



Point 11 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 19/23/14

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingt-troisième session,

Nairobi (Kenya), 2-6 septembre 2019

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LA VIANDE SÉCHÉE

*(Document élaboré par le groupe de travail électronique présidé par le Botswana,
la Côte d'Ivoire et le Maroc)*

(Étape 3)

1. INTRODUCTION

1.1 Lors de l'atelier de renforcement des capacités relatives au Codex, organisé conjointement par la Suisse et la FAO en étroite collaboration avec le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique et l'Union africaine à Addis-Abeba (Éthiopie) les 15 et 16 mai 2014, il a été proposé d'établir, dans le cadre défini par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique, des normes pour les cinq denrées prioritaires suivantes: viande séchée – kilichi; baobab (fruits); feuilles de gnetum africanum (eru); beurre de karité et manioc (bâtons).

1.2 À sa vingt et unième session, en 2015, le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique a examiné un document de réflexion sur l'élaboration de normes régionales concernant les cinq (5) denrées mentionnées ci-dessus. Il est convenu de proposer une nouvelle activité sur l'établissement d'une norme sur la viande séchée et de créer un groupe de travail électronique, qui serait dirigé par la Côte d'Ivoire et co-présidé par le Botswana et le Maroc.

1.3 À sa soixante-dixième session, lors de l'examen critique des activités en matière de normes, le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a examiné la proposition d'une nouvelle activité relative à la viande séchée. Ayant constaté l'existence de plusieurs problèmes et lacunes dans le descriptif du projet, il est convenu de recommander que le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique révise ce document et apporte des éclaircissements quant aux questions restant à examiner par le Comité exécutif. Le Botswana et le coordonnateur régional du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (Kenya) ont entrepris d'actualiser le descriptif du projet et l'ont présenté au Comité exécutif pour examen lors de sa soixante et onzième session.

1.4 Le Comité exécutif, à sa soixante et onzième session (2016), a appuyé l'approbation d'une nouvelle activité relative à l'élaboration par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique d'une norme régionale sur la viande séchée, étant entendu que cette activité porterait essentiellement sur:

- i) la viande séchée exclusivement produite et commercialisée dans la région Afrique, tandis que les produits actuellement commercialisés sur les marchés internationaux seraient exclus;
- ii) les aspects ayant trait à la qualité, tandis que les aspects ayant trait à la sécurité sanitaire (c'est-à-dire l'hygiène, les contaminants et les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires) seraient traités par référence aux textes du Codex existants.

1.5 À sa trente-neuvième session (2016), la Commission du Codex Alimentarius a adopté les recommandations formulées par le Comité exécutif lors de sa soixante et onzième session et approuvé la nouvelle activité.

1.6 À la vingt-deuxième session du Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (2017), il a été indiqué que les informations déjà fournies pourraient servir de base aux activités initiales sur la norme et que tous les pays disposant de données, d'une expérience ou d'experts susceptibles de contribuer à l'élaboration de la norme devraient participer activement au groupe de travail électronique. En outre, le Comité est convenu de remettre sur pied un groupe de travail électronique accueilli conjointement par le Botswana, la Côte d'Ivoire et le Maroc, qui serait chargé de poursuivre l'élaboration de l'avant-projet de norme régionale sur la viande séchée, en tenant compte des observations formulées lors de la session, et de faire rapport à la vingt-troisième session du Comité.

2. PARTICIPATION ET MÉTHODOLOGIE

2.1 Quinze (15) pays et deux organisations (y compris la FAO) se sont inscrits pour participer au groupe de travail électronique. On en trouvera la liste à l'annexe II.

2.2 L'avant-projet initial a été rédigé par le Botswana, qui s'est inspiré de sa norme nationale et des projets de normes sur la viande séchée disponibles au Nigeria, ainsi que de tout autre document pertinent, y compris les textes du Codex. L'avant-projet a été diffusé aux points de contact du Codex de tous les États Membres du Codex pour qu'ils y apportent leurs contributions. Ces contributions ont été rassemblées pour élaborer le premier avant-projet à des fins d'examen.

