

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

**REP17/AFRICA**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**Quarantième session**

**Centre international de conférences, Genève (Suisse)**

**17-22 juillet 2017**

## **RAPPORT DE LA VINGT-DEUXIÈME SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE**

**Nairobi (Kenya)**

**16-20 janvier 2017**

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux .....	page ii
Liste des sigles et acronymes .....	page iv
Rapport de la vingt-deuxième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique .....	page 1
<b><u>Paragraphe</u></b>	
Introduction.....	1
Ouverture de la session.....	2 - 5
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour) .....	6 - 8
Discours-programme sur les petites et moyennes entreprises (PME) et le commerce alimentaire – opportunités pour la création de marchés régionaux grâce à l'utilisation des normes codex (point 2 de l'ordre du jour).....	9 - 16
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région (point 3a de l'ordre du jour)	
Établissement des priorités relatives aux besoins de la région et approches possibles pour les aborder (point 3b de l'ordre du jour).....	17 - 29
Utilisation des normes du Codex dans la région: pertinence des normes régionales existantes et nécessité de nouvelles normes (point 4 de l'ordre du jour).....	30 - 37
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres organes subsidiaires (point 5 de l'ordre du jour) .....	38 - 39
Travaux du codex pertinents pour la région (point 6 de l'ordre du jour).....	40 - 56
Suivi de la mise en œuvre du plan stratégique du Codex (plan stratégique pour CCAFRICA 2014-2019 – état d'avancement de la mise en œuvre) (point 7 de l'ordre du jour).....	57 - 62
Avant-projet de norme régionale sur la viande séchée (point 8 de l'ordre du jour) .....	63 - 70
Avant-projet de norme régionale pour les préparations cuites à base de manioc fermenté (point 9 de l'ordre du jour) .....	71 - 74
Avant-projet de norme régionale sur le beurre de karité (point 10 de l'ordre du jour) .....	75 - 78
Avant-projet de norme régionale pour les feuilles de <i>Gnetum spp.</i> (point 11 de l'ordre du jour) .....	79 - 83
Nomination du coordonnateur (point 12 de l'ordre du jour) .....	84
Questions diverses (point 13 de l'ordre du jour)	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Liens entre les politiques, stratégies et directives de la FAO et de l'OMS et les travaux du Codex .....</li> </ul>	85 - 86
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proposition de nouveaux travaux sur une norme régionale pour une boisson fermentée non alcoolisée à base de céréales (Mahewu) .....</li> </ul>	87
Date et lieu de la prochaine session (point 14 de l'ordre du jour) .....	88
<b>Annexes</b>	
Annexe I – Liste des participants .....	page 16
Annexe II – Avant-projet de norme régionale pour les préparations cuites à base de manioc fermenté .....	page 26
Annexe III – Avant-projet de norme régionale pour le beurre de karité non raffiné.....	page 29
Annexe IV – Avant-projet de norme régionale pour les feuilles de <i>Gnetum spp.</i> .....	page 33

## RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Code	Étape	Par.
Membres 73 <sup>e</sup> session du CCEXEC 40 <sup>e</sup> session de la Commission	Remarques/ Adoption	Avant-projet de norme régionale pour le beurre de karité non raffiné	N08-2015	5/8	78
	Remarques/ Adoption	Avant-projet de norme régionale pour les préparations cuites à base de manioc fermenté	N07-2015	5	74
	Remarques/ Adoption	Avant-projet de norme régionale pour les feuilles de <i>Gnetum spp.</i>	N09-2015	5	82
CCMAS CCFL CCCF	Approbation	Sections pertinentes de: i) l'avant-projet de norme régionale pour le beurre de karité non raffiné; ii) l'avant-projet de norme régionale pour les préparations cuites à base de manioc fermenté; iii) l'avant-projet de norme régionale pour les feuilles de <i>Gnetum spp.</i>			73, 78, 83
40 <sup>e</sup> session de la Commission	Action	a recommandé de reconduire le Kenya dans ses fonctions de coordonnateur pour l'Afrique			84
73 <sup>e</sup> session du CCEXEC	Information	a réaffirmé que les critères régissant l'établissement des priorités des travaux énoncés dans le Manuel de procédure étaient suffisants			39
Président et vice-présidents de la Commission	Information	a apporté des contributions et a formulé des observations concernant la préparation du nouveau Plan stratégique mondial du Codex			59- 62
FAO/OMS Secrétariat du Codex Membres	Information	<u>Discours inaugural</u> • a pris note des propositions relatives à la façon de renforcer la visibilité du Codex; • est convenu que les partenariats avec toutes les parties prenantes étaient essentiels pour faire mieux connaître le Codex; • a pris acte du fait que les débats facilités favorisaient une participation active des membres; • a pris note du rapport du groupe de travail informel et des mesures proposées pour contribuer à combler certaines lacunes relevées en matière de visibilité du Codex.			15 et 16
	Information/ Action	<u>Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région</u> a appuyé les initiatives de la FAO et de l'OMS relatives à l'enquête; la plateforme en ligne; et l'établissement des priorités relatives aux besoins de la région et a formulé des observations pour examen ultérieur.			22, 24 et 29
		<u>Utilisation des normes du Codex dans la région</u> a pris note des résultats de l'enquête; a approuvé l'approche adoptée; et a formulé des suggestions de domaines à inclure dans la prochaine enquête.			36
		<u>Travaux du Codex présentant un intérêt pour la région</u> est convenu que les domaines identifiés par les coordonnateurs, ainsi que les informations complémentaires fournies par les délégations, étaient pertinents pour la région			536
EWG	Action	poursuivre l'élaboration de l'avant-projet de norme sur la viande séchée (pays hôtes: Botswana, Maroc, Côte d'Ivoire)			70
EWG	Action	examiner les observations reçues à l'étape 5/6 concernant le projet de norme pour les préparations cuites à base de manioc fermenté (pays hôtes: Cameroun, République démocratique du Congo, Bénin, Nigéria)			73

<b>Partie responsable</b>	<b>Objectif</b>	<b>Texte/Sujet</b>	<b>Code</b>	<b>Étape</b>	<b>Par.</b>
EWG	Action	examiner les observations reçues à l'étape 5/6 concernant le projet de norme pour les feuilles de <i>Gnetum spp.</i> (pays hôtes: Cameroun et Nigéria)			82
Kenya et parties intéressées	Action/ Information	préparer un document de travail/document de projet sur une législation harmonisée en matière d'alimentation			49
Swaziland	Action/ Information	préparer un document de travail/document de projet sur une norme régionale pour une boisson fermentée non alcoolisée à base de céréales (Mahewu)			87

**LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES**

BIRA-UA	Bureau interafricain pour les ressources animales de l'Union africaine
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CAE	Communauté de l'Afrique de l'Est
CCAFRICA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCRVDF	Comité du codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
LMR	Limite maximale de résidus
OIE	Organisation mondiale de la santé animale
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la Santé
ONG	Organisation non gouvernementale
PCT	Programme de coopération technique
PDDAA	Programme détaillé pour le développement de l'agriculture africaine
PME	Petites et moyennes entreprises
UA	Union africaine

## INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA) a tenu sa vingt-deuxième session à Nairobi (Kenya), du 16 au 20 janvier 2017, à l'aimable invitation du Gouvernement kényan. La session a été présidée par M. Moses Gichia, Directeur adjoint du Département kényan de l'élevage. Y ont assisté des délégués de 23 États Membres, de trois États Membres extérieurs à la région, de huit organisations ayant le statut d'observateur et des représentants de la FAO et de l'OMS. La liste complète des participants, y compris les membres du Secrétariat, figure à l'annexe I au présent rapport.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Charles Ongwae, Directeur général du Bureau kényan des normes (KEBS), a souhaité la bienvenue aux délégués et a prononcé son discours d'ouverture. Il a souligné en particulier l'importance du Codex pour ce qui était de faciliter les échanges, protéger les consommateurs et l'environnement, et promouvoir l'innovation en faveur du développement économique dans la région.
3. M. Willy Bett, Ministre de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche et de l'«économie bleue», s'est adressé aux délégués. Il a souligné l'importance des normes non seulement pour le commerce mais aussi pour les aliments consommés par les populations locales, celles-ci étant souvent les plus vulnérables.
4. M. Adan Mohammed, Ministre de l'industrie, du commerce et des coopératives, a déclaré la session officiellement ouverte et a rappelé aux délégués que leur participation collective au Codex facilitait les échanges et contribuait à la protection des consommateurs et de l'environnement.
5. Des représentants de la FAO et de l'OMS, la Présidente du Codex Alimentarius et le Secrétaire du Codex se sont également adressés aux participants.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session, en procédant aux ajouts suivants:
  - a) Au point 4:
    - Informations actualisées sur le Programme de coopération technique (PCT) de la FAO relatif au «Renforcement des structures nationales du Codex au Lesotho, au Swaziland et au Zimbabwe» (Swaziland).
  - b) Au point 6:
    - Informations actualisées sur l'avant-projet de définition de la biofortification (Zimbabwe);
    - Informations actualisées sur la préparation de l'accueil conjoint de la vingtième session du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (CCFFV),(Ouganda).
  - c) Au point 13:
    - Liens entre les politiques, stratégies et directives de la FAO et de l'OMS et les travaux du Codex (CX/AFRICA 17/22/14), (OMS);
    - Proposition de nouveaux travaux sur une norme régionale sur les boissons fermentées non alcoolisées à base de céréales (Mahewu).
7. Le Comité de coordination est par ailleurs convenu d'examiner en même temps les points suivants:
  - points 3a et 3b.
8. Le Comité de coordination est également convenu de constituer un groupe de travail spécial pour la session, chargé d'examiner les observations formulées par les membres sur les points 9, 10 et 11 de l'ordre du jour, à savoir, respectivement, l'avant-projet de norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté, l'avant-projet de norme régionale sur le beurre de karité et l'avant-projet de norme régionale sur les feuilles de *Gnetum spp.*, et de formuler des recommandations pour examen en plénière.

---

<sup>1</sup> CX/AFRICA 17/22/1.

**DISCOURS-PROGRAMME SUR LES PETITES ET MOYENNES ENTREPRISES (PME) ET LE COMMERCE ALIMENTAIRE – OPPORTUNITÉS POUR LA CRÉATION DE MARCHÉS RÉGIONAUX GRÂCE À L'UTILISATION DES NORMES CODEX (point 2 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>**

9. La représentante de la FAO, au nom de son Organisation et de l'OMS, a présenté ce point de l'ordre du jour, en rappelant au Comité que le discours-programme s'inscrivait dans le processus de revitalisation de tous les comités régionaux de coordination. L'objectif principal de ce discours-programme était de stimuler le débat entre les membres sur un sujet extrêmement pertinent pour la région, en vue de faire mieux connaître les comités régionaux de coordination, de faire œuvre de sensibilisation et d'emporter l'adhésion des responsables politiques de haut niveau.
10. La représentante de la FAO a présenté le thème du discours-programme («Les PME et le commerce des denrées alimentaires – Mettre à profit les normes du Codex pour renforcer les marchés régionaux») ainsi que le conférencier d'honneur, M. Cris Muyunda, Vice-Président de la Coalition des acteurs non étatiques pour la mise en œuvre du Programme détaillé pour le développement de l'agriculture africaine (PDDAA) en partenariat avec l'Union africaine (UA).
11. M. Cris Muyunda a prononcé le discours-programme sur les PME et le commerce alimentaire (CX/AFRICA 17/22/2 Add.1). Sa présentation a été suivie d'un débat général facilité par le Secrétariat du Codex.
12. Le but de ce débat était de répondre à la question suivante: «**Que peut apporter le Codex aux PME du secteur commercial en Afrique?**» Les réponses que les membres ont considérées comme les plus pertinentes sont résumées ci-après (aucun ordre de priorité):
  - a. Une formation dans tous les domaines pertinents du Codex serait bénéfique pour les PME;
  - b. Les PME ont besoin de normes, de codes d'usages et de directives simples et pertinents;
  - c. Il faut autonomiser les PME en renforçant leurs capacités, notamment en développant les compétences d'inspection et en élaborant des outils dans ce domaine, en mettant en place des systèmes de gestion de la qualité, et en favorisant la reconnaissance mutuelle des systèmes d'inspection et de certification;
  - d. Le Codex peut aider les gouvernements à formuler des politiques relatives au renforcement des capacités des PME, par exemple en créant des systèmes de sécurité sanitaire des aliments;
  - e. L'établissement et l'adoption de normes Codex sectorielles peut contribuer à faciliter l'accès aux marchés;
  - f. L'harmonisation des normes alimentaires mal alignées peut permettre aux PME de participer aux échanges commerciaux;
  - g. Il est nécessaire de faire mieux connaître le Codex au sein des PME;
  - h. Il convient d'intégrer les associations de PME dans les systèmes nationaux du Codex et de les mettre en rapport avec des PME de la région qui sont des exemples de réussite;
  - i. Une simplification des normes et codes d'usages du Codex et la disponibilité de la documentation dans des langues locales profiteraient aux PME;
  - j. Le Codex peut relever les lacunes en matière de normes et étudier de quelle façon il serait possible d'appliquer les normes aux PME;
  - k. Les PME doivent comprendre la nécessité, la valeur économique et les répercussions financières des normes, ainsi que les questions d'accès aux marchés qui s'y rapportent;
  - l. Une harmonisation des cadres juridiques nationaux serait utile.
13. En conclusion, la représentante de la FAO, compte tenu du fait que des pays avaient exprimé leur volonté de faire participer davantage les PME aux activités de normalisation au niveau national, a appelé l'attention du Comité sur le fait qu'il serait plus aisé de retenir des PME pour les associer véritablement à ces processus au moment d'aborder des sujets ou des chaînes de valeur spécifiques que des thèmes d'ordre général. Néanmoins, au niveau national, il serait judicieux d'adopter une politique de sécurité sanitaire des aliments qui favorise un tel engagement afin d'encourager les autorités nationales à élaborer des approches concrètes pour guider ces interactions.

---

<sup>2</sup> CX/AFRICA 17/22/2; CX/AFRICA 17/22/2 Add.1; CRD3 (Observations du Nigéria); CRD6 (Rapport d'un groupe de discussion informel).

