ISO 5498-1981.

8.5 Détermination des protéines (Méthode de Type I)

Conformément à la méthode AOAC, XIV (1984), 14026.

8.6 Détermination de la matières grasse (Méthode de Type I)

Conformément à la méthode AOAC, XIV (1984), 14066 ou 7062

ALINORM 89/28
ANNEXE IV

PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA FARINE DE MIL CHANDELLE
(Avancé à l'étape 8 de la Procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique à la farine destinée à la consommation humaine, obtenue à partir de mil chandelle: Pennisetum americanum L., variétés "souna" et "sanio" du Sénégal.

1.2 La présente norme ne s'applique pas au gruau ou à la semoule obtenus à partir du mil Pennisetum typhoidium.

2. DESCRIPTION

La farine est le produit destiné à la consommation humaine qui est obtenu à partir des grains de mil chandelle Pennisetum americanum L., par un procédé de mouture industrielle au cours duquel le germe est en grande partie éliminé et l'endosperme réduit en poudre suffisamment fine.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Prescriptions générales

3.1.1 Le mil à partir duquel la farine est obtenue doit être convenablement décortiqué, de qualité saine et commerciale, exempt d'odeur et de goût anormaux.

3.1.2 Le taux d'extraction de la farine doit être comprise entre 78 et 81%.

3.1.3 Dimension des particules de la farine

Dans un essai de tamisage normalisé, la totalité du produit doit passer au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de:

- a) 0,5 mm de diamètre pour la farine "fine";
- b) 1 mm de diamètre pour la farine "moyenne".

3.2 Caractéristiques analytiques

3.2.1 Teneur en eau

La teneur en eau ne doit pas dépasser 13% m/m exprimée en poids par rapport à la matière sèche.

3.2.2 Teneur en cendres

La teneur en cendres doit être comprise entre 0,8 et 1,0% m/m exprimée en poids par rapport à la matière sèche (Section 9.3).

3.2.3 Teneur en protéines

La teneur en protéines ne doit pas être inférieure à 8,5% m/m exprimée en poids par rapport à la matière sèche (Section 9.5).

3.2.4 Teneur en matière grasse

La teneur en matière grasse ne doit pas excéder 5,0% m/m exprimée en poids par rapport à la matière sèche (Section 9.7).

3.2.5 Teneur en fibres brutes

La teneur en fibres brutes ne doit pas excéder 1,5% m/m par rapport à la matière sèche (Section 9.4).

3.2.6 Couleur

La couleur doit être comprise entre 18 et 30 unités Kent-Jones (Section 9.6).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

La farine de mil chandelle ne doit contenir aucun additif alimentaire.

5. CONTAMINANTS

Lors de la fabrication de la farine, il est nécessaire d'éviter la contamination par des pesticides ou d'autres substances chimiques, utilisés pour la protection des grains de mil chandelle sur les lieux de production et d'entreposage, ou pour la désinfection des locaux et du matériel de fabrication. Les limites maximales de résidus de pesticides, sont celles recommandées par la Commission du Codex Alimentarius (Volume XIII du Codex Alimentarius).

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer la farine de mil chandelle conformément au "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rev. 1).

6.2 Quand il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, le produit:

- a) doit être pratiquement exempt de microorganismes pathogènes;
- b) doit être pratiquement exempt de substances provenant de microorganismes dans des proportions pouvant représenter un risque pour la santé, et
- c) ne doit contenir aucune autre substance vénéneuse ou délétère dans des proportions pouvant représenter un risque pour la santé.

7. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

7.1 La farine de mil chandelle doit être emballée dans des récipients, transportée et stockée dans des conditions de nature à en préserver les qualités hygiéniques, organoleptiques et nutritionnelles.

7.2 Les emballages doivent être propres, solides, secs et étanches. Le matériel d'emballage ne doit conférer à la farine aucune substance toxique ni aucune odeur ou saveur anormale. Les marques doivent être apposées avec une encre de qualité alimentaire ou de la peinture exempte de plomb. En aucun cas ces marques ne doivent entrer en contact avec la farine.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 3, 4, 5, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des produits alimentaires préemballés ^{1/} (CODEX STAN 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

Le nom du produit à indiquer sur l'étiquette doit être "Farine de mil chandelle" précédé ou suivi d'un nom commun ou ordinaire légalement approuvé dans le pays où le produit est vendu. Le nom doit indiquer la dimension des particules de la farine conformément aux dispositions de la Section 3.1.3.