2.3 Dans un premier temps, les échanges ont eu lieu par courrier électronique, puis en août 2018 la méthode de travail a changé et les participants ont poursuivi leurs discussions sur le forum en ligne du Codex. Il est important de faire observer que seule une poignée de pays ont pleinement participé au groupe de travail électronique en faisant part de leurs observations, (à savoir le Botswana, le Burkina Faso, la Côte d'Ivoire, le Kenya, le Maroc et le Nigeria (au sein de la région couverte par le Comité) ainsi que l'Égypte et les États-Unis d'Amérique en tant qu'observateurs extérieurs à la région)

2.4 La présidence du groupe de travail électronique a été difficile. Le Botswana a fait le plus gros du travail, avec une participation limitée du Maroc et de la Côte d'Ivoire. La traduction des observations envoyées en français a posé des problèmes.

3. ANALYSE

3.1 Les membres du groupe de travail électronique se sont mis d'accord sur la plupart des points abordés concernant l'avant-projet et plus particulièrement sur les points suivants:

- i) *Titre* – Maintien du titre proposé dans le descriptif du projet, à savoir Norme régionale sur la viande séchée. Toutefois, l'Égypte a fait une autre proposition: un observateur du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient a proposé d'inclure la viande semi-séchée en adoptant le titre: «Avant-projet de norme régionale sur la viande séchée et semi-séchée» afin de prendre en compte la viande semi-séchée d'Égypte (bastarami).
- ii) *Définitions* – Suppression du mot «transformation» des définitions et énumération des noms locaux des produits et de leur origine en note de bas de page. Les produits énumérés dans la note de bas de page 1 sont les suivants: aliya (Kenya); khlii (Maroc); kilishi (Nigeria); odka (Somalie); qwanta (Ethiopie); segwapa (Zimbabwe, Botswana, Lesotho, Namibie et Afrique du Sud), kuna (Botswana).
- iii) *Facteurs essentiels de composition et de qualité* - Remplacement du titre «Spécifications relatives à la matière première» par «Facteurs essentiels de composition et de qualité» et regroupement de plusieurs clauses pour éviter la répétition et respecter le format des normes du Codex.
- iv) *Classification de la viande* – Suppression de la classification, car il n'existe pas d'attributs suffisamment précis pour catégoriser le produit. En outre, le mode de préparation de ce produit diffère selon le contexte culturel.
- v) *Critères microbiologiques* – Ajout de l'E. Coli 0157:H7 et d'autres E.coli productrices de shigatoxines (STEC) comme proposé; et suppression de la détection du *Clostridium botulinum*, cette détection n'étant pas nécessaire puisque le *Clostridium botulinum* est rarement présent dans la viande et ne constitue donc pas un risque.
- vi) *Contaminants* – Suppression des exigences concernant les mycotoxines étant donné qu'aucune limite n'est fixée pour la teneur en mycotoxines de la viande séchée dans la norme de référence (CXS 193 – 1995).
- vii) *Résidus de médicaments vétérinaires* – Constat que les limites fixées pour les résidus de médicaments vétérinaires ont été définies dans les limites maximales de résidus (LMR) et les recommandations de gestion des risques (RGR) relatives aux résidus de médicaments vétérinaires présents dans les aliments (CAC/MRL 2-2018) et que, par conséquent, il n'est pas nécessaire de formuler d'autres recommandations et LMR. La liste d'antibiotiques proposée a donc été remplacée par un renvoi général à la norme CXS 193-1995.
- viii) *Limites de résidus de pesticides* – Concernant le tableau des résidus de pesticides, compte tenu du fait qu'il n'était pas complet, il a été convenu que l'énoncé suivant extrait du Manuel de procédure du Codex était exhaustif, approprié et adéquat, et qu'il n'était pas nécessaire de répertorier tous les résidus dans la norme: «Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius».

- ix) *Interdiction* – Suppression de la section «Interdiction spécifique». La créatinine étant un métabolite de la créatine qui est naturellement présente dans la viande, il n'est pas pertinent de faire figurer cette interdiction dans l'avant-projet de norme.
- x) *Étiquetage* – Référence générale à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CODEX Stan 1 -1985) s'il y a lieu.
- xi) *Transport* – Référence au *Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés* (CAC/RCP 47-2001), car le texte définit les exigences en matière de transport.
- xii) *Échantillonnage* – Référence aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50 - 2004), car aucun besoin n'a été identifié concernant l'élaboration de plans d'échantillonnage.

