



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingt et unième session

Yaoundé, Cameroun, 27 – 30 janvier 2015

COMMENTAIRES ET INFORMATIONS SUR LES SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES ALIMENTS, LA PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DES NORMES ALIMENTAIRES ET L'UTILISATION DES NORMES CODEX AU NIVEAU NATIONAL

(RÉPONSES AUX CL 2014/29-AFRICA)

(Commentaires du Bénin, du Burkina Faso, du Gabon, du Mali et du Zimbabwe)

Question 1: Renforcement des systèmes de contrôle alimentaire nationaux

Indiquer toute action importante entreprise dans votre pays pour améliorer les systèmes nationaux de contrôle alimentaire.

Celles-ci peuvent comprendre des actions relatives aux/à: réglementations et législations alimentaires nationales, la gestion du contrôle alimentaire telle que les structures de l'administration de l'alimentation, les initiatives visant à améliorer la coopération multisectorielle; les services d'hygiène; les infrastructures et les activités de laboratoire; la diffusion d'informations; la formation. Indiquer également les questions prioritaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments, au niveau national et régional.

BÉNIN

Depuis la dernière session du CCAFRICA, les réformes en cours progressent. L'Agence Béninoise de Sécurité Sanitaire des Aliments créée se met progressivement en place. Cette agence regroupera toutes les structures de contrôle et prendra en compte les activités d'analyse des risques. Aussi, le nouveau laboratoire Central de Sécurité Sanitaire des Aliments a été construit, équipé et mis en marche. Le Conseil National pour l'Alimentation a été créé par un décret présidentiel.

Aussi la relecture des textes régissant le système national de contrôle des aliments est en cours pour les mettre en conformité avec les textes de la CEDEAO.

BURKINA FASO

Au Burkina Faso, le contrôle des aliments et produits alimentaires est assuré par plusieurs départements Ministériels, dont celui en charge de l'Agriculture, des Ressources Animales, des Ressources Halieutiques, de la santé, du Commerce et de l'Industrie qui évoluent dans leurs domaines respectifs sans coordination réelle.

Actions importantes entreprises ces dernières années:

- Création et institutionnalisation d'un Comité National du Codex Alimentarius (CNACA-BF) depuis 2004 par arrêté interministériel;
- Création et institutionnalisation d'un Comité National pour les Mesures Sanitaires et Phytosanitaires (CNSPS-BF) depuis 2012 par arrêté interministériel;
- Création d'une Agence Burkinabè de la Normalisation et de la Certification (ABNORM) au sein du Ministère en charge du Commerce en 2013 et fonctionnelle dès début 2014;
- Élaboration et application de plusieurs textes législatifs et réglementaires sur le contrôle des aliments au niveau des départements Ministériels concernés par la sécurité sanitaire des aliments (une compilation sera fournie ultérieurement);
- Mise en œuvre d'un programme EDES de COLEACP (financement Union européenne) pour renforcement du système national de sécurité sanitaire des aliments (2012-2015) impliquant tous les ministères concernés;

- Accréditation du laboratoire du Département de Technologie Alimentaire (DTA) de l'Institut de Recherche des Sciences Appliquées et Technologiques (IRSAT), ISO 17025 sur paramètres microbiologiques en 2012.

Accompagnement (en cours par EDES) du Laboratoire National de Santé Publique (LNSP) pour l'accréditation ISO 17025 sur des paramètres toxicologiques et de mycotoxines.

Questions prioritaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments, aux niveaux national et régional

- Absence de structure de coordination de la sécurité sanitaire des aliments au niveau national et insuffisance de synergie entre les administrations concernées;
- Sous-équipement des structures chargées d'effectuer le contrôle des aliments, notamment aux frontières;
- Inadéquation des postes de contrôle frontaliers au standard international (absence de bureau-labo) pour réaliser certaines analyses légères in situ;
- Insuffisance de personnel et très faible niveau de formation et de qualification du personnel préposé aux tâches de contrôle et d'inspection;
- Faible niveau d'équipement des laboratoires existants pour réaliser de façon efficiente leurs missions.