14. La représentante de l'OMS a expliqué que le Codex pouvait intervenir dans le domaine de la normalisation tandis que les autres questions soulevées par les membres pouvaient être traitées dans le cadre des activités de renforcement des capacités et de sensibilisation menées par la FAO et l'OMS.

### **Conclusion**

15. Le Comité de coordination:
- a) a noté que les observations formulées par les membres pourraient permettre de faire mieux connaître le Codex et a appelé les membres à s'engager dans cette voie;
  - b) est convenu que les activités de sensibilisation menées par l'intermédiaire de partenariats avec toutes les parties prenantes étaient essentielles pour faire mieux connaître le Codex;
  - c) a pris acte du fait que les débats facilités en groupes favorisaient une participation active des membres.
16. Le Comité de coordination a noté qu'un groupe de travail informel animé par la Présidente de la Commission avait mis au point les prochaines étapes possibles, telles qu'elles figurent dans le document portant la cote CRD6, et a fait remarquer que différentes parties prenantes pourraient se charger de ces activités afin de contribuer à combler certaines des lacunes relevées.

### **SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION (point 3a de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

#### **ÉTABLISSEMENT DES PRIORITÉS RELATIVES AUX BESOINS DE LA RÉGION ET APPROCHES POSSIBLES POUR LES ABORDER (point 3b de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

17. Au nom de la FAO et de l'OMS, la représentante de la FAO a présenté les résultats de l'enquête sur les questions émergentes et critiques, nouvel élément devant contribuer à la revitalisation des comités régionaux de coordination. À sa trente-huitième session, la Commission du Codex Alimentarius (CAC) avait demandé à la FAO, à l'OMS et au Secrétariat du Codex d'élaborer un ensemble de questions afin de recenser les questions critiques, et de préparer une analyse des informations recueillies en vue d'étayer l'établissement des priorités par le comité régional de coordination, qui fait l'objet du point 3b de l'ordre du jour. Cette approche permettrait par ailleurs à la CAC de répondre plus rapidement aux besoins des membres, et aiderait à définir le contenu des programmes d'appui technique de la FAO et de l'OMS.
18. La représentante a également présenté la plateforme en ligne de partage d'informations sur les systèmes de contrôle des aliments, qui avait été conçue en tant que prototype pour remplacer l'ancienne lettre circulaire sur le même thème. La plateforme s'appuie sur un ensemble de questions qui pourrait être complété et étendu par la suite, sur la base des commentaires des membres.
19. La représentante a expliqué que l'utilité de ces deux initiatives, et notamment la qualité des résultats de l'enquête, dépendait fortement du taux de réponse des pays. Dix-sept pays ont répondu à l'enquête (soit un taux de réponse de 34 pour cent), mais seulement cinq pays ont versé des informations sur la plateforme, et pour seulement trois de ces derniers, les informations ont été rendues publiques.
20. Il a été demandé aux membres du Comité de coordination de donner leur avis sur les deux nouvelles initiatives, et plus spécialement: a) de se prononcer sur la pertinence et l'à-propos des questions posées, et b) de faire des suggestions d'amélioration.

#### **Situation de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments**

21. Les délégations étaient dans l'ensemble d'accord avec le résultat de l'enquête et elles ont exprimé les points de vue suivants:
- L'approche suivie et le questionnaire utilisé ont été utiles et pertinents pour la région.
  - S'agissant de la faiblesse du taux de réponse (34 pour cent), les délégations ont fait observer que les membres du Comité de coordination devaient s'approprier le processus et y participer activement.
  - Le questionnaire était assez complexe et il a nécessité la coordination d'une équipe nationale pour résoudre les problèmes soulevés.
  - Le questionnaire devrait tenir compte des activités en cours au niveau national, et notamment des activités qui s'étendent au niveau régional.

<sup>3</sup> CX/AFRICA 17/22/3; CX/AFRICA 17/22/3 Add.1; CRD1 (observations du Kenya et du Nigéria); CRD4 (observations du Sénégal); CRD5 (observations du Kenya).

<sup>4</sup> CX/AFRICA 17/22/4.



**Conclusion**

22. Le Comité de coordination:
- i) est convenu que le questionnaire était pertinent, tout comme les questions mises en évidence;
  - ii) a noté que l'analyse des questions critiques et des questions émergentes présentée dans le document CX/AFRICA 17/22/3 s'appuyait sur un nombre limité de réponses des membres du Comité de coordination, et a appelé les pays qui n'avaient pas répondu au questionnaire à le faire, de façon à ce que la FAO et l'OMS puissent préparer une analyse plus représentative et plus complète.

**Plateforme en ligne**

23. Les délégations ont formulé les points de vue et les propositions ci-après concernant la plateforme:
- Le prototype devrait tenir compte de la variété des parties prenantes clés au niveau national, des politiques et stratégies nationales existantes qui contribuent à la qualité et à la sécurité sanitaire des aliments, des mécanismes de surveillance et de suivi existants, de l'existence éventuelle de systèmes d'alerte précoce et de la question de savoir si le Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) était opérationnel.
  - Afin de faciliter la circulation des informations et de faire face aux difficultés rencontrées dans le partage de ces informations, on pourrait envisager de désigner plus d'un point de contact pour alimenter la plateforme.
  - On pourrait envisager d'inclure dans la plateforme des informations concernant les interactions entre les responsables de l'évaluation des risques et les autorités compétentes et concernant la participation aux travaux du Codex, entre autres choses.
  - Il faudrait donner à la plateforme la souplesse nécessaire pour permettre l'inclusion d'une nouvelle enquête ou d'un nouvel ensemble de questions si le besoin devait s'en faire sentir.

**Conclusion**

24. Le Comité de coordination est convenu que le prototype était adapté à l'objectif poursuivi et il a pris note des propositions et des points à améliorer évoqués ci-dessus.

**Établissement des priorités relatives aux besoins**

25. Au nom de la FAO et de l'OMS, la représentante de l'OMS a présenté le document d'information CX/AFRICA 17/22/4, qui avait pour objet de stimuler le débat sur la pertinence des questions critiques et/ou émergentes identifiées, sur les questions que le Comité considérait comme les plus importantes à traiter, et sur les approches possibles pour les aborder.
26. Dans ce contexte, il a été demandé aux membres du Comité de réfléchir aux questions suivantes: 1) Quelles sont les questions critiques et/ou émergentes que vous considérez comme méritant d'être traitées en priorité? 2) Selon vous, les questions critiques et émergentes prioritaires mises en évidence sont-elles les vraies priorités? 3) Quelles approches ou mesures de suivi innovantes pouvez-vous proposer pour aborder les questions prioritaires mises en évidence? 4) Dans ce cadre, quelles mesures peuvent être mises en œuvre par les gouvernements avec l'aide de l'OMS, de la FAO ou d'organisations bilatérales et quelles questions méritent éventuellement des mesures de suivi au sein du Codex?

**Débat**

27. Le Comité de coordination a approuvé les besoins prioritaires mis en évidence par la FAO et l'OMS et il a proposé que l'on tienne compte des facteurs ci-après dans les mesures prises en vue de répondre à ces besoins:
- Les mesures de sensibilisation et les mécanismes de financement pour les activités du Codex devraient cibler les chaînes de valeur prioritaires et il faudrait tenir compte des PME.
  - Les cadres juridiques de certains pays membres sont archaïques et il est donc nécessaire de les moderniser et de les harmoniser au niveau régional.
  - La transposition des normes du Codex au niveau national est essentielle pour le contrôle des aliments, tant au niveau des pays qu'au niveau du continent, et il serait intéressant de mettre en place une législation alimentaire harmonisée à l'échelle du continent afin de protéger le consommateur et de favoriser le commerce des denrées alimentaires en Afrique.
  - Il faudrait également renforcer la capacité des laboratoires de produire des données qui étayent les politiques sur les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

- Il faudrait soutenir les efforts visant à l'institution d'une journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments.

### **Autres**

28. Le Comité de coordination a également pris note de l'exposé du Kenya sur l'utilité d'une législation alimentaire type pour combler les lacunes de la région en matière de sécurité sanitaire des aliments (CRD5), et de la proposition qui lui a été faite de créer un groupe de travail électronique (e-groupe de travail) chargé d'élaborer un projet de document sur une législation alimentaire harmonisée.

### **Conclusion**

29. Les membres du Comité de coordination ont dit à l'unanimité soutenir les initiatives de la FAO et de l'OMS concernant l'enquête, la plateforme en ligne et l'établissement des priorités relatives aux besoins dans la région et ont exprimé leur volonté de fournir des données de qualité qui contribueraient aux évaluations futures.

### **UTILISATION DES NORMES DU CODEX DANS LA RÉGION: PERTINENCE DES NORMES RÉGIONALES EXISTANTES ET NÉCESSITÉ DE NOUVELLES NORMES (point 4 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

30. Le Secrétariat a rappelé que ce point de l'ordre du jour était commun aux six comités FAO/OMS de coordination et qu'une enquête électronique en ligne, élaborée conjointement avec la FAO et l'OMS, avait permis de recueillir des données sur l'utilisation des normes Codex par les membres.
31. Le Secrétariat a par ailleurs expliqué que l'enquête avait porté sur des normes spécifiques, bien connues et représentatives pour leurs catégories respectives, à savoir: i) des normes numériques (limite maximale de résidu [LMR] de pesticides dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale); ii) des normes générales (norme générale sur les additifs alimentaires, norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits destinés à la consommation humaine et animale et norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées); et iii) les Principes généraux d'hygiène alimentaire. Le Secrétariat a présenté l'analyse des résultats de l'enquête, tels qu'ils figurent dans le document CX/AFRICA 17/22/5, et il a invité les délégations à prendre note des conclusions et à apporter des contributions sur certains aspects de l'enquête.

### **Débat**

32. Le Comité a pris note des résultats de l'enquête et les membres ont exprimé les avis généraux ci-après:
- Bien que le taux de réponse (53 pour cent) ait été relativement faible, il marquait une évolution positive et il convenait de poursuivre sur cette lancée;
  - Les structures nationales sont dispersées et mal coordonnées, ce qui les empêche d'apporter des réponses adéquates et rapides. En outre, les normes horizontales concernent tous les secteurs et diverses parties prenantes, qu'il faut donc coordonner afin qu'elles puissent donner les réponses requises au questionnaire;
  - Globalement, les normes sont peu appliquées dans la région;
  - Il convient de simplifier les normes, car elles sont trop techniques pour les petites et moyennes entreprises (PME), et de se pencher également sur leur transposition au niveau national;
  - Le Comité doit travailler en étroite collaboration avec les communautés économiques régionales (CER) afin d'être en mesure de jouer un rôle de facilitateur lorsqu'il existe des difficultés liées à l'adoption et à la mise en œuvre de normes;
  - Les mêmes problèmes continuent d'être signalés et/ou de faire l'objet de discussions. C'est pourquoi, il est nécessaire de réfléchir à la manière de les résoudre définitivement grâce à des mesures claires;
  - Afin que l'information circule de façon fluide, il est essentiel que la FAO, l'OMS, les comités nationaux du Codex et les points de contact du Codex entretiennent des relations fortes, ce qui nécessite un fonctionnement correct de ces comités nationaux et points de contact.

#### *Présentation et approche*

- Le questionnaire est bien conçu et l'approche adoptée est considérée comme satisfaisante.

#### *Utilisation des résultats*

- Les comités nationaux du Codex doivent adopter l'enquête et les résultats compilés doivent être transmis au coordonnateur chaque année; par conséquent, le rapport doit servir à communiquer des informations

---

<sup>5</sup> CX/AFRICA 17/22/5; CRD1 (Observations du Kenya et du Nigéria).

lors des réunions du Comité FAO/OMS de coordination et à suivre les progrès;

- Certaines parties prenantes n'ont pas suffisamment conscience de l'importance des normes; les résultats de l'enquête pourraient contribuer à renforcer la participation des industriels, des importateurs, des responsables politiques, des autorités de réglementation et des différentes parties intéressées, pour la recherche d'appui aux travaux sur la sécurité sanitaire des aliments;
- Le rapport est utile et doit être mis en ligne; les membres pourront ainsi s'en servir pour sensibiliser les dirigeants aux questions ayant une incidence sur la sécurité sanitaire des aliments, la protection des consommateurs et l'équité du commerce;

#### *Portée de la prochaine enquête*

33. Les délégations ont proposé d'envisager d'inclure les domaines ci-après dans la prochaine enquête:
- Analyse plus approfondie visant à établir une relation entre les résultats de l'enquête et la situation des pays de la région en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments, car ces deux aspects sont étroitement liés;
  - Mise en œuvre et application des normes, en particulier des normes régionales, au niveau régional;
  - Mise en œuvre des normes dans des secteurs comme celui des fruits et légumes frais ou des poissons et produits de la pêche, qui sont importants dans la région. Questions relatives aux mycotoxines, à la résistance aux antimicrobiens et aux contaminants, qui sont des problèmes non négligeables en Afrique;
  - Nécessité d'examiner l'ampleur de la mise en œuvre et de l'application des normes adoptées par les membres (y compris les normes régionales) et de repérer si certaines normes ont été simplifiées et/ou traduites afin que les parties prenantes puissent les utiliser.
34. La représentante de la FAO a apporté des éclaircissements sur les structures nationales au sein desquelles pouvaient se trouver les points de contact du Codex, en fonction des traditions administratives du pays. Par ailleurs, elle a abordé la question de l'utilité pour les comités nationaux du Codex (ou des structures équivalentes) d'ouvrir le débat à d'autres parties intéressées, notamment le secteur privé, les consommateurs et le monde universitaire.
35. La représentante de la FAO a fait remarquer que les pays insistaient sur la nécessité d'une assistance technique pour adapter véritablement les normes Codex au contexte national, en tenant compte aussi des PME. En réponse à l'observation formulée par un pays, qui estimait qu'il serait utile, à terme, de vérifier la corrélation entre une utilisation adéquate des normes Codex et l'amélioration de la situation en matière de sécurité sanitaire des aliments au niveau national, elle a indiqué qu'il convenait de réfléchir à des indicateurs qui rendraient compte de cette situation. Elle a mentionné le nouvel outil FAO/OMS de contrôle des aliments, qui propose un certain nombre d'indicateurs permettant de mesurer l'efficacité du système national de contrôle des aliments sur la base des Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments (CAC/GL 82-2013).