4. PROBLÈMES NON RÉSOLUS

4.1 Les problèmes suivants n'ont pas été résolus par le groupe de travail électronique et devront à nouveau être examinés par le Comité FAO/OMS de coordination du Codex pour l'Afrique:

- a) Proposition de l'Égypte d'inclure la viande semi-séchée (bastarami): les limites minimales de teneur en eau de la viande semi-séchée sont trop élevées (60 pour cent) pour qu'un produit puisse être considéré comme de la viande séchée.
- b) Il a été proposé de supprimer le «nyirinyiri», il s'agit d'un produit dont la teneur en eau n'atteint pas le niveau requis pour la viande séchée (compris entre 10 et 35 pour cent) et qui ne peut donc pas être classé dans la catégorie de la viande séchée.
- c) Le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique a examiné la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) pour trouver la catégorie alimentaire correspondant à la viande séchée et déterminer si tous les additifs figurant dans la liste de cette catégorie pouvaient être autorisés.
 - Le président du groupe de travail électronique a proposé que la viande séchée soit considérée comme appartenant à la catégorie alimentaire **08.2.1** de la NGAA, (CXS 192-1995), étant donné qu'elle comprend la viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite, saumurée (y compris salée), en pièces entières ou en morceaux, ce qui inclut également des produits séchés.
- d) Le groupe de travail électronique a proposé que les critères microbiologiques soient ajoutés à la norme, en se fondant sur les documents suivants:
 - Tableau J28 du rapport suivant du Comité consultatif des États-Unis sur les critères microbiologiques relatifs aux aliments (NACMCF):
<https://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/2ea3f473-cd12-4333-a28e-b2385454c967/NACMCF-Report-Process-Control-061015.pdf?MOD=AJPERES>,
 - Normes du Botswana et du Nigeria relatives à la viande séchée (diversité des législations nationales).

4.2 Toutefois, le Codex préconise une approche globale de l'assurance de la sécurité sanitaire des aliments plutôt qu'une analyse des produits finis. Il est demandé au Comité de coordination du Codex pour l'Afrique d'étudier la meilleure approche concernant cette question.

5. CONCLUSION ET RECOMMANDATION

Le président du groupe de travail électronique (Botswana) fait observer que le groupe a mené à bien sa mission en utilisant les contributions reçues. Le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique est invité à examiner l'avant-projet de norme régionale sur la viande séchée (Afrique) présenté à l'annexe I.

1^{AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LA VIANDE SÉCHÉE}**(Étape 3)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La norme s'applique à la viande séchée de bovin, de chameau, de mouton, de chèvre, de volaille et de gibier d'élevage destinée à la consommation directe ou à une transformation ultérieure.

2. DESCRIPTION

Les produits à base de viande séchée englobent divers produits séchés, saumurés ou fumés à base de viande de bovin, de chameau, de mouton, de chèvre, de volaille et de gibier d'élevage, désossée et débarrassée du gras superficiel, des cartilages et des tendons. La matière première est généralement constituée de viande crue, débitée en lamelles qui sont ensuite salées, assaisonnées avec des épices et séchées.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Ingrédients essentiels**

- **Viande maigre crue, à l'exception des abats comestibles**

La viande crue utilisée dans cette transformation doit être d'un seul type et sa saveur doit être caractéristique de ce type.

3.2 Ingrédients facultatifs

- **Sel de qualité alimentaire utilisé comme agent de salaison** – conforme à la *Norme pour le sel de qualité alimentaire (CXS 150-1985)*
- **Épices et condiments** – conformes au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015)*
- **Huile alimentaire** – conforme à la *Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique (CXS 210-1999)* et à la *Norme pour les graisses animales portant un nom spécifique (CXS 211-1999)*.

3.3 Facteurs essentiels de qualité**3.3.1 Ingrédients**

Les ingrédients doivent être propres, sains et aptes à la consommation humaine. Ils doivent être manipulés conformément à la dernière édition des codes d'usages en matière d'hygiène du Codex Alimentarius qui s'appliquent à ces ingrédients.

3.3.2 Matières premières

Les matières premières utilisées dans la préparation des produits doivent être propres à la consommation humaine et exemptes d'odeurs indésirables, de matières étrangères, de saletés et de colorants artificiels.

La viande crue utilisée pendant la transformation doit provenir d'animaux ayant fait l'objet d'inspection ante et post-mortem effectuée par une autorité compétente.

3.3.3 Produit final

La viande séchée doit être propre, uniformément et soigneusement séchée, saumurée et fumée, et le produit doit satisfaire aux exigences de la présente norme.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires utilisés dans le produit à base de viande séchée doivent être conformes à la *Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995)*.