GABON

Les différentes actions entreprises concernant cette question sont:

1- la création de nouvelles agences:

- Agence Gabonaise de Sécurité Alimentaire (AGASA)
- Office National des Laboratoires (ONALA)
- Agence de Collecte et de Commercialisation des Produits Agricoles (ACCOPA)
- Agence Gabonaise de Normalisation (AGANOR)
- Office de Recherches d'Introduction et d'Adaptation du Matériel végétal (ORIAM)

2- l'élaboration d'un nouveau cadre législatif avec la promulgation de

- la loi 22/2008 portant sur le code agricole en République gabonaise
- la loi 23/2008 portant sur la politique de développement agricole durable
- le projet de loi sur la sécurité sanitaire des aliments (en cours)

3- la réorganisation du Comité national du Codex Alimentarius en abrégé CNCA avec l'opérationnalisation des comités techniques.

Toutefois, les questions prioritaires relatives à la sécurité sanitaire des aliments s'articulent autour de:

- la prévention à travers l'éducation de la population
- le contrôle des denrées alimentaires au niveau des frontières et dans les marchés
- la formation des acteurs du système de contrôle
- l'équipement des laboratoires en matériel de contrôle.

MALI

1.1. Actions importantes entreprises au Mali pour améliorer les systèmes nationaux de contrôle alimentaire:

1.1.1. Collecte des données sur les facteurs de risque

Mise en place d'un dispositif de collecte et traitement des données sur les facteurs de risque

Réception et traitement des données des rapports d'activités des services de contrôle (DNSV, DNA, OPV) et des résultats des analyses des laboratoires de contrôle (LNS, LCV, LNE) par l'Agence Nationale de la Sécurité Sanitaire des Aliments (ANSSA), organisme national de coordination des actions de SSA, dans le cadre de la surveillance et de la veille sanitaire.

1.1.2. Information/sensibilisation des parties concernées

- Tenue des ateliers d'information et de sensibilisation des partenaires (à Bamako, Mopti, Sikasso et Kayes) sur la Politique nationale de la sécurité sanitaire des aliments (PNSSA), et l'Autorisation de

mise sur le marché des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et additifs alimentaires (AMM);

- Mise à la disposition des services de contrôle et des associations de consommateurs de la liste actualisée des produits pourvus d'AMM après chaque session de la Commission nationale d'autorisation de mise sur le marché (CNAMM);
- Diffusion de bande annonce sur les textes d'AMM sur les chaînes de la radiodiffusion nationale et de la télévision nationale;
- Célébration des dix ans de l'ANSSA couplés avec le cinquantenaire de la Commission du Codex Alimentarius.

1.1.3. Renforcement des capacités des acteurs du secteur alimentaire

- Accompagnement des unités de transformation du lait local dans les régions de Sikasso, Mopti, Ségou, Kayes, Koulikoro et District de Bamako dans la mise en place de systèmes de maîtrise des risques sanitaires;
- Appui technique à 87 unités agroalimentaires pour l'obtention de l'AMM;
- Formation de 30 agents du personnel des autorités compétentes de gestion des risques sanitaires et phytosanitaires sur l'utilisation du cadre de l'analyse des risques pour une meilleure gestion de la sécurité sanitaire des aliments au Mali et une participation plus efficace aux travaux du Codex (Programme TCP FAO/ANSSA: Signature d'une Convention par le Ministre de la santé et de l'hygiène publique et la représentation de la FAO/Mali le 29 juin 2014);
- Formation et suivi de 150 vendeurs des aliments de la voie publique sur la sécurité sanitaire des aliments, la cuisine de rue et la gestion des affaires (TCP /RAF/3406 «Assurer l'approvisionnement en aliments vendus sur la voie publique sûrs et de bonne qualité pour une meilleure santé publique»);
- Appui en équipements des Autorités nationales compétentes de la sécurité sanitaire des aliments (Convention UEMOA-Mali signée en novembre 2014);
- Formation (BPH/BPF) et audit évaluation des boulangeries dans le cadre du concours «Pain d'or» de la Jeune Chambre internationale.

1.1.4. Coordination des actions de sécurité sanitaire des aliments

- Tenue des réunions du cadre de concertation des structures techniques chargées de la gestion des risques sanitaires; Organisation des missions conjointes d'inspection des alimentations du District de Bamako, composées des équipes pluridisciplinaires: Agence nationale de la sécurité sanitaire des aliments (ANSSA), Direction nationale des Services vétérinaires (DNSV), Direction nationale du commerce et de la concurrence (DNCC) Direction nationale de l'agriculture (DNA), Direction générale de la police nationale (DGPN).