#### **Conclusion**

36. Le Comité a pris note des résultats de l'enquête, s'est déclaré globalement en accord avec l'approche adoptée et a proposé de s'appuyer sur ces résultats pour faire œuvre de sensibilisation au niveau national et formuler des suggestions de domaines à inclure dans la prochaine enquête.
- **Le point sur le projet du Programme de coopération technique (PCT) de la FAO sur le renforcement des structures nationales du Codex au Lesotho, au Swaziland et au Zimbabwe (Swaziland)**
37. Le Swaziland a informé le Comité de l'achèvement récent du projet du PCT (FAO) qui a contribué à renforcer les capacités des points de contact nationaux du Codex et des comités nationaux du Codex dans trois pays (Lesotho, Swaziland et Zimbabwe) dans le cadre du Bureau sous-régional pour l'Afrique australe. La délégation a indiqué que le projet avait permis, entre autres, d'améliorer le fonctionnement des comités nationaux du Codex, d'équiper les points de contact du Codex d'ordinateurs et d'imprimantes, et de créer un site internet opérationnel. Par ailleurs, elle a expliqué que des difficultés subsistaient au niveau des politiques pour ce qui était de fournir l'appui nécessaire aux travaux du Codex. Le Swaziland a appelé les membres du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, l'OMS et les autres parties prenantes à présenter le Codex et le programme de sécurité sanitaire des aliments dans des enceintes de haut niveau comme l'Assemblée mondiale de la santé.

**QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (point 5 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

38. Le Comité de coordination a examiné les informations fournies dans les documents CX/AFRICA 17/22/6 et CX/AFRICA 17/22/6 Add.1, et il a pris note: i) des débats en cours concernant la revitalisation au sein des comités régionaux de coordination; ii) du fait que plusieurs questions étaient soumises à titre d'information, et d'autres aux fins d'un examen au titre des points pertinents de l'ordre du jour.

**Suivi de l'élaboration des normes**

39. Le Comité de coordination a réaffirmé que les critères régissant l'établissement des priorités des travaux et les critères de décision pour l'élaboration des normes Codex et autres textes apparentés énoncés dans le Manuel de procédure étaient suffisants pour garantir que les normes et les domaines d'activités considérés comme prioritaires progressent en son sein dans les délais voulus. Il n'est donc pour l'instant pas nécessaire d'élaborer de nouveaux critères. Toutefois, le Comité examinera de nouveau la question si le besoin devait s'en faire sentir à l'avenir.

**TRAVAUX DU CODEX PERTINENTS POUR LA RÉGION (point 6 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

40. Le coordonnateur a présenté le document CX/AFRICA 17/22/7 et a mis en avant les principaux aspects des travaux du Codex pertinents pour la région.
41. S'agissant de la résistance aux antimicrobiens, le coordonnateur a signalé les risques que ce problème faisait peser sur l'Afrique dans le domaine de la santé publique et sur le plan économique, ainsi que ses répercussions négatives potentielles sur le commerce international de denrées alimentaires.
42. Le coordonnateur a estimé qu'il fallait élargir le champ d'application du deuxième Fonds fiduciaire du Codex pour faire en sorte qu'une assistance très limitée dans le temps soit apportée à la participation des membres du Comité de coordination aux réunions du Codex tandis qu'ils cherchent d'autres sources de financement intégrant les travaux du Codex dans leurs budgets.
43. Le coordonnateur a aussi brièvement rendu compte de thèmes supplémentaires intéressant la région, à savoir la prévention et le contrôle de la salmonelle non typhique, les directives relatives aux critères microbiologiques, le fromage fondu et les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi.
44. L'Ouganda a informé les délégués qu'il accueillerait conjointement la vingtième session du CCFFV à Kampala, du 2 au 6 octobre 2017, et a encouragé les pays du Comité de coordination pour l'Afrique à y participer, en leur signalant des points inscrits à l'ordre du jour qui les concernaient (par exemple les travaux sur la pomme de terre et sur les ignames).
45. L'Afrique du Sud a fait le point sur d'autres travaux liés au Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU), à savoir ceux du groupe de travail électronique sur le projet de ligne directrice sur les aliments thérapeutiques prêts à l'emploi. L'importance de ces activités pour la région a été soulignée et les membres ont été instamment invités à participer aux travaux du groupe de travail électronique.
46. Le Zimbabwe a fait part des progrès obtenus par le groupe de travail électronique sur la mise au point d'une définition de la biofortification, groupe de travail qui a été créé par le CCNFSDU, dont il est actuellement hôte conjoint avec l'Afrique du Sud. Les deux hôtes conjoints du groupe de travail électronique ont souligné qu'il importait que les membres participent activement à ses travaux, en raison de l'importance de la question de la biofortification pour la région et pour d'autres pays en développement.
47. Une organisation ayant le statut d'observateur a exprimé son soutien aux réalisations des hôtes conjoints (Zimbabwe et Afrique du Sud) du groupe de travail électronique sur la biofortification.
48. La délégation kenyane a informé le Comité des travaux actuels du groupe de travail électronique du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) sur les abats comestibles et a appelé les membres à s'inscrire et à participer activement à ce groupe de travail électronique, la question présentant un intérêt certain pour le Comité.
49. Le Kenya a réaffirmé qu'il était important d'avoir une législation harmonisée en matière d'alimentation pour la région couverte par le CCAFRICA et il a informé les représentants de son intention de préparer une proposition sur cette question et de demander qu'un groupe de travail électronique soit créé (voir le paragraphe 28). Le Comité de coordination a demandé au Kenya d'élaborer et de présenter un document de travail accompagné d'un document de projet et d'un projet de législation alimentaire harmonisée pour la région Afrique, pour examen à sa prochaine session.

<sup>6</sup> CX/AFRICA 17/22/6.

<sup>7</sup> CX/AFRICA 17/22/7; CRD7 (Travaux du BIRA-UA sur la sécurité sanitaire des aliments et le Codex dans la région Afrique).

50. La représentante de la FAO a fait part de la volonté de l'Organisation de participer à l'élaboration du document de travail et au groupe de travail électronique dirigé par le Kenya qu'il est proposé de créer aux fins de l'élaboration d'un projet de législation alimentaire, qui avait été proposé après l'annonce faite par le Bureau interafricain pour les ressources animales de l'Union africaine (BIRA-UA) de travaux sur cette question, et de la demande adressée au Comité de coordination de plaider en sa faveur. Elle a rappelé au Comité de coordination que la FAO travaillait sur cette question<sup>8</sup> et a signalé l'existence du Service droit et développement au sein de l'Organisation, dont la mission était d'appuyer la mise au point de textes juridiques qui relevaient du mandat de la FAO, dans les pays ou à l'appui d'organisations régionales. Elle a en outre noté que, en collaboration avec l'Unité de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, le Service droit et développement de la FAO avait une expérience dans plusieurs pays en ce qui concerne la mise au point de législations alimentaires intégrant les principes établis au sein du Codex.
51. L'observateur du Bureau interafricain pour les ressources animales (BIRA) de l'Union africaine (UA) a présenté les travaux (CRD7) liés à l'appui apporté par cet organisme aux membres de l'UA, y compris les membres du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, en vue d'améliorer leur participation aux travaux du Codex et les infrastructures de sécurité sanitaire et de qualité des aliments dans la région.
52. Une organisation ayant le statut d'observateur a fait remarquer que les sciences et technologies alimentaires jouaient un rôle essentiel s'agissant d'assurer l'accès à des aliments nutritifs et sûrs en quantité suffisante à une population croissante.
53. La représentante de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a rappelé que le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF) était un partenariat mondial, qu'il avait été créé par la FAO, l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), l'OMS, la Banque mondiale et l'OMC, et qu'il était axé sur le renforcement des capacités sanitaires et phytosanitaires en vue de promouvoir les échanges. Elle a indiqué que le Fonds avait permis de financer sous forme de dons l'élaboration et la réalisation de nombreux projets en Afrique visant le renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments et la mise en œuvre de normes du Codex. La FAO et l'OMS, ainsi que d'autres partenaires comme le BIRA-UA, ont souvent conduit la mise en œuvre de ces projets. Il s'agit notamment d'un projet régional sur les concentrations maximales de résidus de pesticides, d'un projet régional d'étude de l'alimentation totale et de plusieurs projets visant l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments dans des filières particulières de différents pays africains.
54. La représentante de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) a fait remarquer que les projets du Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce répondaient à une demande et que le secteur public et le secteur privé, y compris les petites et moyennes entreprises, pouvaient en bénéficier. Elle a en outre signalé que les travaux du Fonds portaient sur plusieurs thèmes transversaux présentant un intérêt quant au renforcement des capacités sanitaires et phytosanitaires (SPS), notamment les mécanismes de coordination nationaux dans le domaine SPS, les partenariats public-privé, la mise en œuvre de mesures SPS visant à assurer la protection de la santé et à faciliter un commerce sans risque, les capacités SPS et le changement climatique, et l'élaboration d'un cadre fondé sur des éléments concrets visant l'établissement de priorités concernant les investissements dans le domaine des mesures SPS en faveur de l'accès au marché.
55. Un membre a expliqué qu'il était difficile pour certains pays d'établir des priorités entre les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments, faute d'une autorité spécifique ou distincte traitant le sujet. Il a été préconisé que des autorités nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments soient mises en place là où elles n'existent pas actuellement, afin d'améliorer la concurrence et les échanges.

### **Conclusion**

56. Le Comité de coordination a pris note des questions soulevées par le Kenya (coordonnateur) et il est convenu qu'il s'agissait de sujets importants pour la région. Il a aussi pris note des préoccupations exprimées par les délégations désireuses d'améliorer les travaux portant sur la sécurité sanitaire des aliments en Afrique et a remercié le BIRA-UA et ses partenaires du soutien constant qu'ils ont apporté aux membres du Comité de coordination.

### **SUIVI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX. Plan stratégique du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique 2014-2019: avancement de la mise en œuvre (point 7 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

57. Le Kenya, en sa qualité de coordonnateur régional, a présenté ce point de l'ordre du jour et a rappelé que le Plan stratégique régional était important en ce qu'il aidait le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique à remplir les missions assignées par la CAC et définies dans le Manuel de procédure. En outre, le Kenya a

<sup>8</sup> Perspectives et directives relatives à la législation alimentaire et nouveau modèle de loi sur l'alimentation (Perspectives and guidelines on food legislation, with a new model food law <http://www.fao.org/3/a-a0274e.pdf>, en anglais).

<sup>9</sup> CX/AFRICA 17/22/8; CRD2 (Plan stratégique du CCAFRICA 2014-2019).

mis en lumière plusieurs résultats positifs obtenus quant aux différents objectifs, questions nouvelles (par exemple, élaboration d'un nouveau plan stratégique mondial du Codex), défis et recommandations.

58. Le secrétariat du Codex a informé les participants que le suivi du Plan stratégique mondial du Codex lui incombait, tout en précisant que lorsqu'il existait un plan stratégique régional, il était de la responsabilité du coordonnateur de la région concernée d'effectuer le suivi de ce plan. Le Secrétariat a souligné combien il était important que les produits indiquent clairement les liens entre le Plan stratégique régional et le Plan stratégique mondial. Par ailleurs, le Comité de coordination a appris que le Secrétariat avait d'ores et déjà élaboré une feuille de route relative à la formulation du nouveau Plan stratégique mondial du Codex (2020-2025) et que, dans le cadre de leur cycle actuel de réunions, les comités régionaux du Codex devaient apporter des contributions préliminaires.

### **Débat**

59. Les délégations ont formulé les observations suivantes:
- Travailler en étroite collaboration avec les communautés économiques régionales (CER) comme le Bureau interafricain pour les ressources animales (BIRA) et la Communauté de l'Afrique de l'Est (CAE) permettrait de renforcer le Plan stratégique du Codex et d'enrichir les travaux du Codex et, partant, d'améliorer les effets et la visibilité du Codex. Certaines CER, à l'instar de la CAE, ont créé un forum du Codex qui vise à exploiter au maximum des ressources limitées pour promouvoir une participation efficace. Elles étaient en train de mettre en place des bases de données destinées aux spécialistes des domaines définis comme prioritaires afin de les encourager à participer aux comités mixtes FAO/OMS d'experts comme la Consultation mixte FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques et le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires;
  - Le Plan stratégique existant pourrait servir de point de départ à l'élaboration du Plan stratégique mondial;
  - La participation aux activités du Codex était rendue relativement difficile par des contraintes temporelles, budgétaires et politiques et il faudrait envisager de créer un fonds fiduciaire africain qui traiterait les problèmes de manière plus large;
  - Il est important de rassembler des données et informations scientifiques et d'obtenir l'accès à ces données, ainsi que d'amorcer un échange de renseignements entre les pays, par l'intermédiaire de base de données, par exemple;
  - Le secrétariat du Codex peut aider les États Membres à élaborer le Plan stratégique.
60. La représentante de la FAO a rappelé au Comité les moyens possibles de participer aux réunions des comités mixtes FAO/OMS d'experts (appels à communication de données, appels à experts, fichier), en insistant toutefois sur la distinction entre ce type de participation et le statut de membre du Codex Alimentarius.
61. La représentante de l'OMS a indiqué au Comité que des informations sur la participation des pays africains aux réunions du Codex, qui constituaient une mise à jour de celles fournies dans le document portant la cote CX/AFRICA 17/22/7, avaient été mises à la disposition du coordonnateur régional. Elle a souligné que les chiffres qui avaient servi à l'élaboration des graphiques ne montraient pas de chute spectaculaire du nombre de pays africains participant aux réunions du Codex. Pour la plupart des réunions tenues en 2016, le taux de participation était proche des moyennes correspondant à la période 2012-2016, voire supérieur. La représentante de l'OMS a rappelé qu'il incombait aux pays eux-mêmes de faire le nécessaire afin de pouvoir participer régulièrement aux réunions du Codex.