L'utilisation de substances aromatisantes doit être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008)*.

¹ * Aliya (Kenya); khlii (Maroc); kilishi (Nigeria); odka (Somalie); qwanta (Ethiopie); segwapa (Zimbabwe, Botswana, Lesotho, Namibie et Afrique du Sud), kuna (Botswana).

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et les *Limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires* spécifiées dans le document CXL 2-2015.

6. HYGIÈNE

6.1 Dispositions générales

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* (CXP 1-1969). Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997) et le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005), ainsi que les autres codes d'usages en matière d'hygiène applicables.

6.2 Critères microbiologiques

Les produits doivent être conformes au *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005) et aux critères microbiologiques présentés dans le tableau 1 ci-après.

Tableau 1 – Critères microbiologiques pour la viande séchée – Niveaux maximums tolérés

Caractéristiques	Niveau toléré
Nombre total de bactéries, max., ufc/g	100 000
Coliformes, max., ufc/g	100
<i>Escherichia coli</i> , ufc/g	10/g
<i>E. Coli 0157:H7 et autres STEC</i>	Négatif dans 125/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	100/g
<i>Salmonelle</i> , ufc/25 g	10 ³ /g
Staphylocoques/g, max., ufc/g	10 ³ /g
<i>Bacillus cereus</i> , ufc/g	Absent dans 0,1 g
Clostridia sulfito-réducteur/g, max., ufc/g	100
Dénombrement des levures et des moisissures/g, max., ufc/g	100

6.3 Critères physiques et chimiques

La viande séchée doit être conforme aux exigences indiquées au tableau 2.

Tableau 2 – Exigences physiques et chimiques

No.	Caractéristique	Limites pour le produit final (% m/m)	
		Min	Max
1.	Teneur en eau	10	35
2.	Activité de l'eau (aw)	-	0,85
3.	Matière grasse brute	1,18	24,01
4.	Protéines brutes	25,26	48,07
5.	Sel de qualité alimentaire	3	13
6.	Teneur en cendres		8

7. EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

7.1 Étiquetage

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

- a) Il doit être précisé, dans le nom du produit, le type de viande utilisé, selon le cas, et le nom local ou courant du produit.
- b) Liste des ingrédients: le type de viande utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients.
- c) Date de durabilité minimale.

Toute autre exigence en matière d'étiquetage, concernant plus particulièrement les ingrédients, doit être conforme aux exigences des codes et normes applicables.

7.2 Emballage

Le produit doit être conditionné dans un emballage de qualité alimentaire propre, hygiénique, résistant à l'humidité et bien scellé, fabriqué dans un matériau approprié qui n'a pas d'effets néfastes sur les propriétés du produit. Il peut également être emballé sous vide.

8. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Le transport des produits doit s'effectuer conformément au *Code d'usages en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés* (CAC/RCP 47-2001).

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Méthodes d'analyse

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, notamment:

- ISO 4832, Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des coliformes - Méthode par comptage des colonies
- ISO 4833-1, Microbiologie de la chaîne alimentaire - Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes – Partie 1: Comptage des colonies à 30 degrés C par la technique d'ensemencement en profondeur
- ISO 7251, Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche et le dénombrement d'*Escherichia coli* présumés – Technique du nombre le plus probable
- ISO 6579, Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour la recherche des *Salmonella spp.*
- ISO 6461, Qualité de l'eau – Recherche et dénombrement des spores de micro-organismes anaérobies sulfite-réducteurs (clostridia) – Partie 1: Méthode par enrichissement dans un milieu liquide
- ISO 6888, Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des staphylocoques à coagulase positive (*Staphylococcus aureus* et autres espèces) – Partie 3: Recherche et méthode NPP pour les faibles nombres
- ISO 7932, Microbiologie des aliments - Méthode horizontale pour le dénombrement de *Bacillus cereus* présomptifs – Technique par comptage des colonies à 30 degrés C
- ISO 21807, Microbiologie des aliments – Détermination de l'activité de l'eau
- ISO 21527-2, Microbiologie des aliments – Méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures – Partie 2: Technique par comptage des colonies dans les produits à activité d'eau inférieure ou égale à 0,95.
- AOAC 988.05 – Détermination de la teneur en eau
- AOAC 960 39 ou ISO 1443 – Détermination de la matière grasse brute
- AOAC 928.08 et ISO 937 – Détermination des protéines brutes

- ISO 1841-1 et ISO 1841-2 – Détermination de la teneur en sel de qualité alimentaire
- AOAC 940.26 – Détermination de la teneur en cendres
- ISO 21807 – Détermination de l'activité de l'eau

9.2 Échantillonnage

Les *Directives générales sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004) doivent être appliquées.