Participation des membres de la Commission Destruction (DNCC, ANSSA, DNA, DNSV, DN.Santé, DN Assainissement Contrôle des Pollutions et Nuisances, DG Douanes, DG Police Nationale, Association des Consommateurs...) aux opérations de destruction des produits saisis, impropres à la consommation humaine.

ZIMBABWE

Réglementations alimentaires

Le Zimbabwe s'efforce d'améliorer ses réglementations alimentaires, mais la publication de nouvelles réglementations au Journal officiel est un processus long et laborieux. En 2013, le Zimbabwe a mis la dernière main à plusieurs réglementations alimentaires aux fins de publication officielle: une réglementation sur l'importation et l'exportation des aliments, une réglementation sur l'inspection et la certification des aliments et une réglementation sur l'eau de boisson conditionnée autre que l'eau minérale, qui sont toutes de nouvelles réglementations alimentaires. Le décret-loi 263 (de 2002) et la réglementation sur l'eau minérale naturelle ont été amendés et sont également prêts à être publiés au Journal officiel. Le Ministre de la santé a autorisé la publication officielle en 2014. Toutes ces réglementations s'appuient sur les normes Codex pertinentes et ont été notifiées à tous les partenaires commerciaux par l'intermédiaire du Secrétariat de l'Organisation mondiale du commerce. L'amendement de la réglementation sur l'étiquetage des aliments préemballés est également en cours. En 2015, le Conseil consultatif sur les normes alimentaires commencera à travailler à la réglementation sur l'enrichissement des aliments en éléments nutritifs.

Structures de gestion du contrôle alimentaire

Les structures de gestion du contrôle alimentaire du Zimbabwe n'ont pas changé depuis la dernière session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique. On a cependant amélioré la collaboration multisectorielle par l'intermédiaire du Comité SPS national, au sein duquel les autres parties prenantes ont été informées périodiquement des activités du Comité national du Codex (qui relève du Comité SPS national) relatives à la sécurité sanitaire des aliments. Le Comité du Codex a été invité à plusieurs réunions, comme celle avec l'association des producteurs de beurre d'arachides, où l'on a abordé la position nationale concernant les niveaux d'aflatoxines autorisés dans ce produit et la sécurité sanitaire des aliments en général. Nous avons également participé à une réunion de l'association des apiculteurs où nous avons expliqué les normes de sécurité sanitaire pour le miel.

Il est effectué sans cesse des inspections d'usines de production d'aliments: pour qu'un produit soit certifié, que ce soit pour la consommation locale ou pour l'exportation, l'usine dans laquelle il est fabriqué doit avoir fait l'objet d'une inspection satisfaisante. Il a également été procédé à des inspections avant expédition pour des produits destinés à être importés au Zimbabwe.

Infrastructure de laboratoire

En raison des difficultés économiques que connaît le pays, l'infrastructure de laboratoire n'a pas été améliorée. Le laboratoire national de contrôle alimentaire a besoin d'un matériel de pointe pour effectuer des analyses complètes avant de certifier que les produits alimentaires conviennent à la consommation humaine. Nous attendons du nouveau matériel promis par l'Union européenne dans le cadre du programme sur les produits agricoles de l'accord de partenariat économique. Il est prévu d'acheter du matériel de chromatographie gazeuse combinée à la spectrométrie de masse et de chromatographie liquide à haute performance pour le laboratoire dans le cadre de ce projet de l'Union européenne. Si ces achats se concrétisent, ce matériel aidera beaucoup le laboratoire à effectuer les analyses voulues sur les échantillons alimentaires.