### **Conclusion**

62. Le Comité a pris note:
- i) de l'importance de poursuivre la mise en œuvre de son Plan stratégique régional 2014-2019, et il est convenu de tirer du Plan stratégique régional actuel et des observations formulées à la présente session des contributions à l'élaboration du nouveau Plan stratégique mondial du Codex (2020-2025);
  - ii) du fait que la mise en œuvre du Plan stratégique incombait à tous les membres de la région;
  - iii) du fait qu'il était important de créer une base de données destinée aux experts, et il est convenu qu'une collaboration étroite entre le coordonnateur et les points de contact du Codex permettrait de relancer l'idée de mettre en place une base de données régionale à l'intention des experts;
  - iv) de la nécessité d'encourager les experts d'Afrique à prendre une part active au sein des organes scientifiques FAO/OMS;

- v) Le Secrétariat du Codex solliciterait des contributions du coordonnateur à l'heure d'élaborer le document de travail sur le suivi du Plan stratégique, qui serait examiné par le Président et les vice-présidents de la CAC à la soixante-treizième session du Comité exécutif.

#### **AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LA VIANDE SÉCHÉE (point 8 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

63. Le Maroc, en sa qualité de coanimateur du groupe de travail électronique, a présenté ce point de l'ordre du jour et a informé la plénière des conclusions issues d'un débat informel. Par la suite, les travaux sur l'avant-projet de norme seraient dirigés par le Botswana et coanimés par le Maroc. Le Maroc a expliqué que la première phase consisterait à poursuivre la collecte des informations sur les produits à base de viande séchée, pays par pays, et la deuxième phase, à analyser les données obtenues et à entamer la rédaction d'un projet.

##### **Débat**

64. Le Comité s'est déclaré favorable à l'approche adoptée par le groupe de travail électronique et a estimé que les grands domaines qu'il était envisagé d'inclure dans l'avant-projet de norme étaient pertinents.
65. Des participants étaient d'avis que des experts de pays du Sahel comme le Niger, le Tchad et le Mali pourraient apporter une contribution précieuse à l'élaboration de la norme.
66. Le Bureau interafricain pour les ressources animales (BIRA) a répondu aux demandes d'assistance pour la traduction.
67. Sur la question d'un éventuel changement de pays hôte pour les travaux en cours, le Secrétariat du Codex a souligné l'importance de ces travaux et a expliqué que seuls un soutien extrêmement large et des contributions de tous les membres de la région permettraient au Comité de mener à bien l'élaboration de la norme.
68. Il a été indiqué que les informations déjà fournies pourraient servir de base aux travaux initiaux sur la norme et que tous les pays disposant de données, d'une expérience ou d'experts susceptibles de contribuer à l'élaboration devraient participer activement au groupe de travail électronique. Il a été rappelé qu'un groupe de travail électronique était ouvert à tous les membres, qui seraient invités à y participer conformément au processus établi dans le Manuel de procédure.
69. En outre, il a été souligné que le Comité ne pouvait espérer réaliser les travaux nécessaires en temps voulu que s'il se conformait strictement au cadre de référence.

##### **Conclusion**

70. Le Comité est convenu de reconstituer un groupe de travail électronique animé conjointement par le Botswana, la Côte d'Ivoire et le Maroc, travaillant en anglais et en français, qui serait chargé de poursuivre l'élaboration de l'avant-projet de norme sur la viande séchée, en tenant compte des observations formulées par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, et de faire rapport à la prochaine session du Comité de coordination.

#### **AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ (point 9 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

71. Le Cameroun, en qualité de président du groupe de travail électronique, a présenté le document CX/AFRICA 17/22/10 et a expliqué qu'un groupe de travail s'était réuni pendant la session. Toutes les observations reçues ont été débattues, les problèmes ont été réglés et le document peut maintenant être examiné en plénière.

##### **Débat**

72. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, a pris note des observations formulées, a apporté des modifications d'ordre rédactionnel et a pris les décisions ci-après:
- a) Titre de la norme: Le Comité est convenu d'harmoniser le titre du projet de norme avec la structure générale en vigueur pour les normes régionales.
  - b) Section 1: Champ d'application – Le Comité est convenu de remplacer le terme «tubercules» par le terme «racines» étant donné que le manioc est une plante racine.
  - c) Section 2: Description – Le Comité a noté qu'il existait une grande variété de produits dans la région, dont les appellations traditionnelles étaient très diverses, et il a décidé de déplacer dans l'annexe toute référence aux noms locaux.
  - d) Section 3.2: Critères spécifiques des facteurs de qualité

<sup>10</sup> CX/AFRICA 17/22/9; CX/AFRICA 17/22/0 Add.1.

<sup>11</sup> CX/AFRICA 17/22/10; CX/AFRICA 17/22/10 Add.1; CRD3 (observations du Nigeria et de l'Ouganda).

- Le Comité a noté qu'il n'était pas évident de comprendre si les valeurs proposées pour les différents paramètres de qualité renvoyaient à un minimum ou à un maximum. Il a été expliqué que la valeur de 35 pour cent concernant la teneur en eau devait être un maximum de façon à lutter contre les mycotoxines. Le Comité est convenu de mettre les paramètres entre crochets.
- Le Comité a supprimé la disposition sur la teneur en acide cyanhydrique (HCN) étant donné que cet aspect était traité dans la section sur les contaminants.
- Le Comité est convenu de supprimer la référence aux matières étrangères étant donné que le produit ne devrait en contenir aucune.

e) Section 3.3: Dispositions concernant la présentation

- Le Comité est convenu de déplacer cette disposition dans l'annexe, puisqu'il a décidé de déplacer tous les noms dans l'annexe, et il a noté qu'il fallait inclure les noms des produits des autres régions.

f) Section 4: Contaminants

*Acide cyanhydrique*

- Le Comité s'est penché sur la question de savoir si la disposition existante concernant la teneur maximale en acide cyanhydrique pour le gari fixée dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (à savoir 2 mg/kg sous forme d'acide cyanhydrique à l'état libre) était applicable aux préparations cuites à base de manioc fermenté.
- Il a été expliqué que, même si le gari et les produits à base de manioc fermenté étaient tous dérivés du manioc, leurs procédés de production étaient différents. Les produits à base de manioc fermenté sont des denrées alimentaires que l'on obtient à partir de racines de manioc fraîches qui sont pelées, découpées, plongées dans l'eau pour fermentation pendant trois à cinq jours, puis comprimées, avant d'être emballées dans des feuilles naturelles et, enfin, cuites. Parfois, pour des raisons commerciales, les produits emballés frais sont congelés ou surgelés avant la cuisson, ce qui allonge la durée de conservation (de trois à six mois).
- Le Comité de coordination est convenu de demander au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF) d'étudier la question de savoir si on pouvait appliquer la teneur maximale en acide cyanhydrique pour le gari (maximum 2 mg/kg sous forme d'acide cyanhydrique à l'état libre) aux produits à base de manioc fermenté et, dans l'affirmative, d'envisager d'étendre cette limite maximale aux produits à base de manioc fermenté ou de voir si on pouvait définir une autre limite maximale pour ces produits.

*Mycotoxines*

- Le Comité a noté qu'aucune limite maximale de teneur en mycotoxines n'avait été définie pour ce produit dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale. Certaines délégations ont estimé qu'il était inutile de définir cette limite maximale pour ce produit étant donné que les préparations cuites à base de manioc fermenté ne risquaient pas d'être contaminées par des mycotoxines et que la fermentation était l'un des moyens de réduire celles-ci. On a par ailleurs fait remarquer que la contamination par les mycotoxines se produisait normalement chez le consommateur, après l'ouverture du produit.
- Le Comité de coordination a noté qu'il y avait une lacune à cet égard et il est convenu de demander au Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments d'étudier la question de savoir si ces produits risquaient d'être contaminés par des mycotoxines et, dans l'affirmative, d'étudier la possibilité de définir une limite maximale pour ce produit.

g) Section 5: Résidus de pesticides

- Le Comité a supprimé le sous-titre «résidus de pesticides», pour respecter le plan de présentation des normes Codex de produits donné dans le Manuel de procédure.
- Le Comité a supprimé l'expression «médicaments vétérinaires» puisqu'on n'utilise pas ce genre de médicaments pour le produit.

h) Section 7: Le conditionnement

- Le Comité est convenu de déplacer la section sur le conditionnement vers l'appendice pour répondre aux exigences décrites dans le Manuel de procédure, et parce que les informations fournies concernent des produits spécifiques mentionnés dans cette appendice.



**Conclusion**

73. Le Comité de coordination:
- i) a noté que des progrès importants avaient été réalisés dans la rédaction du projet de norme, mais qu'il fallait encore clarifier et débattre certains points, à savoir les facteurs de qualité (critères spécifiques), les contaminants et les autres noms à inclure dans l'annexe;
  - ii) a par ailleurs noté que le document pouvait donc être avancé dans la procédure par étapes;
  - iii) est convenu de créer un groupe de travail électronique présidé par le Cameroun, coprésidé par la République démocratique du Congo et le Nigéria et ouvert à tous les observateurs et membres intéressés; ce groupe, qui travaillera en anglais et en français, examinera les observations faites à l'étape 5, en tenant compte des observations du Comité, et fera rapport à la prochaine session du CCAFRICA;
  - iv) est convenu de transmettre les demandes de conseils sur les limites maximales d'acide cyanhydrique et de contamination par les mycotoxines au CCCF (voir l'alinéa f du paragraphe 72).

74. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 5 (annexe II).

**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE BEURRE DE KARITÉ (point 10 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

75. Le Mali, en sa qualité de Président du groupe de travail électronique (coprésidé par la Guinée), a présenté le document CX/AFRICA 17/22/11 et a indiqué que le groupe de travail réuni pendant la session avait examiné toutes les observations reçues, résolu les problèmes soulevés et révisé le document. En sa qualité de rapporteur du groupe de travail intrasession, le Kenya a fait une présentation sur l'avant-projet de norme.

**Débat**

76. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, a pris note des observations formulées, a apporté des modifications d'ordre rédactionnel et a pris les décisions ci-après:

**a) Titre de la norme et champ d'application**

- Le Comité a modifié le titre de la norme en «norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (Afrique)», et l'a ainsi aligné sur la structure générale des normes régionales.
- Le Comité a pris acte des préoccupations exprimées quant au fait que le champ d'application de l'avant-projet de norme concernait le beurre de karité non raffiné tandis que le document de projet portait sur le beurre de karité en général. Il a été précisé que le bien le plus produit et le plus échangé dans la région était le beurre de karité non raffiné.

**b) Introduction**

- Le Comité a supprimé cette section, au motif qu'il était nécessaire de veiller à ce que la présentation des normes du Codex relatives aux produits soit conforme aux dispositions établies dans le Manuel de procédure;

**c) Section 4.1.3 Chargement**

- Le Comité a clarifié la définition en y ajoutant l'expression «beurre de karité»;

**d) Section 4.1.4 Consignations**

- Le Comité a supprimé la définition car elle n'était utilisée dans aucune partie de l'avant-projet de norme;

**e) Section 5.1 Matières premières**

- Le Comité a noté que l'objectif principal de cette section était de définir les caractéristiques générales de qualité des matières premières (noix de karité, par exemple) et qu'il n'était pas nécessaire de faire référence aux contaminants qui étaient examinés dans d'autres parties de la norme.
- Il est convenu de reformuler la section de manière à ce qu'elle porte uniquement sur la qualité des matières premières et a supprimé toute référence aux contaminants.

---

<sup>12</sup> CX/AFRICA 17/22/11; CX/AFRICA 17/22/11 Add.1; CRD5 (Observations de l'Ouganda).

## f) Section 5.2.2 Critères de qualité

- Le Comité a supprimé la catégorie 1<sup>c</sup> du tableau 1, car il a été expliqué que celle-ci ne concernait pas la consommation humaine directe et se trouvait par conséquent hors du champ d'application de la norme.

## g) Section 5.2.3.1 Caractéristiques générales de qualités non distinctives

- Le Comité a supprimé ce point, y compris le tableau 2, car les prescriptions en la matière figuraient déjà dans le tableau 1;

## h) Section 5.2.3.2 Critères distinctifs

- Le Comité a renommé le tableau 3 comme suit: «Caractéristiques physico-chimiques du beurre de karité non raffiné». En outre, il y a inclus les sous-titres «Paramètre» et «Fourchette» par souci de cohérence avec le nouveau titre et pour faciliter l'utilisation;
- Il a adopté la fourchette 160-195 mg KOH/g pour l'indice de saponification et 30-70 g I<sub>2</sub> /100 g pour l'indice d'iode;
- Il a renommé le tableau 4 comme suit: «Composition en acides gras du beurre de karité non raffiné (déterminée par chromatographie gaz-liquide)»;

## i) Section 5.2.4: Autres caractéristiques

- Le Comité a supprimé le tableau 5 (Autres caractéristiques) car il ne faisait que reprendre les points concernant les paramètres de qualité essentiels et les contaminants;

## j) Section 6 Additifs alimentaires

- Le Comité est convenu de ne pas autoriser l'utilisation d'additifs dans le beurre de karité non raffiné et a supprimé les sections 6.1 (Antioxydants) et 6.2 (Activateurs antioxydants);

## k) Section 7 Contaminants

- Le Comité est convenu d'aligner cette section sur les prescriptions figurant dans le Manuel de procédure et a supprimé les sections 7.1 (Métaux lourds), 7.2 (Contaminants chimiques) et 7.3 (Impuretés microbiologiques);

## l) Section 9.2 Étiquetage

- Le Comité a ajouté le mot «catégorie» par souci de cohérence avec le tableau 1;

## m) Section 10.1 Échantillonnage

- Le Comité est convenu d'aligner les méthodes d'analyse et d'échantillonnage sur le modèle établi pour les normes relatives aux produits;

## n) Section 11 Critère de conformité

- Le Comité a supprimé cette section car elle n'était pas conforme au modèle établi pour les normes relatives aux produits.

**Conclusion**

77. Le Comité a noté qu'il ne restait plus de question en suspens concernant le projet de norme régionale pour le beurre de karité non raffiné et que celui-ci pouvait donc passer à la prochaine étape de la procédure.

78. Le Comité est convenu de transmettre:

- i) l'avant-projet de norme régionale pour le beurre de karité non raffiné à la CAC pour adoption à l'étape 5/8 (annexe III);
- ii) les méthodes d'analyse destinées à figurer dans l'avant-projet de norme régionale pour le beurre de karité afin que le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage les approuve et qu'elles soient incluses dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CODEX STAN 234-1999).