ANNEXE II**LISTE DES PARTICIPANTS**

MEMBRE/ OBSERVATEUR	NOM DU PARTICIPANT	COURRIEL /TÉL.
MEMBRES		
BOTSWANA	Lephutshe Ada Senwelo Point de contact du Codex et Secrétariat du comité national du Codex	lasenwelo@gov.bw lepsada@gmail.com botswanacodex@gov.bw Tél. portable: +267 7758 5297 Tél.: +267 363 2134
	Hussein H.T. Tarimo (Ancien point de contact du Codex, ancien président du groupe de travail électronique)	hhttarimo@yahoo.co.uk
	Rinett Pharatlhathe Food Safety and Quality Management Officer - Ministry of Health and Wellness	rpharatlhathe@gov.bw prinett@yahoo.com Tél.: +267 3632263
	Molly Setekia Food Safety and Quality Management Officer - Ministry of Health and Wellness	msetekia@gov.bw Tél.: +267 363 2135
	Esther Nyahan Rugara Head of Food Safety and Quality Management Unit - Ministry of Health & Wellness	Email-erugara@gov.bw Tél.: +267 3632121
	Nono Leseane Botswana Bureau of Standard Meat and Meat Products Committee - Secretariat	leseane@bobstandards.bw
	Allam Chivunga Mphande Principal Microbiologist - National Food Control Laboratory, Ministry of Health & Wellness	amphande@gov.bw Tél.: +267 3190400
	Malebogo Ralefala National Food Technology Research Centre Senior Research Scientist - Food Microbiology and Biotechnology Department, Private Bag 008, Kanye	Malebogo@naftec.org Tél.: +267 544 5500/ +267 544 5540
	Dr. IGNATIUS TOTHODZANI NDZINGE Gaborone Veterinary Clinic PRIVATE BAG 00336, Gaborone	gvc@gbs.co.bw Tél.: +267 3914121 Tél. portable: +267 71301722 Télécopie: +267 3914121
	Dr Seima Dijeng Dept of Veterinary Services - Ministry Of Agricultural Development and Food Security	sedijeng@gov.bw sdijeng@gmail.com
KENYA	Alice Okelo Onyango Manager - FAO/WHO CCAFRICA CCP KENYA BUREAU OF STANDARDS	akothe@kebs.org Tél.: +254 6948303
	Khalif Abdirahman Abey National Coordinator Kenya Camel Association	khalifabbey@yahoo.com kenya.camel@gmail.com Tél.: +254 723 908 410
	Joseph M. Shiroko Programme Coordinator - Brian Resource Centre	jmshiroko@gmail.com Tél. portable: +254722721321 et +254727466701