^{1/} Ci-après dénommée "Norme générale".

8.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être déclarée conformément aux sections 4.2.1 et 4.2.2 de la Norme générale.

8.3 Poids net

Le poids net doit être déclaré conformément aux sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

8.5 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément aux sections 4.5.1 et 4.5.2 de la Norme générale.

8.6 Identification des lots

L'identification des lots doit être conforme à la section 4.6.1 de la Norme générale.

9. METHODES D'ANALYSE ET d'ECHANTILLONNAGE

9.1 Echantillonnage

9.1.1 Les instructions relatives au prélèvement des échantillons primaires doivent être conformes à la méthode ISO 2170-1972 (Céréales et légumineuses) ou à la méthode d'échantillonnage ICC N° 101-1960 (Echantillonnage des produits de mouture).

9.1.2 L'effectif de l'échantillon à prélever sur un lot homogène doit être conforme au Tableau 3 des Instructions concernant les méthodes d'analyse du Codex (CX/MAS 1-1987, Annexe V).

9.1.3 Pour toutes les déterminations, l'échantillon de laboratoire doit être préparé conformément au plan par variables pour la proportion des individus défectueux (CX/MAS 1-1987, Annexe IV).

9.1.4 Pour toutes les déterminations, à l'exception de la dimension des particules de la farine, il faut soumettre un "échantillon global mélangé" à l'analyse.

9.1.5 Pour le contrôle de la dimension des particules de la farine déclarée sur l'étiquette, la détermination pour les livraisons composées de produits préemballés doit se faire sur des emballages individuels.

9.2 Détermination de la teneur en eau (Méthode de type I)

Conformément à la méthode ICC Standard N° 109.

9.3 Détermination des cendres (Méthode de type I)

Conformément à la méthode ISO 2171-1972.

9.4 Détermination des fibres brutes (Méthode de type I)

Conformément à la méthode ISO 5498-1981.

9.5 Détermination des protéines (Méthode de type I)

Conformément à la méthode AOAC XIV (1984) 14.026.

9.6 Détermination de la couleur (Méthode de type I)

Conformément à la méthode de Kent-Jones et Martin (Kent-Jones et al, 1956) 1/.

9.7 Détermination de la matière grasse

Conformément à la méthode AOAC XIV (1984), 14.066, 7.062.

1/ Le Secrétariat recherche le type exact de méthode à utiliser.

0

PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE POUR LA FARINE COMESTIBLE DE MANIOC
(Avancé à l'étape 5 de la Procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 La présente norme s'applique à la farine de manioc destinée à la consommation humaine.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

2.1.1 La farine comestible de manioc est le produit préparé à partir de flocons ou de pâte de manioc desséchés (Manihot esculenta Crantz), par un procédé de pilage, de broyage ou de mouture, suivi d'un tamisage pour séparer la fibre de la farine. Lorsque la farine de manioc est préparée à partir de manioc amer, les racines de manioc doivent subir un traitement de détoxification par trempage dans l'eau pendant quelques jours, avant d'être desséchées entières, sous forme de racines pilées (pâte) ou en petits morceaux.

2.2 Classement

La farine comestible de manioc se classe dans les deux catégories ci-après:

a) Farine de manioc "fine"

Farine comestible de manioc dont 90% au moins en poids passe facilement au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 0,6 mm. (Section 9.2)

b) Farine "grossière" de manioc

Farine comestible de manioc dont 90% au moins en poids passe facilement au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 1,2 mm. (Section 9.2)

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

Les racines de manioc utilisées pour obtenir par mouture de la farine comestible de manioc doivent être pelées, propres et en bon état physiologique.

3.2 Caractéristiques organoleptiques

La couleur, la saveur et l'odeur de la farine comestible de manioc doivent être caractéristiques du produit.