### **AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES FEUILLES DE *GNETUM SPP.* (point 11 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

79. Le Cameroun, en sa qualité de président du groupe de travail électronique, a présenté le document CX/AFRICA 17/22/12 et a expliqué qu'un groupe de travail avait été appelé à se réunir à l'occasion de la session. Il a précisé que toutes les observations reçues avaient été traitées et que le document était prêt à être examiné en plénière.

#### **Débat**

80. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme section par section, a pris note des observations formulées, a apporté des modifications d'ordre rédactionnel et a pris les décisions ci-après:

#### *Titre et champ d'application*

- Le Comité est convenu d'aligner le titre de la norme sur la structure générale des normes régionales et a modifié le champ d'application afin qu'il ressorte clairement que la norme s'applique à des produits frais qui sont présentés entiers ou en morceaux.

#### *Composition approximative*

- Le Comité est convenu de scinder le tableau de composition approximative en deux parties, l'une présentant les paramètres de composition approximative et l'autre concernant les métaux présents (sous forme d'éléments), et a fait remarquer que cela permettrait de se référer au tableau et de l'utiliser plus facilement.
- Le Comité est convenu de déplacer les tableaux dans l'annexe de la norme et de revoir les valeurs de la teneur en humidité, en lipides bruts et lipides et en autres éléments, car une teneur en humidité de 10,9 n'est par nature pas possible pour les légumes-feuilles frais; et la teneur en lipides ne peut pas être supérieure à celle en lipides bruts.
- Des participants ont exprimé des réserves quant à la nécessité de créer deux tableaux étant donné que les valeurs étaient indiquées principalement aux fins de l'étiquetage nutritionnel, sans véritablement se rapporter à des légumes-feuilles frais, et que la teneur en eau mentionnée dans le champ d'application était celle d'un produit séché et non frais. Il a été précisé que ces informations étaient nécessaires pour vérifier l'authenticité du produit.
- Par ailleurs, des participants ont soulevé le problème de la présentation du projet de norme, qui ne correspondait pas à la présentation générale des normes pour les fruits et légumes frais.

81. Le Comité a accepté toutes les modifications d'ordre rédactionnel qui portaient sur différentes sections de l'avant-projet de norme.

#### **Conclusion**

82. Le Comité:
- a. a noté que des progrès considérables avaient été accomplis dans l'élaboration du projet de norme mais que quelques points devaient encore être clarifiés et débattus, notamment la relation entre le tableau de composition approximative et le champ d'application, ainsi que la présentation de la norme;
  - b. est convenu que le document était prêt pour la prochaine étape de la procédure;
  - c. est convenu de créer un groupe de travail électronique animé par le Cameroun et coanimé par le Nigéria, travaillant en anglais et en français, qui serait chargé de se pencher sur les observations reçues aux étapes 5 et 6, en tenant compte des observations formulées par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, et de faire rapport à la prochaine session du Comité.
83. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme à la Commission pour adoption à l'étape 5 (annexe IV).

### **NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 12 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

84. Sur proposition de plusieurs délégations, le Comité est convenu à l'unanimité de recommander à la CAC, à sa quarantième session, de reconduire le Kenya dans ses fonctions de coordonnateur pour l'Afrique. Le Kenya a remercié tous les membres du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique de leur soutien et a accepté d'être candidat pour un second mandat.

<sup>13</sup> CX/AFRICA 17/22/12; CX/AFRICA 17/22/12 Add.1; CRD3 (Observations du Nigéria).

<sup>14</sup> CX/AFRICA 17/22/13.

**QUESTIONS DIVERSES (point 13 de l'ordre du jour)**

- **Liens entre les politiques, stratégies et directives de la FAO et de l'OMS et les travaux du Codex – Question pour information découlant de la soixante et onzième session du Comité exécutif et de la trente-neuvième session de la Commission du Codex Alimentarius**

85. La représentante de l'OMS a présenté le document, qui était soumis pour information uniquement. Elle a souligné que, le Codex étant un programme mixte FAO/OMS et les membres de ces deux organisations étant les mêmes que ceux du Codex, on pouvait s'attendre à ce que les normes Codex ne soient pas en contradiction avec les politiques, stratégies et directives de la FAO et de l'OMS. Par conséquent, les travaux du Codex devaient soutenir les résolutions adoptées par les organes directeurs de la FAO et de l'OMS. En outre, la représentante a rappelé que la FAO et l'OMS avaient présenté un document d'analyse sur cette question au Comité exécutif à sa soixante et onzième session, document qui n'avait toutefois pas pu faire l'objet d'un examen approfondi, faute d'avoir été mis à disposition dans les délais voulus. À sa trente-neuvième session, la Commission avait donc décidé que les débats se poursuivraient à la soixante-treizième session du Comité exécutif pour donner le temps aux pays d'évaluer le document.
86. La représentante a aussi rappelé au Comité que relier les travaux du Codex aux politiques et stratégies de l'OMS adoptées par l'Assemblée mondiale de la Santé prenait parfois du temps, comme cela avait été le cas pour la Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé. Elle a informé le Comité que, à la vingtième session (2016) du Comité régional de coordination pour l'Asie, l'OMS avait joué un rôle plus volontariste et proposé de nouveaux travaux sur l'étiquetage qui pouvaient accompagner la proposition d'un pays visant à élaborer une norme régionale pour une boisson alcoolisée. Le Comité régional de coordination pour l'Asie n'a pas approuvé la proposition pour des motifs d'un autre ordre mais a exprimé son soutien à l'initiative de l'OMS, qui contribuait à garantir que les travaux du Codex étaient en cohérence avec les politiques et les stratégies adoptées par la FAO et l'OMS et qu'ils les appuyaient.
- **Proposition de nouveaux travaux sur une norme régionale pour les boissons fermentées non alcoolisées à base de céréales (Mahewu)**
87. Le représentant du Swaziland a informé les participants que son pays était en train d'élaborer une norme régionale sur le mahewu, boisson non alcoolisée à base de maïs et de sorgho. Il a demandé à tous les membres de soutenir cette initiative. Le Comité a pris note des informations fournies et a encouragé le Swaziland à lui présenter un document de travail, ainsi qu'une première mouture de descriptif du projet, y compris un projet de proposition, à sa prochaine session. L'Éthiopie a fait part de son intérêt pour la question des produits à base de céréales fermentées.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 14 de l'ordre du jour)**

88. Le Comité a été informé que sa vingt-troisième session se tiendrait dans un délai d'environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres une fois que la Commission aurait nommé le coordonnateur à sa quarantième session et après avoir consulté le Secrétariat du Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

Dr Moses Gathura Gichia  
Deputy Director of Veterinary  
Directorate of Veterinary Services  
P.O.Private Bag Kangemi  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254724166421  
Email: [mosesgichia@gmail.com](mailto:mosesgichia@gmail.com)

**CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANT DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE**

Dr Ing. Calvin Onyango  
Research Scientist  
Cereal, Root & Tuber Crops  
Kenya Industrial Research and Development Institute (KIRDI)  
Tel. +254 713 899 581  
Nairobi  
Kenya  
Email: [calonyango@yahoo.com](mailto:calonyango@yahoo.com)

**MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES –  
PAÍSES MIEMBROS**

**BENIN - BÉNIN**

Dr Benoit Gnonlonfin  
Food Scientist, Expert of African Union  
Tel: 00254705593239  
Email: [bgnonlonfin74@gmail.com](mailto:bgnonlonfin74@gmail.com)

**BOTSWANA**

Ms Rinetti Pharatlhathhe  
Email: [rpharatlhathle@gov.bw](mailto:rpharatlhathle@gov.bw)

**CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

Mr Awal Mohamadou  
Ingénieur des Industries Agroalimentaires  
Agence des Normes et de la Qualité (ANOR)  
Tel: +237 222 206 368  
Email: [moawaln@yahoo.fr](mailto:moawaln@yahoo.fr)

Mr Jean Martin Etoundi  
Technical Secretary of CCAFRICA  
Standard and Quality Agency - Cameroon  
Yaoundé  
Cameroon  
Tel: +237 77 74 22 41  
Email: [etoundijme@yahoo.fr](mailto:etoundijme@yahoo.fr)

Mrs Ingratia Marie Luz Kayitavu Kone Sim  
Point de Contact Codex  
Ministère des Mines, de l'Industrie et du  
Développement Technologique  
Yaoundé  
Cameroon  
Tel: +237 677574283  
Email: [kayitavu@yahoo.fr](mailto:kayitavu@yahoo.fr)

**COMOROS - COMORES - COMORAS**

Mr Mansouri Ahamed  
Chef du Département Agroalimentaire  
Point Focal du Codex Alimentarius  
Direction Nationale des Stratégies Agricoles  
Vice-Présidence en charge du Ministère de  
l'Agriculture, de l'Environnement, de la Pêche, de  
l'Aménagement du territoire et de l'Urbanisme  
BP 41  
Grande Comore  
Comores  
Tel: +269 333 61 40  
Email: [dinasaepe@yahoo.fr](mailto:dinasaepe@yahoo.fr)

**DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO -  
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO -  
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO**

Dr Jean-Marie Olenga  
Charge de Communication  
Secrétariat Technique Comité National  
Avenue Batetela 1722 Commune de la GOMBE  
Kinshasa  
Democratic Republic of Congo  
Tel: 00243998867155  
Email: [olengaj77@gmail.com](mailto:olengaj77@gmail.com)

**DJIBOUTI**

Mr Kamil Ali Hassan  
Directeur  
Laboratoire National d'Analyse  
Alimentaire(LANAA)  
Ministère de l'Agriculture  
Terre-plein du port de pêche  
Djibouti ville  
Djibouti  
Tel: 00253 77 82 34 34  
Email: [kayskarim@gmail.com](mailto:kayskarim@gmail.com)

Mr Mouharam Fouad Abdallah  
Sous-directeur du Contrôle des normes/qualité  
Direction du commerce intérieur et de la  
protection du consommateur  
Ministère du Commerce, cité Ministérielle  
Djibouti ville  
Djibouti  
Tel: +25377821194  
Email: [marahuom@hotmail.com](mailto:marahuom@hotmail.com)

**EQUATORIAL GUINEA -  
GUINÉE ÉQUATORIALE -  
GUINEA ECUATORIAL**

Dr Pablo Ndjeng Mba Nguy  
Director del Departamento de Alimentación  
Ministerio de Agricultura, Ganadería y  
Alimentación  
Email: [pablondjengmba@yahoo.es](mailto:pablondjengmba@yahoo.es)

**ETHIOPIA - ÉTHIOPIE – ETIOPIÁ**

Dr. Almaz Gonfa  
Researcher Scientist  
Food Microbiology and Food Safety  
Research Lab. Coordinator  
Ethiopian Public Health Institute  
Phone: +251 112772055  
Mobile: +251-1-937636537  
Email: [algonfa@yahoo.com](mailto:algonfa@yahoo.com)

Mr Kifle Habte  
Associate Researcher  
Food Science and Nutrition Research  
Ethiopian Public Health Institute  
Arbegnoch street Gulele sub city,  
Addis Ababa  
Ethiopia  
Tel: +25111 2 13 34 99  
Email: [kiflehabte@gmail.com](mailto:kiflehabte@gmail.com)

**GUINEA - GUINÉE**

Mrs Cisse Minte  
Directrice Générale  
Ministère Industrie-Pme et Promotion Secteur  
Prive  
Institut Guinéen de Normalisation et de Métrologie  
Quartier Almamy Rue Ka 003 Bat N°819/ C-  
Kaloum  
Conakry  
Guinea  
Tel: 00 224 622 57 23 08  
Email: [hmciss@gmail.com](mailto:hmciss@gmail.com)

**KENYA**

Dr George Abong  
Lecturer, Food Science and Technology  
University of Nairobi  
Box 29053  
Nairobi  
Kenya  
Email: [georkoyo@yahoo.com](mailto:georkoyo@yahoo.com)

Mrs Alice Okelo Akoth Onyango  
FAO/WHO CCAFRICA Coordinator Contact Point  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. Box 54974  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 722268 225/+254206948303  
Email: [akothe@kebs.org](mailto:akothe@kebs.org)

Mrs Margaret Aleke  
Manager  
Food and Agriculture  
Kenya Bureau Of Standards  
P.O.BOX 54974  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254728748172  
Email: [alekem@kebs.org](mailto:alekem@kebs.org)

Mr Nicholas Otieno Ayore  
Senior Assistant Director  
Directorate of Veterinary Services  
P.O. Box Private  
Nairobi  
Kenya  
Email: [nicholasayore@gmail.com](mailto:nicholasayore@gmail.com)

Dr Allan Azegele  
Senior Assistant Director Veterinary Services  
Directorate of Veterinary Service  
Central Veterinary Research Laboratory, Kabete  
Private Bag, Kangemi  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254722968989  
Email: [ae\\_allan@yahoo.com](mailto:ae_allan@yahoo.com)

Mr Odhiambo Boniface  
Corporate Quality Assurance Manager  
South Nyanza Sugar Company LTD  
P.O. Box 107 Sare Awendo  
Awendo  
Kenya  
Tel: +254720735897  
Email: [bodhiambo@sonysugar.co.ke](mailto:bodhiambo@sonysugar.co.ke)

Mr Justin Mokomba Bosire  
Network Administration  
ICT  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. BOX 54974  
NAIROBI  
Kenya  
Email: [bosirem@kebs.org](mailto:bosirem@kebs.org)

Mr Maina Charles  
Polucon Services  
P.O.BOX34077  
Mombasa  
Kenya  
Tel: +254725676097  
Email: [charles.maina@polucon.com](mailto:charles.maina@polucon.com)

Mr Charles Gachahi  
Director  
Standard Division  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. BOX 54974  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 20 6948000  
Email: [gachahic@kebs.org](mailto:gachahic@kebs.org)

Mrs Muchemi Grace Nyawira  
Head of PCPB Laboratory  
Pest Control Products Board  
P.O. BOX 13794  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 723809619  
Email: [muchemi.grace@gmail.com](mailto:muchemi.grace@gmail.com)

Mr Samuel Kaborongo  
EldovilleDairies LTD  
P.O.BOX 24390  
Nakuru  
Kuwait  
Tel: +254728524676  
Email: [maina@eldoville.co.ke](mailto:maina@eldoville.co.ke)

Ms Caroline Keror  
Manager  
SHEQ  
Coca-Cola Nairobi Bottlers  
BOX 18034  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254722810679  
Email: [ckeror@ke.ccsabco.com](mailto:ckeror@ke.ccsabco.com)