KENYA	David Yongo; Principal livestock production officer - Ministry of Agriculture, livestock and fisheries (State Department of Livestock)	address-yongodavid@yahoo.com Tél.: +254 721 418 008
	Peter Obimbo Lamuka Department of Food Science, Nutrition & Technology University of Nairobi	peter.lamuka@uonbi.ac.ke peterlamuka@gmail.com Tél. portable: +254 724 290 616
	Bitutu Nyambane Kenya Industrial Research and Development Institute (KIRDI)	bitutuo@yahoo.com
	Nicholas Ayore, Head: Veterinary Public Health Directorate of Veterinary Services State Department of Livestock Ministry of Agriculture, Livestock and Fisheries P O Box Private Bag, Kangemi - Nairobi, Kenya	Email-nicholasayore@gmail.com Tél. portable: +254 721 390 966
	Evans N. Muthuma Assistant Director of Veterinary Services - Directorate of Veterinary Services.	Email: evansmuthuma@gmail.com Tél.: +254-722885183.
	Timothy Maitho Professor - University of Nairobi	tmaitho@uonbi.ac.ke Tél. portable: +254 721301010
RWANDA	NIGABA ERIC. Rwanda Standards Boards - Point de contact du Codex pour l'établissement de normes	eric.nigaba@rsb.gov.rw
SOMALIE	Noor M. Noor Point de contact du Codex en Somalie	somaliacodex@gmail.com
République- Unie de Tanzanie	Joseph Bazil Tarimo Standards Officer - Tanzania Bureau of Standards	bazilij@yahoo.com Tél.: +255 222450206/ +255 713187777.
Burkina Faso	KAMBIRE SANSAN CYRILLE REGIS Ingénieur en génie alimentaire / Cadre du service du contrôle phytosanitaire et de la qualité / Direction de la protection des végétaux et du conditionnement Ministère de l'agriculture et des aménagements hydrauliques	cyrille_kam@yahoo.fr ou kambiresansancyrilleregis@gmail.com Tél.: +226 70 89 00 10/ +226 78807857
Cameroun	NDIH AIME CHRISTIAN VINA, ADAMAOUA	ndihac@yahoo.fr Tél. portable: 699 54 33 07/ 674 99 62 22
CÔTE D'IVOIRE	Ardjouma DEMBELE Directeur du laboratoire national d'appui au développement agricole (LANADA), Président P.I. CNCA-CI Comité National du Codex Alimentarius - CÔTE D'IVOIRE / Ministère de l'agriculture et du développement rural	ardjouma@yahoo.fr Tél.: +225 20 22 58 38/+225 20 22 58 42 Tél. portable: +225 07 74 46 81/+225 05 95 95 72
	ANON Bertin Ingénieur principal du génie rural - Ingénieur principal d'agronomie, Directeur des productions vivrières et de la sécurité alimentaire. Point Focal CNCA- CI, Comité national du Codex Alimentarius - CÔTE D'IVOIRE / Ministère de l'agriculture et du développement rural	anonbertin@yahoo.fr Tél.: (+225) 20 22 24 81 Tél. portable: (+225) 07 68 71 94
	DIEMELEOU Assoh Chantal Epse. AKA Attachée de Recherche Assistante du SDTS. Veille normative et sanitaire CNCA- CI Organisation: Comité National du Codex Alimentarius - CÔTE D'IVOIRE/ Ministère de	d.chantalaka@yahoo.fr Tél.: (+225) 20 22 58 38 Tél. portable: +225 07823025

	l'agriculture et du développement rural	
	Messaoudi Bouchra Cadre au service de la normalisation et du Codex Alimentarius - sec. Comité national du Codex	bouchring@yahoo.fr Tél. portable: +212 654 43 80 47
Maroc	Kadiri Khadija Chef de service de la normalisation et du Codex Alimentarius - sec. du Comité national du Codex CNC	kadirik7@gmail.com Tél. portable: +212 666 49 61 73
	DAOUDI Ahmed Directeur de développement et de recherche; (profession: membre du CNC) - KOUTOUBIA HOLDING	adaoudi@koutoubia.net GSM: +212 661 40 23 64
	Edahaoui Mohamed Vétérinaire inspecteur à l'ONSSA; (membre du CNC) - ONSSA Région de Rabat	edahaouimohamed@gmail.com Tél. portable: +212 670 98 48 76
OBSERVATEURS		
CEDEAO	Gbemenou Joselin Benoit Gnonlonfin ECOWAS-USAID Senior SPS Standards Advisor	bgnonlonfin74@gmail.com Tél.: +234 708 400 3507
FAO	Catherine BESSY Spécialiste de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, Bureau de la sécurité sanitaire des aliments Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)	Catherine.bessy@fao.org Tél.: +390657053679
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE	Kenneth Lowery International Issues Analyst U.S. Codex Office Room 4861-S 1400 Independence Avenue SW Washington DC 20250-3700	Kenneth.lowery@fsis.usda.gov Tél.: +1 202 690 4042
ÉGYPTE	Hanan Fouad Hamed Head of the Food Standards Dept. - Egyptian Organization for Standardization & Quality (EOS) Ministry of Trade and Industry Adresse: 16 Tadreeb AlMutadrbeen St., AlAmeriah, Cairo	hananfouad86@hotmail.com
Haïti	Roberta JEAN-BAPTISTE Directeur - Direction du contrôle de la qualité et de la protection du consommateur Ministère du commerce et de l'industrie Port-au-Prince, HT 6110	dcqpc_mci@yahoo.fr/jeanbaptiste_mr@yahoo.fr Tél. (509) 3454-6588 / 2228-9491
SOUDAN	Ula Makkawi Abdelrhman Point de contact du Codex	ulaabdelaziz@gmail.com