3.3 Caractéristiques analytiques

3.3.1 Teneur en acide cyanhydrique

La teneur en acide cyanhydrique total de la farine comestible de manioc ne doit pas excéder 10 mg/kg. (Section 9.5)

3.3.2 Teneur en eau

La teneur en eau de la farine comestible de manioc ne doit pas excéder 13% m/m. (Section 9.3).

3.3.3 Teneur en fibres brutes

La teneur en fibres brutes de la farine comestible de manioc ne doit pas excéder 2% m/m. (Section 9.6).

3.3.4 Teneur en cendres

La teneur en cendres de la farine comestible de manioc ne doit pas excéder 3% m/m (Section 9.4).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

La farine comestible de manioc ne doit contenir aucun additif alimentaire.

5. CONTAMINANTS

La préparation de la farine comestible de manioc doit faire l'objet de soins particuliers, conformément à de bonnes pratiques de fabrication, de manière à éliminer, ou si cela est techniquement impossible, à réduire au minimum les résidus des pesticides dont l'emploi peut s'avérer nécessaire pendant la production, l'entreposage ou la transformation du manioc, des flocons de manioc, de la farine de manioc ou des locaux et de l'équipement utilisés pour le traitement.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer le produit auquel s'appliquent les dispositions de la présente norme conformément au "Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire" (CAC/RCP 1-1969, Rév. 1).

6.2 Quand il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, le produit:

- a) doit être pratiquement exempt de microorganismes pathogènes;
- b) doit être pratiquement exempt de substances provenant de microorganismes dans les proportions pouvant présenter un risque pour la santé, et
- c) ne doit contenir aucune autre substance vénéneuse ou délétère dans des proportions pouvant présenter un risque pour la santé.

7. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

7.1 La farine comestible de manioc doit être emballée, transportée ou entreposée dans des récipients qui préservent les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit.

7.2 Le matériau d'emballage doit être de nature à protéger le produit contre la contamination bactériologique et autre; il doit, dans la mesure du possible, protéger le produit contre les infiltrations d'eau, la réhydratation et les fuites. Le matériau d'emballage ne doit transmettre au produit aucune odeur, saveur ou couleur, ni aucune caractéristique étrangère et les substances dont il est composé ne doivent en aucune façon contaminer le produit.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4, 5, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions spécifiques ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

Le nom du produit à indiquer sur l'étiquette doit être "farine comestible de manioc" précédé ou suivi du nom commun ou ordinaire légalement approuvé dans le pays où le produit est vendu. Le nom doit indiquer la dimension des particules de la farine conformément aux descriptions de la Section 2.2.

1/ Dénommée ci-après la "Norme générale".

8.2 Contenu net

Le contenu net doit être déclaré conformément aux sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

8.3 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la Section 4.4 de la Norme générale.

8.4 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément aux sections 4.5.1 et 4.5.2 de la Norme générale.

8.5 Identification des lots

L'identification des lots doit être conforme à la Section 4.6 de la Norme générale.

8.6 Date et instructions d'entreposage

Le datage et les instructions d'entreposage doivent être conformes aux sections 4.7.1 et 4.7.2 de la Norme générale.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

9.1 Echantillonnage

Les instructions relatives au prélèvement des échantillons primaires doivent être conformes à la méthode ISO 2170-1972 (Céréales et légumineuses) ou à la méthode d'échantillonnage ICC N° 101-1960 (Echantillonnage des produits de mouture).

9.1.2 L'effectif de l'échantillon à prélever sur un lot homogène doit être conforme au Tableau 3 des Instructions concernant les méthodes d'analyse du Codex (CX/MAS 1-1987, Annexe V).

9.1.3 Pour toutes les déterminations, l'échantillon de laboratoire doit être préparé conformément au plan par variables pour la proportion des individus défectueux (CX/MAS 1-1987, Annexe IV).

9.1.4 Pour toutes les déterminations, à l'exception de la dimension des particules de la farine, il faut soumettre un "échantillon global mélangé" à l'analyse.