Mr Simeon Kibet  
General Manager  
Quality Assurance  
Kephis  
P.O. Box 49592  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 709891000  
Email: [skibet@kephis.org](mailto:skibet@kephis.org)

Mr Titus Kieni  
Regional Regulatory and Scientific Affairs  
Manager  
Nestle Equatorial African region LTD  
P.O.BOX 30265  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254709553042  
Email: [titus.kieni@ke.nestle.com](mailto:titus.kieni@ke.nestle.com)

Mrs Patricia Kimanthy  
Manager, Communication  
Kebs  
54974  
Nairobi  
Kenya  
Email: [kimanthip@kebs.org](mailto:kimanthip@kebs.org)

Mr George Kiminza  
Assistance Standard officer  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. BOX 54974  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254721657247  
Email: [kiminzag@kebs.org](mailto:kiminzag@kebs.org)

Ms Pamela Kipyab  
Assistant Project Coordinator  
KEPHIS  
P.O.BOX 49592  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254709891000  
Email: [pkipyab@kephis.org](mailto:pkipyab@kephis.org)

Ms Lily Chebet Langat  
Agriculture and Food Authority  
Agriculture  
P.O.BOX 37962  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254722230202  
Email: [lilylangatt@yahoo.com](mailto:lilylangatt@yahoo.com)

Dr Kimutai Maritim  
Assistant Director  
Project Coordination-SMAP  
Directorate of Veterinary Services  
Private Bag Kabete  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 722601653  
Email: [kimutaimaritim@yahoo.co.uk](mailto:kimutaimaritim@yahoo.co.uk)

Ms Catherine Munyao  
Senior Public Health  
Public Health  
Ministry Health  
P.O.BOX 30016  
Nairobi  
Kenya  
Email: [catherinemunyao@gmail.com](mailto:catherinemunyao@gmail.com)

Ms Daisy Muruiki  
Assistant Director  
Department of Fisheries  
Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries  
P.O. Box 2783  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254722349913  
Email: [roalinedaisy@gmail.com](mailto:roalinedaisy@gmail.com)

Mr Charles Musee  
Regional Manager  
Kenya Bureau Of Standards  
P.O. Box 54974  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254727288137  
Email: [museecj@kebs.org](mailto:museecj@kebs.org)

Dr Evans Ngunjiri Muthuma  
Assistant Director of Veterinary  
Directorate of Veterinary Services  
Ministry of Agriculture, Livestock And Fisheries  
Veterinary Research Laboratories Private Bag  
00625, Kangemi  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 722885183  
Email: [evansmuthuma@gmail.com](mailto:evansmuthuma@gmail.com)

Mr Max Mutuku  
Lab Analyst, NPHL  
Ministry of Health  
P.O. Box 20750  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 722858783  
Email: [maxwexm@yahoo.com](mailto:maxwexm@yahoo.com)

Rosemary N. Mwanza  
Value Chain Specialist (Ntl)  
Agricultural Sector Development  
Support Programme (ASDSP)  
Hill Plaza Building (6<sup>th</sup> Floor)  
Nairobi, Kenya  
Phone: +254 722 763039  
Email: [ndungemwanza@asdsp.co.ke](mailto:ndungemwanza@asdsp.co.ke)

Dr James Mwitari  
Deputy Director  
Public Health  
Ministry Health  
P.O Box 30016  
Nairobi  
Kenya  
Email: [jmwitari@gmail.com](mailto:jmwitari@gmail.com)

Ms Lucy Muthoni Namu  
Head, Quality Assurance & Laboratory  
Accreditation  
Kenya Plant Health Inspectorate Services  
P.O. Box 49592, 00100 600  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254-20 3536172  
Email: [lnmn02@yahoo.co.uk](mailto:lnmn02@yahoo.co.uk)

Ms Felister Njeri  
Business System Coordinator  
SHEQ  
Coca-Cola Nairobi Bottlers  
BOX 18034  
Nairobi  
Kenya  
Tel: 254722565890  
Email: [fnjeri@ke.ccsabco.com](mailto:fnjeri@ke.ccsabco.com)

Mr Samuel Gachiri Njoroge  
Assistant Government Chemist  
Government Chemist  
P.O. Box 20753 Kenyatta National Hospital  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254720461363  
Email: [joywaki@yahoo.com](mailto:joywaki@yahoo.com)

Mr Mathew Nyamu  
Principle Industrial Development Officer  
Micro and small Industry  
Ministry of Industry, Trade and Cooperatives  
Box Number 30418  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 722395859  
Email: [mathew.nyamu@yahoo.com](mailto:mathew.nyamu@yahoo.com)

Mrs Margaret Nzioka  
Personal Assistant  
Standard Development  
Kenya Bureau of Standards  
54974  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 20 6948000  
Email: [nziokam@kebs.org](mailto:nziokam@kebs.org)



Mr Charles Ongwae Ogega  
Managing Director  
Standard development for Kenya  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. Box 54974 00200 Popo Road off Mombasa  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 20 6948000  
Email: [ongwaec@kebs.org](mailto:ongwaec@kebs.org)

Mr James Ojiambo  
Regulatory Cooperate Communication & public  
Affairs Manager  
Nestle Foods Kenya LTD  
P.O.BOX 30265  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254722816839  
Email: [james.ojiambo@ke.nestle.com](mailto:james.ojiambo@ke.nestle.com)

Mr Zacchaeus Okoth  
Lecturer  
Food Engineering  
Eldoret Polytechnic  
P.O. Box 4461  
Eldoret  
Kenya  
Tel: +254 726524591  
Email: [zacfrana@gmail.com](mailto:zacfrana@gmail.com)

Mr Ochieng Oliver  
Officer  
Standard Development  
Kenya Bureau of Standards  
P.O. Box 54974  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254727380429  
Email: [ochiengo@kebs.org](mailto:ochiengo@kebs.org)

Mr Bernard Oloo  
Assistant Lecturer  
Food Safety  
Egerton University  
P.O.BOX 536 Egerton -Kenya  
Nakuru  
Kenya  
Tel: +254725817520  
Email: [olooo.odhiambo@gmail.com](mailto:olooo.odhiambo@gmail.com)

Ms Grace Onyango  
Chief Manager  
Marketing  
KEBS  
Box 54974  
Nairobi  
Kenya  
Email: [onyangog@kebs.org](mailto:onyangog@kebs.org)

Mr Michael Alela Opanga  
Head Of NPHL  
National Public Health Laboratory  
Ministry Of Health  
P.O. Box 20750  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 721704370  
Email: [mikeopanga@gmail.com](mailto:mikeopanga@gmail.com)

Mrs Beatrice Opiyo  
Manager  
Food Safety Certification  
Kenya Bureau of standards  
P.O. Box 54974  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 6948000  
Email: [atienobm@kebs.org](mailto:atienobm@kebs.org)

Mrs Julia Kiaga Otaya  
Business Unit-Coca Cola  
South and East Africa Business Unit  
Coca-Cola  
30134  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 731003320  
Email: [jotaya@coca-cola.com](mailto:jotaya@coca-cola.com)

Ms Phoebe Owiti  
Assistant Manager  
P.O.BOX 54974  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254727231116  
Email: [owitip@kebs.org](mailto:owitip@kebs.org)

Mr Ombajo Peter Simon Opiyo  
Chief Executive Officer  
Pest Control Board of Kenya  
Box Number 13794  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 722 767647  
Email: [peteopiyo@yahoo.com](mailto:peteopiyo@yahoo.com)

Ms Agnes Sitati  
Assistant Chief Nutrition Officer  
Kenyatta National Hospital  
Ministry of Health  
P.O. BOX 13520  
Nairobi  
Kenya  
Email: [ansitati@gmail.com](mailto:ansitati@gmail.com)

Ms Linda Wangeci  
Analytical Chemist  
Kephis  
P.O.BOX 49592  
Nairobi  
Kenya  
Tel: +254 709891000  
Email: [lwangeci@kephis.org](mailto:lwangeci@kephis.org)

Mrs. Edna K. Warento  
 Chief Nutrition Officer  
 Kenyatta National Hospital  
 Ministry of Health  
 P.O. Box 20723  
 Nairobi Kenya  
 Email: [ewarento@gmail.com](mailto:ewarento@gmail.com)

Dr Chris Muyunda  
 Vice President  
 Coalition of Non State Actors (CNC)  
 4th Floor ACK Garden House, 1<sup>st</sup> Ngong Avenue  
 Nairobi  
 Kenya  
 Email: [muyundac@yahoo.com](mailto:muyundac@yahoo.com)

#### **LIBERIA**

Mr. Stephen T. Mambu  
 Director  
 National Standards Laboratory & Head National  
 Codex Secretariat  
 Ministry of Commerce and Industry  
 Monrovia  
 Liberia  
 Tel: +231 886246161  
 Email: [smambu@moci.gov.lr](mailto:smambu@moci.gov.lr)

#### **MALI - MALÍ**

Dr Mahamadou Sako  
 Directeur Général adjoint  
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique  
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des  
 Aliments  
 Centre Commercial Rue 305 Quartier du Fleuve  
 B.P. 2362  
 Bamako  
 Mali  
 Tel: +223 20230188/+223 6679997 /  
 Email: [mahamadousako@yahoo.fr](mailto:mahamadousako@yahoo.fr)

Dr Diakite Oumou Soumana Maiga  
 Directrice Générale  
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique  
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des  
 Aliments  
 Centre Commercial, Quartier du Fleuve  
 BPE: 2362  
 Bamako  
 Mali  
 Tel: +223 66717987 /+223 20220747  
 Email: [dkiteoumou24@yahoo.fr](mailto:dkiteoumou24@yahoo.fr)

Dr Sekouba Keita  
 Chef Division Appui Scientifique et Technique à  
 l'Elaboration de la Règlementation/documentation  
 Ministère de la Santé et de l'Hygiène Publique  
 Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des  
 Aliments  
 Centre Commercial, Quartier du Fleuve, Rue:305,  
 BPE: 2362  
 Bamako  
 Mali  
 Tel: (223) 20 22 07 54/ 79 15 60 31  
 Email: [sekokake@yahoo.fr](mailto:sekokake@yahoo.fr)

#### **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Dr Hicham Alibou  
 Chef Du Service Inspection Des Produits  
 D'origine Animale  
 Agriculture  
 Onssa - National Food Safety  
 Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui  
 Rabat  
 Morocco  
 Tel: +212665321486  
 Email: [hialibou@yahoo.fr](mailto:hialibou@yahoo.fr)

#### **NIGERIA - NIGÉRIA**

Mr Godwin Etim Akwa  
 Deputy Director  
 National Agency for Food And Drug  
 Administration And Control  
 Plot 1 Isolo Industrial Estate, Isolo Oshodi Apapa  
 Express Way  
 Lagos  
 Nigeria  
 Tel: +2348033217430  
 Email: [g\\_akwa@yahoo.co.uk](mailto:g_akwa@yahoo.co.uk)

Dr Mabel Kamweli Aworh  
 Assistant Director (Veterinary Drugs Monitoring)  
 Department of Veterinary & Pest Control Services,  
 Federal Ministry of Agriculture & Rural  
 Development  
 New Secretariat, Area 11, Garki,  
 Abuja  
 Nigeria  
 Tel: +2348032377831  
 Email: [mabelaworh@yahoo.com](mailto:mabelaworh@yahoo.com)

Mrs Margaret Efiang Eshiett  
 Head, Codex Contact Point (Nigeria)  
 Standards Organisation of Nigeria  
 Plot 13/14 Victoria Arobieke Street, Off Admiralty  
 Way, Lekki Peninsula- Lekki Phase 1  
 Lagos  
 Nigeria  
 Tel: +2348023179774  
 Email: [megescienn@yahoo.com](mailto:megescienn@yahoo.com)

Mrs Chioma Ugochi Ugwu  
Standards Officer  
Standards Organisation of Nigeria  
SON, 52 Lome Crescent Wuse Zone 7  
Abuja  
Nigeria  
Tel: +2347034727707  
Email: [chily07us@yahoo.com](mailto:chily07us@yahoo.com)

Mr Ibrahim Yahaya  
Standards Officer  
Codex Contact Point, Nigeria  
Standards Organisation of Nigeria  
52, Lome Crescent, Wuse, Zone 7  
Abuja  
Nigeria  
Tel: +2347052694865  
Email: [ibro736@yahoo.com](mailto:ibro736@yahoo.com)

#### **PAKISTAN - PAKISTÁN**

Mr Raza Bashir Tarar  
High Commissioner  
High Commission of Pakistan  
P.O. Box 30045 - 00100  
Nairobi  
Kenya  
Tel: 254-20-4443911/12  
Email: [pahicnairobi@gmail.com](mailto:pahicnairobi@gmail.com)

Mr Muhammad Saleem Ullah Khan  
First Secretary  
High Commission of Pakistan  
P.O. box 30045 -00100  
Nairobi  
Kenya  
Tel: 254-20-444-3911/12  
Email: [pahicnairobi@gmail.com](mailto:pahicnairobi@gmail.com)

Mr Shahbaz Mansoor Malik  
Deputy Head of Mission  
High Commission of Pakistan  
P.O. box 30045 -00100  
Nairobi  
Kenya  
Tel: 254-20-444-3911/12  
Email: [pahicnairobi@gmail.com](mailto:pahicnairobi@gmail.com)

Mr Zahid Qadeer  
Commercial Counsellor  
High Commission of Pakistan  
P.O. box 30045 -00100  
Nairobi  
Kenya  
Tel: 254-20-444-3911/12  
Email: [pahicnairobi@gmail.com](mailto:pahicnairobi@gmail.com)

#### **SENEGAL - SÉNÉGAL**

Mrs Mame Diarra Faye Leye  
Point De Contact Du Codex Alimentarius  
Centre Anti Poison  
Ministère de la Santé et de l'Action sociale  
Hôpital de Fann - Avenue Cheikh Anta Diop  
Dakar  
Senegal  
Tel: +221 77 520 09 15  
Email: [mamediarrafaye@yahoo.fr](mailto:mamediarrafaye@yahoo.fr)

Mr Moustapha Kane  
Chef de Division Education à l'Hygiène  
Service National de l'Hygiene  
Ministère Sante et Action Sociale  
Terminus TATA 34 Nord Foire Dakar  
Dakar  
Sénégal  
Tel: 00221 77 616 42 72  
Email: [mknadbkane@yahoo.fr](mailto:mknadbkane@yahoo.fr)

Mrs Maimouna Sow  
Chef de Division  
Ministère Sante et Action Sociale  
Service National de l'Hygiene  
Terminus TATA, 34 Nord Foire Dakar  
Dakar  
Sénégal  
Email: [maynatacko@yahoo.fr](mailto:maynatacko@yahoo.fr)

Mr Diouma Thiaw  
Chef de Bureau  
Ministère de la Pêche et de l'Economie Maritime  
Direction des Industries de Transformation de la Pêche  
Aéroport de Dakar  
Dakar  
Sénégal  
Tel: 00221 77 659 57 46  
Email: [dioumathiaw1@yahoo.fr](mailto:dioumathiaw1@yahoo.fr)

#### **SOMALIA - SOMALIE**

Dr Mohamed Noor  
Head of Food and Drugs  
Quality Control  
Ministry of Health  
Puntland State  
Garowe  
Somalia  
Tel: +252907793526  
Email: [somaliacodex@gmail.com](mailto:somaliacodex@gmail.com)

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**

Mr Malose Daniel Matlala  
Deputy Director: Food Control  
Directorate: Food Control  
National Codex Contact Point  
Department of Health  
Private Bag X828  
Pretoria  
South Africa  
Tel: +27 12 395 8789  
Email: [CACPSA@health.gov.za](mailto:CACPSA@health.gov.za)

Dr David Hornsby  
International Relations-Associate Professor  
International Relations  
University of the Witwatersrand  
Private Bag 3  
South Africa  
Tel: +27117174490  
Email: [DAVID.HORNSBY@WITS.AC.ZA](mailto:DAVID.HORNSBY@WITS.AC.ZA)

Mr Deon Jacobs  
Principal Inspector  
National Regulator for Compulsory Specifications  
14B Railway Road, Montague Gardens  
Cape Town  
South Africa  
Tel: 27 21 526 3412  
Email: [Deon.Jacobs@nrsc.org.za](mailto:Deon.Jacobs@nrsc.org.za)

**SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD - SUDÁN DEL SUR**

Dr David Solomon Adwok  
National Codex Contact Point  
Veterinary Public Health and Food Safety  
Ministry of Livestock and Fisheries Industry  
Gudele2- Mundari Road P.O BOX 126  
Juba  
South Sudan  
Tel: +211918326515  
Email: [davidojwok@gmail.com](mailto:davidojwok@gmail.com)

**SUDAN - SOUDAN - SUDÁN**

Dr Mohamed Elmobark Ibrahim  
Director of the research Center Natural Gums  
Chemistry department  
Sudanese Standard & Metrology Organization  
Sudan University of Science and Technology  
Khartoum  
Sudan  
Tel: +2499123017246  
Email: [ossieibra@gmail.com](mailto:ossieibra@gmail.com)

Mrs Mayada Mohamed Elhassan  
Chemistry department  
Sudanese Standard & Metrology Organization  
Khartoum /Sudan Sudanese Standard & Metrology  
Organization  
Khartoum  
Sudan  
Email: [maelkareem@hotmail.com](mailto:maelkareem@hotmail.com)

**SWAZILAND - SWAZILANDIA**

Mr Edmund Dlamini Dlamini  
Chief Environmental Health Officer  
Environmental Health Department  
Ministry of Health  
P.O. Box 5 Mbabane  
Mbabane  
Swaziland  
Tel: +268 24042431  
Email: [edmunddlamini60@gmail.com](mailto:edmunddlamini60@gmail.com)  
Email: [codexswd@gov.sz](mailto:codexswd@gov.sz)

**UGANDA - OUGANDA**

Dr Ben Manyindo (PhD)  
Executive Director  
Uganda National Bureau of Standards  
P.O. Box 6329  
Kampala  
Uganda  
Tel; +256 414 286123  
Email: [ben.mayindo@unbs.go.ug](mailto:ben.mayindo@unbs.go.ug)

Mr Hakim Mufumbiro Baligeya  
Ag. Head, Food and Agriculture Standards  
Uganda National Bureau of Standards  
Plot 2-12, By Pass Link, Bweyogerere Industrial  
and Business Park, P.O. Box 6329  
Kampala  
Uganda  
Tel: +256 772 513680  
Email: [hakimmufumbiro@yahoo.com](mailto:hakimmufumbiro@yahoo.com)

**ZIMBABWE**

Mr Fredy Chinyavanhu  
Deputy Director-Food Control  
Gvt Analyst Laboratory  
Ministry of Health and Child Care  
P.O. Box CY 231, Causeway  
Harare  
Zimbabwe  
Tel: +263 772 426 084  
Email: [nepfoodsafety.zw@gmail.com](mailto:nepfoodsafety.zw@gmail.com)

**NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS**

Dr Marie-Ange Delen  
Coordinator Codex Alimentarius Netherlands  
Ministry of Economic Affairs  
PO Box 20401  
The Hague  
Netherlands  
Tel: +31 6 4615 2167  
Email: [m.a.delen@minez.nl](mailto:m.a.delen@minez.nl)

**SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA**

Mrs Awilo Ochieng Pernet  
 Chairperson, Codex Alimentarius Commission  
 Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO  
 International Affairs  
 Bern  
 Switzerland  
 Tel: + 41 58 462 00 41  
 Email: [awilo.ochieng@blv.admin.ch](mailto:awilo.ochieng@blv.admin.ch)

**UNITED STATES OF AMERICA -  
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE -  
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Mr Kenneth Lowery  
 International Issues Analyst  
 U.S. Codex Office  
 1400 Independence Avenue SW Room 4861-  
 South Building  
 Washington DC  
 United States of America  
 Tel: +1 202 690 4042  
 Email: [kenneth.lowery@fsis.usda.gov](mailto:kenneth.lowery@fsis.usda.gov)

**OBSERVER ORGANIZATIONS –  
ORGANISATIONS OBSERVATRICES –  
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS****AFRICAN UNION (AU)**

Mr John Oppong-otoo  
 FOOD SAFETY OFFICER  
 AU-IBAR  
 AFRICAN UNION  
 WESTLANDS ROAD  
 NAIROBI  
 Kenya  
 Tel: +254203674338  
 Email: [john.oppong-otoo@au-ibar.org](mailto:john.oppong-otoo@au-ibar.org)

**ASSOCIATION INTERNATIONALE POUR LE  
DÉVELOPPEMENT DES GOMMES  
NATURELLES (AIDGUM)**

Mr Olivier Bove  
 President  
 AIDGUM  
 Email: [o.bove@aidgum.com](mailto:o.bove@aidgum.com)

**FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS  
ASSOCIATIONS INTERNATIONAL (FOSFA  
INTERNATIONAL)**

Mr Joshat N. Gichure  
 Secretary  
 FoSTeP-K  
 BOX 1321  
 LIMURU  
 Kenya  
 Tel: +254723379055  
 Email: [jngichure@gmail.com](mailto:jngichure@gmail.com)

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES  
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Ms. Sibongile Chiumya  
 Coca-Cola South Africa  
 9 Junction Avenue  
 Parktown  
 Johannesburg  
 South Africa  
 Phone: +27 11 644 0544  
 Email: [schiumya@coca-cola.com](mailto:schiumya@coca-cola.com)

**INTERNATIONAL FOOD ADDITIVES COUNCIL  
(IFAC)**

Ms Karen Vokes  
 International Food Additives Council  
 DuPont Nutrition & Health 1st Level Block B 34  
 Whiteley Road Melrose Arch  
 Johannesburg  
 South Africa  
 Tel: 27 0 112188633  
 Email: [karen.vokes@dupont.com](mailto:karen.vokes@dupont.com)

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE  
AND TECHNOLOGY (IUFST)**

Dr Ruth Oniang'o  
 President  
 International Academy of Food Science and  
 Technology & IUFoST  
 Kenya  
 Email: [oniango@iconnect.co.ke](mailto:oniango@iconnect.co.ke)

Dr Donald Mercer  
 Associate Professor  
 Food Science  
 University of Guelph (& IUFoST)  
 Ontario Agricultural College  
 Guelph  
 Canada  
 Email: [dmercer@uoguelph.ca](mailto:dmercer@uoguelph.ca)

Dr Gerald Moy  
 Food Safety Consultants International (& IUFoST)  
 Geneva  
 Switzerland  
 Email: [g.g.moy.geneva@gmail.com](mailto:g.g.moy.geneva@gmail.com)

Ms Loretta Mugo  
 University of Nairobi  
 Kenya  
 Email: [lw.mugo@gmail.com](mailto:lw.mugo@gmail.com)

Dr Cheikh Ndiaye  
 Executive Director  
 CAIA (FICA Afrique)  
 Senegal  
 Email: [chndiaye3@gmail.com](mailto:chndiaye3@gmail.com)

**INTERNATIONAL FOOD POLICY RESEARCH  
INSTITUTE**

Dr Anne Mackenzie  
 Head of Standards and Regulatory Issue  
 HarvestPlus  
 Email: [a.mackenzie@cgiar.org](mailto:a.mackenzie@cgiar.org)

**FAO PERSONNEL  
PERSONNEL DE LA FAO  
PERSONAL DE LA FAO**

Ms Catherine Bessy  
Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organisation  
Viale delle Terme di Caracalla Rome, Italy  
00153 Rome  
Italy  
Tel: +39 06 0657053679  
Email: [Catherine.Bessy@fao.org](mailto:Catherine.Bessy@fao.org)

Mr Stanley Kimerech  
Email: [stanley.kimerech@fao.org](mailto:stanley.kimerech@fao.org)

Mr Gabriel Rugalema  
FAO Representative  
United Nations Office United Nations Avenue  
Gigiri, Block 'P' 3 level 00100  
Nairobi  
Tel: +232 78 900059  
Email: [gabriel.rugalema@fao.org](mailto:gabriel.rugalema@fao.org)

**WHO PERSONNEL  
PERSONNEL DE L'OMS  
PERSONAL DE LA OMS**

Dr Rudolf Eggers  
World Health Organization (WHO)  
20, avenue Appia  
Geneva 27  
Switzerland  
Email: [eggersf@who.int](mailto:eggersf@who.int)

Mrs Catherine Mulholland  
Administrator Codex Trust Fund  
Department of Food Safety and Zoonoses (FOS)  
World Health Organization (WHO)  
20, avenue Appia  
Geneva 27  
Switzerland  
Tel: +41 22 7913080  
Email: [mulhollandc@who.int](mailto:mulhollandc@who.int)

Mrs Lusubilo Mwamakamba  
Technical Officer  
WHO Regional Office for Africa  
WHO  
Tel: 47 241 37445  
Email: [mwamakambal@who.int](mailto:mwamakambal@who.int)

**WORLD TRADE ORGANIZATION (WTO)**

Ms Marlynne Hopper  
Standards and Trade Development Facility  
(STDF)  
World Trade Organization  
Rue de Lausanne 154  
Geneva 21  
Switzerland  
Tel: (41) 22 739 6539  
Email: [Marlynne.Hopper@wto.org](mailto:Marlynne.Hopper@wto.org)

**CODEX SECRETARIAT -  
SECRÉTARIAT DU CODEX -  
SECRETARÍA DEL CODEX**

Mr Tom Heilandt  
Secretary  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Italy  
Tel: +39 06 570 54384  
Email: [tom.heilandt@fao.org](mailto:tom.heilandt@fao.org)

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Italy  
Tel: +39 06 570 56626  
Email: [Patrick.Sekitoleko@fao.org](mailto:Patrick.Sekitoleko@fao.org)

Mr David Massey  
Special Advisor  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Italy  
Tel: +39 0657053465  
Email: [David.Massey@fao.org](mailto:David.Massey@fao.org)

Mr Giuseppe Di Chiera  
Consultant  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Italy  
Tel: +39 0657052533  
Email: [giuseppe.dichiera@fao.org](mailto:giuseppe.dichiera@fao.org)

Ms Jocelyne Farruggia  
Administrative Assistant  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Via delle Terme di Caracalla  
00153 Rome  
Italy  
Tel: +39 06 570 54601  
Email: [Jocelyne.Farruggia@fao.org](mailto:Jocelyne.Farruggia@fao.org)

**ANNEXE II****AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ (AFRIQUE)****(étape 5)****1. CHAMP D'APPLICATION**

Cette norme s'applique à toutes les préparations cuites à base de manioc fermenté, qui sont destinées à la consommation humaine et obtenues après transformation des racines de manioc (*Manihot esculenta Crantz*). La norme ne s'applique pas au gari.

**2. DESCRIPTION**

Les préparations cuites à base de manioc fermenté se présentent sous la forme de pains ou de bâtons de manioc.

Ces produits sont obtenus à partir des racines de manioc frais, épluchées, découpées, trempées dans l'eau pour fermentation, puis pressées et déshydratées avant emballage et cuisson.

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

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Facteurs de qualité généraux**

Les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent être propres et sans danger pour la consommation humaine. Elles doivent être exemptes d'odeur et de goût anormaux, et de toute matière étrangère, (débris d'insectes, poils de rongeurs, grains de sables et poussières).

**3.2 Facteurs de qualité spécifiques**

No.	Paramètre	Valeur
i.	Teneur en eau	[35%]
ii.	Acidité totale	(à déterminer via une étude plus adaptée)
iii.	Teneur en fibres brutes	[2%]
iv.	Teneur en cendres	[3%]

**3.3 Dispositions concernant la présentation**

Voir l'annexe 1 à la présente norme

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit

**5. CONTAMINANTS**

Les produits couverts par cette norme doivent respecter les limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995) et le *Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc* (CAC/RCP 73-2013).

Teneur en acide cyanhydrique maximale: 2 mg/kg sous forme d'acide cyanhydrique à l'état libre.

Les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent respecter les limites maximum de résidu de pesticide fixées par la CAC.

**6. HYGIÈNE**

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969).

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

## **7. ÉTIQUETAGE**

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

### **7.1 Noms des produits**

Le nom des produits visés par la présente norme est «Préparations cuites à base de manioc fermenté», suivi du nom spécifique du produit.

### **7.2 Emplacement de l'étiquette**

L'étiquette des produits visés par la présente norme devrait être placée sur l'emballage secondaire.