9.1.5 Pour le contrôle de la dimension des particules de la farine déclarée sur l'étiquette (Sections 2.2 et 7.1), les déterminations des livraisons composées de produits préemballés doivent se faire sur des emballages individuels.

9.2 Détermination de la granulométrie (Méthode de type I)

Conformément à la méthode ISO 259-1973, Tamisage d'essai.

9.3 Détermination de la teneur en eau (Méthode de type I)

Conformément à la méthode ISO 712-1979, Céréales et produits céréaliers - Dosage de l'eau (Méthode de routine).

9.4 Détermination des cendres (Méthode de type I)

Conformément à la méthode ISO 2171-1972, Céréales, légumineuses et produits dérivés - Dosage des cendres.

9.5 Détermination de l'acide cyanhydrique total

Méthode à déterminer.

9.6 Détermination des fibres brutes (Méthode de Type I)

Selon la méthode ISO/DIS 5498 - Détermination de la teneur en fibres brutes.

AVANT-PROJET DE NORME REGIONALE AFRICAINE
POUR LA NOIX DE COCO RÂPÉE DESSECHÉE
(Avancé à l'étape 5 de la Procédure Codex)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la noix de coco râpée desséchée.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

On entend par noix de coco râpée desséchée le produit fini obtenu à partir de noix de coco (Cocos nucifera L.). Le procédé consiste à décortiquer la noix de coco, à la couper en deux, à la débarrasser de sa peau, à broyer la chair, à la sécher et à la tamiser. La noix de coco râpée desséchée se présente de différentes façons, selon la grosseur des particules.

2.2 Classification

Aux fins de sa commercialisation, la noix de coco râpée desséchée se classe dans les quatre types ci-après (voir Section 9.2):

a) Noix de coco râpée desséchée "extra-fine"

Noix de coco râpée desséchée dont au moins 90% en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 0,85 mm, mais dont au maximum 25% en poids passe au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 0,50 mm.

b) Noix de coco râpée desséchée "fine"

Noix de coco râpée desséchée dont au moins 80% en poids passe aisément au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 1,40 mm, mais dont au maximum 20% en poids passe au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 0,71 mm.

c) Noix de coco râpée desséchée "moyenne"

Noix de coco râpée desséchée dont au moins 90% en poids passe facilement au travers d'un tamis à mailles carrées mesurant 2,80 mm, mais dont au maximum 20% en poids passe au travers d'un tamis dont la dimension des mailles est de 1,40 mm.

d) Noix de coco râpée desséchée non classée

Noix de coco râpée desséchée qui n'a pas été classée en fonction de la taille de ses particules.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Matières premières

3.1.1 La noix de coco râpée desséchée doit se préparer à partir de chair de coco blanche provenant de la noix entière.

3.1.2 Le fruit doit être sain et exempt de maladie.

3.2 Caractéristiques organoleptiques

3.2.1 La couleur doit être blanc pur.

3.2.2 Le goût doit être caractéristique du produit; il doit être exempt de saveurs étrangères résultant d'une détérioration ou de l'absorption de substances étrangères.

3.2.3 L'odeur doit être caractéristique du produit; une odeur de moisissure, de fermentation ou de ranci n'est pas admise.

3.3 Caractéristiques analytiques

3.3.1 Acidité totale de l'huile d'extraction

L'acidité totale de l'huile extraite de la noix de coco râpée desséchée ne doit pas excéder 0,15% m/m, déterminée en tant qu'acide laurique. (Section 9.3).

3.3.2 Teneur en eau

La teneur en eau de la noix de coco râpée desséchée ne doit pas excéder 3,5% m/m. (Section 9.4).

3.3.3 Teneur en huile

La teneur en huile de la noix de coco râpée desséchée ne doit pas être inférieure à 65% m/m. (Section 9.5).

3.3.4 Teneur en cendres

La teneur en cendres de la noix de coco râpée desséchée ne doit pas excéder 2,20% m/m. (Section 9.6).

3.3.5 Matières végétales étrangères

Le produit ne doit pas contenir de matières végétales étrangères constituées exclusivement de fragments de coque, de fibre, de peau et en particules roussies, en quantité excédant 15 fragments par 100 g. (Section 9.7).