### **7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

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



## DISPOSITIONS SUPPLÉMENTAIRES

### EXEMPLES DE PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ

Chikwangu, Ebobolo, Miondo, et Mangbèré

#### DESCRIPTION

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

#### DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

3.3.1 *Ebobolo*: le bâton d'ébobolo mesure environ 60 cm (50-60 cm) de long et compte environ 25 (20 à 25) nœuds pour une section moyenne (emballée) de 2 à 3 cm. Emballé dans des feuilles de plantes herbacées (principalement *Megaphrynium macrostachyum* et *Sarcophrynium brachystachys*), sans expansion. Il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

3.3.2 *Chikwangu*: le bâton de chikwangu mesure environ 40 cm de long et compte environ XXXX nœuds pour une section moyenne (emballée) de 5 cm. Emballé dans des feuilles de *Megaphrynium macrostachyum* ou de *Sarcophrynium brachystachys*, propres, sans expansion, il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

3.3.3 *Miondo*: le bâton de miondo mesure 30 cm de long, pour une section moyenne (emballée) d'environ 1,5 cm. Il est constitué de deux facettes contiguës symétriques. Emballé dans des feuilles de *Megaphrynium macrostachyum* ou de *Sarcophrynium brachystachys*, ou dans des feuilles de bananier, propres, sans expansion. Il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

3.3.4 *Mangbèré*: la boule de mangbèré pèse environ XXXXX kg, sa forme bâton mesure environ 20 cm. Emballée dans des feuilles de *Megaphrynium macrostachyum*, propres, sans expansion, elle présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

#### CONDITIONNEMENT

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

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

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

**ANNEXE III****AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE BEURRE DE KARITÉ NON RAFFINÉ**

(étape 5/8)

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au beurre de karité non raffiné destiné à la consommation directe, ou utilisé comme ingrédient dans la fabrication de produits alimentaires.

**2. DESCRIPTION****2.1 Définitions**

Les définitions qui s'appliquent sont les suivantes:

**2.1.1 Beurre de karité**

Graisse végétale provenant des amandes des noix du karité (arbre) dont le nom scientifique est *Vitellaria paradoxa*, C.F. Gaertn. (syn. *Butyrospermum paradoxum*, *Butyrospermum parkii*), de la famille des sapotacées.

**2.1.2 Beurre de karité non raffiné**

La matière oléagineuse obtenue de l'amande des noix de *Vitellaria paradoxa* C.F. Gaertn. (syn. *Butyrospermum paradoxum*, *Butyrospermum parkii*), de la famille des sapotacées par des méthodes manuelles ou mécaniques. Il est obtenu à travers un processus thermal ou de pression à froid sans altérer la nature de la matière grasse. Il peut être purifié par lavage à l'eau, par décantation, filtrage et centrifugation.

**2.1.3 Chargement**

Une quantité donnée de beurre de karité non raffiné ayant des caractéristiques uniformes et qui permettront l'évaluation de la quantité.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Matières premières**

Les matières premières doivent être entreposées et manipulées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, et il convient de veiller à préserver leurs caractéristiques physicochimiques et bactériologiques.

**3.2 Caractéristiques générales**

Le beurre de karité non raffiné ne doit pas être mélangé avec d'autres corps gras. Il doit être exempt de tout corps étranger.

**3.2.1 Caractéristiques organoleptiques**

La couleur, l'odeur et la saveur doivent être caractéristiques du beurre de karité non raffiné et exemptes de toute rancidité. La couleur varie de l'ivoire au jaunâtre.

**3.2.2 Critères de qualité**

Le beurre de karité doit répondre aux caractéristiques de qualité spécifiées dans le tableau 1 de la présente norme.

**Tableau 1. Critères de qualité**

Caractéristiques	Beurre de karité non raffiné			
	Catégorie 1 <sup>a</sup>		Catégorie 1 <sup>b</sup>	
	Concentration		Concentration	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Teneur en eau (%)	-	0,05	0,06	0,2
Acides gras libres (%)	-	1	1,1	3
Indice de peroxyde (még/kg)	-	10	11	15
Impuretés insolubles (% m/m)	-	0,09	0,1	0,2

Les limites de ces facteurs descriptifs essentiels de composition et de qualité du beurre de karité non raffiné générique peuvent sembler très larges, avec une gamme étendue de valeurs entre les valeurs minimales et maximales, car ces descripteurs tiennent compte de la variation réelle des caractéristiques trouvées en beurre de karité de toutes les zones de production.

- Le beurre de karité non raffiné de première catégorie peut répondre aux besoins de la consommation directe.
- Le beurre de karité non raffiné de seconde catégorie peut répondre aux besoins de l'industrie alimentaire (confiserie, chocolat, huile alimentaire, ou comme base pour des margarines).

### 3.2.3 Caractéristiques physicochimiques

### 3.2.4 Critères distinctifs

**Tableau 2: Caractéristiques physicochimiques du beurre de karité non raffiné**

Paramètre	Fourchette
Densité (20°C)	0,91 – 0,98
Densité (40°C)	0,89 – 0,93
Indice de saponification (mg KOH/g)	160 – 195
Indice d'iode (g I <sub>2</sub> /100g)	30 – 75
Insaponifiables (%)	1 - 19
Indice de réfraction à 44°C	1,4620 – 1,4650
Point de fusion (°C)	35 - 40

**Tableau 3. Composition en acides gras du beurre de karité non raffiné (déterminée par chromatographie gaz-liquide)**

<u>Acide gras</u>	<u>% des acides gras totaux</u>
Acide laurique (C 12:0)	< 1
Acide myristique (C 14:0)	<0,7
Acide palmitique (C 16:0)	2-10
Acide palmitoléique (C 16:1)	<0,3
Acide stéarique (C 18:0)	25-50
Acide oléique (C 18:1)	32-62
Acide linoléique (C 18:2)	1-11
Acide linoléique (C 18:3)	1-11
Acide arachidonique (C 20:0)	<3,5

## 6. Additifs alimentaires

Aucun additif n'est autorisé dans le beurre de karité non raffiné.

## 7. Contaminants

Les produits couverts par cette norme doivent respecter les dispositions de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

## 8. Hygiène

Il est recommandé que le beurre de karité non raffiné soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usage international recommandé – *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, 3-1997, Rev. 2003) et d'autres Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex.

Le produit doit être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CAC/GL 21-1997).

## 9. Étiquetage

### 9.1 Emballage

Le beurre de karité non raffiné doit être emballé dans des récipients susceptibles de garantir les qualités hygiéniques, nutritionnelles, techniques et organoleptiques du produit.

Les récipients, y compris le matériel d'emballage, doivent être fabriqués dans de la matière appropriée à cet usage. Ils ne doivent communiquer ou transmettre au produit aucune substance toxique ou aucune odeur indésirable.

### 9.2. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées du Codex* (CODEX STAN 1-1985). Par ailleurs, chaque récipient doit être marqué d'une étiquette comportant les informations suivantes:

- a) Nom du produit et catégorie (en cohérence avec le tableau 1)
- b) Nom et adresse du fabricant et/ou de la marque déposée
- c) Pays d'origine
- d) Poids net en kg
- e) Date de fabrication
- f) Durée de conservation du produit
- g) Numéro ou code de lot de fabrication
- h) Instructions relatives au stockage

### 9.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements exigés par la présente norme et à la section 4 de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement, toutefois, le nom du produit, la masse nette du produit, la date de fabrication, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur doivent figurer sur le récipient.

Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## 10. Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

### 10.1 Échantillonnage

L'échantillonnage doit être conforme aux dispositions de l'ISO 5555:2001, graisses et huiles animales et végétales – échantillonnage.

### 10.2 Analyse

Aux fins de la conformité aux conditions de la présente norme de qualité, les échantillons choisis ainsi qu'il est spécifié dans la clause 9 doivent être testés conformément aux méthodes de test appropriées:

Paramètre	Méthode
Détermination de la teneur en eau	- AOAC 920.116 - IUPAC 2.60 - ISO 662: 1998
Détermination de la teneur en acides gras libres: acide, acidité	- ISO 660: 1996 - IUPAC 2. 201
Détermination de la densité relative	- IUPAC 2. 101
Détermination de l'indice de saponification	- ISO 3657: 1988 (révisée en 1992) - IUPAC 2. 202
Détermination de l'indice d'iode	- AOAC 925.56 - ISO 3961: 1999
Détermination de l'indice de peroxyde	- AOCS cd. 8b - 90 - IUPAC 2501 - ISO 3960: 2005
Détermination des constituants insaponifiables	- ISO 3596-1: 1996 - IUPAC 2. 401
Détermination des impuretés insolubles	- ISO 663: 2000 - IUPAC 2604
Détermination du point de fusion	- ISO 6321: 2002
Détermination de la teneur en plomb (Pb)	- ISO 12193: 1994 - AOAC 972.25 - AOAC 994.02 - IUPAC 2632
Détermination de la teneur en arsenic (As)	- AOAC 952.13 - IUPAC 3136
Détermination de la teneur en fer (Fe)	- ISO 8294: 1994 - AOAC 990.05 - IUPAC 2631

**ANNEXE IV****AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES FEUILLES DE *GNETUM* spp.****(étape 5)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux feuilles de *Gnetum* spp. fraîches, entières ou tranchées (*Gnetum africanum* et *Gnetum bucholzianum*), communément appelées Eru, okok, fumbua okasi et afang.

**2. DESCRIPTION**

Le *Gnetum* est une liane sauvage vivace, commune dans les forêts tropicales, qui peut atteindre une dizaine de mètres et dont les feuilles mesurent environ huit centimètres de long. Les espèces les plus couramment trouvées en Afrique, *G. africanum* et *G. bucholzianum*, sont morphologiquement similaires mais ont de légères différences dans la forme des feuilles.

**3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA COMPOSITION ET LA QUALITÉ****3.1 Caractéristiques minimales**

Quelle que soit la catégorie, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque variété et des tolérances admises, les feuilles de *Gnetum* spp. doivent être:

- entières;
- saines; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- exemptes ou pratiquement exemptes de parasites affectant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide;
- fraîches d'apparence;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des ravageurs;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

Les feuilles de *Gnetum* doivent être cueillies avec soin et avoir atteint un degré de maturité suffisant.

**3.2 Classification****3.2.1 Catégorie «Extra»**

Les feuilles de cette catégorie sont de qualité supérieure, large et très bien développées, d'un vert foncé et/ou olive, et arrivées à maturité. Au moins 95 pour cent des feuilles, sur la base du poids, répondent à ces exigences.

**3.2.2 Classe I**

Les feuilles de *Gnetum* classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité, bien développées et d'une maturité satisfaisante. Une très faible quantité de jeunes feuilles est tolérée (jusqu'à 10 pour cent, sur la base du poids).

**3.2.3 Classe II**

Cette catégorie comprend les feuilles de *Gnetum* qui ne peuvent pas entrer dans les deux catégories précédentes, mais satisfont aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1. Près de 20 pour cent des feuilles, sur la base du poids, peuvent s'écarter des exigences de maturité et de couleur, sans pour autant porter préjudice aux caractéristiques minimales de qualité.

**4. DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION ET LA TOLÉRANCE****4.1 Dispositions de tolérance**

- † Catégorie Extra: 5 pour cent, sur la base du poids, des feuilles ne sont pas conformes aux exigences de cette catégorie, mais respectent celles de la Catégorie I.
- † Catégorie I: 10 pour cent, sur la base du poids, des feuilles ne sont pas conformes aux exigences de cette catégorie, mais respectent celles de la Catégorie II.
- † Catégorie II: 20 pour cent, sur la base du poids, des feuilles ne sont pas conformes aux exigences de cette catégorie, ni aux exigences minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

## 4.2 Dispositions concernant la présentation

### 4.2.1 Emballage

Les feuilles de Gnetum emballées en bottes (1 kg) ou hachées doivent être conditionnées dans des récipients résistants qui préservent les qualités hygiéniques, nutritionnelles, techniques et organoleptiques du produit. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable. Les feuilles doivent être conditionnées et transportées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44-1995).

### 4.2.2 Homogénéité

Le contenu de chaque emballage (unité de vente) doit être homogène et ne renfermer que des feuilles de qualité égale, conformes aux exigences de la Catégorie.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits couverts par cette norme doivent respecter les limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

Les produits couverts par cette norme doivent respecter les limites maximum de résidus de pesticides fixées par la CAC.

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de cette norme soient préparés et manipulés conformément aux sections applicables des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53-2003) et d'autres documents pertinents du Codex. Les produits doivent satisfaire aux critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21-1997).

## 7. ÉTIQUETAGE

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

### 7.1 Noms des produits

Le nom du produit couvert par la présente norme est «Feuilles de *Gnetum spp*», suivi du nom local (eru, okok, fumbua, okazi et afang).

### 7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter des renseignements concernant l'identification du produit, la nature du produit, l'origine du produit et les caractéristiques commerciales. Ces renseignements doivent être imprimés d'un même côté, en caractères lisibles et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement du produit.

**7.2.1 Identification:** Le code d'identification, le pays d'origine (bassin de production), l'adresse de l'exportateur et/ou de l'emballer et de l'expéditeur.

**7.2.2 Le Nom et la nature du produit** doivent être marqués sur l'emballage.

**7.2.3 Caractéristiques commerciales:** Les principales caractéristiques commerciales présentes sur l'étiquetage sont la catégorie, le nombre de bottes ou d'unités de vente et la date de durabilité minimale.

## Appendice 1

Composition approximative de *Gnetum africanum*

<b>PARAMÈTRE</b>	<b>COMPOSITION</b>
Humidité (%)	10,9
Protéines brutes (%)	20,12
Teneurs en cendres	6,7
Fibres brutes (%)	7,10
Lipide brut (%)	2,79
Glucides	50,39
Lipides	14,20
Vit. A (mg/kg)	129
Vit. C (mg/kg)	360

Composition chimique de *Gnetum africanum*

<b>ÉLÉMENT</b>	<b>COMPOSITION (mg/kg)</b>
Calcium (Ca)	1 400,00
Cuivre (Cu)	37,50
Zinc (Zn)	300,00
Fer (Fe)	903,75
Magnésium (Mg)	1 500,00
Potassium (K)	53,75
Sodium (Na)	2 875,00
Manganèse (Mn)	195,00