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans la noix de coco râpée desséchée.

5. CONTAMINANTS

Lorsqu'on se sert de pesticides ou d'autres produits chimiques contre les insectes, les rongeurs ou d'autres ravageurs, il est nécessaire de procéder avec le plus grand soin au choix des substances et des procédés d'application pour ne pas courir le risque de contaminer la noix de coco râpée desséchée ou d'y ajouter des résidus toxiques.

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au "Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour la noix de coco râpée desséchée (CAC/RCP 4-1969, Rév. 1).

6.2 Quand il est soumis à des méthodes appropriées d'échantillonnage et d'analyse, le produit:

- a) doit être pratiquement exempt de microorganismes pathogènes,
- b) doit être pratiquement exempt de substances provenant de microorganismes dans des proportions pouvant représenter un risque pour la santé, et
- c) ne doit contenir aucune autre substance vénéneuse ou délétère dans des proportions pouvant présenter un risque pour la santé.

7. EMBALLAGE, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

7.1 La noix de coco râpée desséchée doit être emballée, transportée ou entreposée dans des récipients de nature à en préserver les qualités d'hygiène, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques.

7.2 Le matériau d'emballage doit être de nature à protéger le produit contre la contamination bactériologique et autres. Il doit, dans la mesure du possible, protéger le produit contre les infiltrations d'eau, la réhydratation et les fuites. Le matériau d'emballage ne doit transmettre au produit aucune odeur, saveur ou couleur, ni aucune caractéristique étrangère et les substances dont il est composé ne devraient en aucune façon contaminer le produit.

8. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 3, 4, 5, 7 et 8 de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) 1/, les dispositions ci-après sont applicables:

8.1 Nom du produit

Le nom du produit à indiquer sur l'étiquette doit être "Noix de coco râpée desséchée" précédé ou suivi du nom commun ou de l'appellation usuelle légalement reconnue dans le pays où le produit est vendu. Le nom du produit doit précéder à quelle catégorie le produit appartient, conformément aux descriptions qui figurent à la section 2.2.

8.2 Liste des ingrédients

La liste des ingrédients doit être déclarée conformément aux sections 4.2.1 et 4.2.2 de la Norme générale.

8.3 Poids net

Le contenu net doit être déclaré conformément aux sections 4.3.1 et 4.3.2 de la Norme générale.

8.4 Nom et adresse

Le nom et l'adresse doivent être déclarés conformément à la section 4.4 de la Norme générale.

8.5 Pays d'origine

Le pays d'origine doit être déclaré conformément aux sections 4.5.1 et 4.5.2 de la Norme générale.

8.6 Identification des lots

L'identification des lots doit être conforme à la section 4.6.1 de la Norme générale.

9. METHODES D'ANALYSE ET d'ECHANTILLONNAGE

9.1 Echantillonnage

9.1.1 Les instructions relatives au prélèvement des échantillons primaires doivent être conformes à la méthode ISO 2170-1972 (Céréales et légumineuses), ou à la méthode d'échantillonnage ICC N° 101-1960 (Echantillonnage des produits de mouture).

9.1.2 L'effectif de l'échantillon à prélever sur un lot homogène doit être conforme au Tableau 3 des Instructions concernant les méthodes d'analyse du Codex (CX/MAS 1-1987, Annexe V).

1/ Dénommée ci-après la "Norme générale".

9.1.3 Pour toutes les déterminations, l'échantillon de laboratoire doit être préparé conformément au plan par variables pour la proportion des individus défectueux (CX/MAS 1-1987, Annexe IV).

9.1.4 Pour toutes les déterminations, à l'exception de la granulométrie (voir Section 2.2), il faut soumettre un "échantillon global mélangé" à l'analyse.

9.1.5 Pour le contrôle de la dimension des particules, à savoir la catégorie à laquelle le produit appartient (sections 2.2 et 7.1), et qui est déclarée sur l'étiquette, la détermination pour les livraisons composées de produits préemballés doit se faire sur des emballages individuels.

9.2 Détermination de la granulométrie (Méthode de type I)

Conformément à la méthode britannique des tamis d'essai à mailles normalisées: BS 410-1969.

9.3 Détermination de l'acidité totale de l'huile d'extraction (Méthode de type I)

Principe: Extraire l'échantillon au moyen d'éther éthylique à la température ambiante (25°C). On détermine la teneur en acide gras libre de l'huile d'extraction par titrage à l'alkali; les résultats sont exprimés en pour cent d'acide laurique.

Appareillage:

- 1) évaporateur Rotary à circulation de N₂
- 2) burettes de 25 ml, graduées à 0,05 ml²
- 3) agitateur mécanique.

Réactifs:

- 1) éther éthylique anhydre, exempt de peroxyde
- 2) mélange d'éther et d'alcool éthylique à 95 % (1:2) neutralisé à l'hydroxyde de sodium 0,1N, en utilisant de la phénolphthaléine comme indicateur.
- 3) solution à 1% de phénolphthaléine dans l'éthanol.

Mode opératoire: Extraire 50 g d'échantillon à la température ambiante dans un ballon Ehrlenmeyer de 500 ml avec 300 ml d'éther éthylique (réactif 1) pendant une heure avec agitation mécanique. Filtrer l'extrait au travers d'un papier filtre Whatman N° 542 et poursuivre l'évaporation à sec dans un évaporateur Rotary à circulation d'azote, à une température maximale de 40°C.

Vingt grammes d'huile d'extraction sont pesés et dissous dans 100 ml de mélange d'alcool éthylique (réactif 2) puis titrés à l'hydroxyde de sodium 0,1N, en utilisant 5 gouttes d'indicateur (réactif 3).

Expression des résultats:

L'acidité se calcule comme suit:

$$\text{Acidité} = \frac{V.N.200}{m 10}$$

V = Volume de NaOH utilisé

N = Solution de NaOH normal

m = Poids de l'échantillon exprimé en grammes.

Les résultats obtenus par la méthode exposée ci-dessus sont exprimés en pourcentage d'acide laurique m/m, jusqu'à deux chiffres après la virgule.

9.4 Détermination de la teneur en eau (Méthode de type I)

Selon les méthodes AOAC XIV (1984) 27.005.

9.5 Détermination de la teneur en huile (Méthode de type I)

Selon la méthode AOAC XIV (1984) 27.006.

9.6 Détermination des cendres (Méthode de type I)

Selon la méthode ISO 2171-1980, Céréales, légumes secs et produits dérivés.

9.7 Matières végétales d'origine étrangère

La détermination se fait en étalant 100 g d'échantillon en couche mince sur un fond blanc et en comptant les matières étrangères à l'oeil nu.

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SUR LE GARI

Membres:

Dr M. Kamal (Egypte)
M. N.E. Edjam (Togo)
M. H.H.T. Tarimo (Tanzanie)
Dr L.G. Ladomery (FAO/OMS Secrétariat)
Dr E. Casadei (FAO/OMS Secrétariat)
M. G.O. Baptist (FAO/OMS Secrétariat)

Mandat:

1. Examiner la Norme régionale africaine pour le gari compte tenu des demandes formulées par le Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (par. 41); prendre notamment en considération:

- l'inclusion de l'identification des lots,
- la nécessité d'harmoniser toutes les dispositions d'étiquetage avec la Norme générale Codex révisée pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (la "Norme générale") (CAC/VOL.VI-Ed.2),
- recommander des méthodes d'analyse pour les "fibres brutes" et les "matières végétales étrangères" et mettre à jour les autres méthodes.

2. Recommander une méthode d'échantillonnage pour les normes à l'examen du Comité, harmoniser toutes les spécifications d'étiquetage conformément aux dispositions de la norme générale révisée et mettre à jour les méthodes d'analyse.

Discussion

1. Gari

a) Identification des lots

La norme sur le gari a été modifiée afin d'y incorporer l'identification des lots conformément à la Norme générale.

b) Datage

Une seule méthode de datage a été recommandée par le Groupe de travail, à savoir la date de durabilité minimale.

c) Autres dispositions d'étiquetage

Seuls des amendements rédactionnels ont été proposés de manière à se conformer aux dispositions pertinentes de la Norme générale (CX/AFRICA 88/4, Annexe I).

d) Echantillonnage

Au sujet de l'effectif de l'échantillon à prélever dans un lot homogène (livraison de grains d'une seule dimension) le Groupe de travail a recommandé le plan d'échantillonnage présenté par le Secrétariat aux Annexes II et III de CX/AFRICA 88/4.

Pour toutes les déterminations, à l'exception de la granulométrie, l'analyse doit être effectuée sur un "échantillon global mélangé". Pour la granulométrie, qui doit être nécessairement déclarée sur l'étiquette, la détermination de la dimension des grains pour les livraisons préemballées doit se faire sur des échantillons provenant d'emballages individuels.

e) Analyse

i) Acidité

Les mesures concernant la détermination de l'acidité dans le gari doivent se faire pour l'acidité résultant d'une fermentation et non un rancissement. Le Groupe de travail recommande par conséquent la suppression des deux méthodes mentionnées dans la norme (AOAC, 12ème édition (1975), 14.064 et ISO/DP 7305) qui sont des méthodes pour la détermination de l'acidité grasse. Le Groupe de travail recommande qu'une méthode-critère appropriée soit mise au point. Le Comité devrait inviter l'ORAN à mettre au point une méthode en collaboration avec les pays producteurs de gari et de faire rapport sur ce point au Comité à sa prochaine session.

ii) Fibre brute

Le Groupe de travail a recommandé la méthode ISO 5498-1981 en tant que méthode-critère (méthode de type I).

iii) Acide cyanhydrique

Le Groupe de travail a fait valoir que la méthode recommandée pour l'acide cyanhydrique comportait une procédure par voie enzymatique pour les produits non traités. Il a par conséquent estimé que cette méthode ne convient pas au gari qui est un produit transformé séché dans lequel les enzymes peuvent avoir été détruites.

2. MIL CHANDELLE EN GRAINS

Le Groupe de travail recommande ce qui suit:

- a) Remplacer le terme "cellulose" par le terme "fibres brutes"
- b) Les méthodes d'échantillonnage doivent être celle recommandée pour le gari
- c) Les méthodes d'analyse doivent être les suivantes:
 - teneur en eau (Type I), ICC Méthode N° 109
 - cendre (Type I), ISO 2171-1972
 - fibres brutes (Type I), ISO 5498-1981
 - protéines (Type I), AOAC, 14ème édition (1984), 14.067, 7.056
- d) Les dispositions d'étiquetage doivent faire l'objet d'une modification rédactionnelle de manière à les harmoniser avec celles de la Norme générale, comme dans le cas du gari.

3. FARINE DE MIL CHANDELLE

Le Groupe de travail a recommandé ce qui suit:

- a) étant donné que deux qualités de farine (particules fines, particules moyennes) sont définies dans la norme, la dimension des particules de la farine doit être déclarée à proximité immédiate du nom du produit.
- b) comme dans le cas de la norme pour le gari, les autres spécifications d'étiquetage doivent être légèrement modifiées de manière à se conformer aux dispositions de la Norme générale;
- c) la procédure d'échantillonnage doit être celle recommandée pour le gari;

- d) remplacer "cellulose" par "fibres brutes" à la section 3.2.5;
- e) les méthodes d'analyse pour la teneur en eau, en cendres, en fibres brutes et en lipides doivent être celles recommandées pour le mil chandelle en grains;
- f) les unités et les références relatives à la détermination de la couleur doivent être précisées dans la norme.

4. FARINE DE MANIOC

Le Groupe de travail a recommandé ce qui suit:

- a) Nom du produit: étant donné que deux qualités de farine sont définies dans la norme (particules fines, particules moyennes) la dimension des particules doit être déclarée à proximité immédiate du nom du produit.
- b) Teneur en HCN: la phrase "la teneur en acide cyanhydrique de la farine comestible de manioc ne doit pas dépasser 10 mg/kg déterminée en tant que HCN libre" doit être modifiée comme suit: "la teneur en acide cyanhydrique total de la farine comestible de manioc ne doit pas excéder 10 mg/kg".