Priorités du pays

Le Zimbabwe importe aujourd'hui des produits alimentaires, venant de la SADC et d'ailleurs, dont la sécurité sanitaire le préoccupe beaucoup. Le pays aimerait rétablir sa capacité à inspecter ces produits et à effectuer les analyses voulues. Au vu des problèmes de sécurité sanitaire des aliments qui sont déjà bien présents ou qui commencent à apparaître, le pays doit être en mesure de repérer la présence de résidus de pesticides, de résidus de médicaments vétérinaires, d'aflatoxines, de diphényle polychloré, d'hydrocarbure aromatique polycyclique, d'*E. sakazaki* dans les préparations pour nourrissons, des autres additifs alimentaires faisant l'objet de restrictions et de contaminants alimentaires. Au niveau local, il faut inculquer les bonnes pratiques agricoles à nos agriculteurs pour éviter que leurs produits soient refusés à l'exportation et pour leur permettre de produire des aliments sûrs et de qualité pour la consommation locale. Tout ce travail nécessite des ressources dont le pays ne dispose pas pour l'instant. On a constaté que la teneur en aflatoxines des arachides et des produits à base d'arachides dépassait les niveaux d'innocuité définis. Plus spécialement, des échantillons choisis aléatoirement en magasin de beurre d'arachides contiennent bien plus d'AB1 que le niveau autorisé de 4 ppm, et leur niveau total d'aflatoxines dépasse souvent le niveau autorisé de 20 ppm. Du matériel et des ressources doivent être mis à disposition pour permettre un suivi strict de la teneur en aflatoxines du beurre d'arachides.

Question 2: Renforcement du Codex au niveau national

Prière d'indiquer:

- i) Toute action importante que votre pays a entreprise pour renforcer le Codex au niveau national et promouvoir une participation au Codex plus efficace;
- ii) Toute action spécifique visant à renforcer le Point de contact du Codex comme par exemple les structures et les procédés consultatifs sur les questions du Codex, y compris la promotion d'un engagement accru et la participation de consommateurs et d'autres parties prenantes.

BÉNIN

Le Point de Contact du Codex a bénéficié des formations de renforcement de capacités de la FAO, de la Suisse et des États-Unis d'Amérique et a participé à plusieurs sessions du Codex. Le Bénin a participé aux sessions du Codex et sessions de renforcement de capacité suivants:

1. vingtième session du Comité FAO/OMS du Codex de coordination pour l'Afrique qui s'est tenue à Yaoundé (Cameroun), du 29 janvier au 1^{er} février 2013, deux délégués;
2. quarante-cinquième session du Comité du Codex sur les additifs alimentaires à Beijing (chine), du 18 au 22 mars 2013, un délégué;

3. vingtième session du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments à Moscou (Fédération de Russie), du 8 au 12 avril 2013, un délégué;
4. troisième cours sur l'utilisation du cadre de l'analyse des risques des aliments dans les pays de l'UEMOA à Cotonou (Bénin), du 4 au 6 juin 2013, six délégués;
5. trente-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius à Rome (Italie), du 1^{er} au 5 juillet 2013, deux délégués
6. quarante-cinquième session du CC sur l'hygiène alimentaire à Ha Noi (Viet Nam), du 11 au 15 novembre 2013, un délégué;
7. quarante-sixième session du CC sur les additifs alimentaires, en Chine, du 17 au 21 mars 2014, un délégué;
8. huitième session du CC sur les contaminants dans les aliments à La Haye (Pays-Bas) du 31 mars au 4 avril 2014, un délégué;
9. Consultation technique sur les faibles proportions de végétaux cultivés génétiquement modifiés dans le commerce international des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale à Rome (Italie), du 20 au 21 mars 2014, un délégué;
10. trente-septième session de la Commission du Codex Alimentarius à Genève (Suisse), du 14 au 18 juillet 2014, un délégué;
11. cinquième réunion panafricaine des points de contact nationaux du Codex à Nairobi (Kenya) du 16 au 18 juin 2014, un délégué;
12. Programme de partenariat de hauts responsables gouvernementaux impliqués dans les travaux du Codex Alimentarius, à Washington, DC (États-Unis d'Amérique), du 12 au 21 mai 2014, deux délégués;
13. Atelier sur le renforcement des capacités des points de contact Codex organisé conjointement par la Suisse et la FAO, Éthiopie, du 15 au 16 mai 2014, un délégué;
14. Atelier sur le renforcement des capacités des points de contact Codex organisé conjointement par la Suisse et la FAO, Ouganda, du 15 au 17 décembre 2014, un délégué;
15. Groupe de travail électronique sur le Système international de numérotation (SIN)

Le pays a participé aux groupes de travail électroniques suivants:

- Révision des termes de référence du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais;
- Considération de l'utilisation de la note 161 dans les additifs alimentaires (CCFA);
- Descripteurs de la Norme générale sur les additifs alimentaires et les dispositions des additifs alimentaires dans les catégories d'aliments 01.1.1 lait et babeurre (nature), 01.1.1.1 lait (nature), 01.1.1.2 babeurre (nature) et 01.1.2 boissons lactées, aromatisées et/ou fermentées (par exemple, lait chocolaté, cacao, «eggnog», yogourt à boire, boissons à base de lactosérum);
- Révision des *Directives pour l'évaluation simple de l'exposition alimentaire aux additifs alimentaires* (CAC/GL 3-1989);
- Système international de numérotation (SIN) des additifs alimentaires;
- Parasites dans les aliments;
- Histamine dans les poissons et les produits de la pêche;
- Comité de coordination du Codex pour la région Afrique sur l'identification et le classement des aliments d'origine africaine, susceptibles de faire l'objet d'une norme régionale ou internationale;
- Utilisation d'additifs dans les additifs.

Certains groupes de travail sont encore en cours.

Les participations aux différentes sessions du Codex ont été restituées au Comité National du Codex les 23 et 24 octobre 2013 pour les sessions de 2013 et les 23 et 24 décembre 2014 pour les sessions de 2014. Au cours de ces sessions, les formations furent restituées aux parties prenantes.

Le rapport annuel 2013 du Comité est envoyé en Conseil des Ministres.

BURKINA FASO

Action importante entreprise pour renforcer le Codex au niveau national et promouvoir une participation au Codex plus efficace

1. Le Comité national du Codex Alimentarius a rédigé un document de plaidoyer adressé, en mai 2014, à tous les ministères clés concernés par les questions du Codex pour solliciter leur adhésion et leur engagement aux travaux du Codex Alimentarius aux niveaux national et international. Le résultat en a été le

Comité national bénéficiant d'un appui financier du Ministère en charge de l'Agriculture pour l'organisation des réunions au niveau national chaque année.

2. Des requêtes sont formulées pour la prise en charge financière des activités aux niveaux régional et international.

Action visant à renforcer le point de contact du Codex/promotion d'un engagement accru participation de consommateurs et d'autres parties prenantes

3. Au cours de cette année 2014, plusieurs associations et sociétés ont été conviées à participer aux réunions du Comité national du Codex Alimentarius aux côtés des services publics et privés et des associations des consommateurs.

4. Ainsi pour la première fois des sociétés et ONG telles que Nestlé Afrique de l'Ouest, Helen Keller International, Micronutriments Initiative, UNICEF et autres ont participé activement aux réunions du Codex des mois de juillet et de septembre 2014.

GABON

Bénéficiaire du projet TCP/SFC/3402 sur l'Appui au renforcement des capacités des Comités nationaux et points de contact du Codex Alimentarius, pour trois pays de la sous-région Afrique Centrale: Cameroun, Gabon, République centrafricaine.

Les actions suivantes ont été menées:

- élaboration d'un plan d'action budgétisé
- acquisition de matériel et d'outils informatiques
- élaboration du règlement intérieur du Comité national
- la création d'un site Internet.

Aussi, les membres du CNCA ont été sensibilisés et formés sur les activités du Codex Alimentarius. Selon une approche participative et consensuelle, les différentes administrations impliquées, contribuent au renforcement du Comité.

MALI

2.1. Actions importantes entreprises au Mali pour renforcer le Codex au niveau national et promouvoir une participation au Codex plus efficace.

2.1.1. Appui à l'élaboration/relecture des normes nationales/régionales sur la base des normes internationales (Codex, CIPV, OIE):

2.1.1.1. Génération de données nécessaires à l'élaboration de la réglementation/législation alimentaires conformes aux dispositions des normes internationales (Études/recherches en référence au Codex):

- Évaluation de la qualité sanitaire des farines issues de la mouture par les moulins au Mali;
- Évaluation des risques sanitaires liés à l'alimentation des personnes vivant avec le VIH dans le District de Bamako;
- Évaluation des risques liés à la consommation du riz contaminé par les aflatoxines, le plomb et le cadmium dans le District de Bamako;
- Programme FAO/OMS – Évaluation de la contamination du sorgho par les mycotoxines au Mali;
- Évaluation de la qualité microbiologique de la viande de poulet consommée dans le District de Bamako;
- Projet MTF/RAF/487/STDF Étude de l'alimentation totale en Afrique sub-saharienne: Exposition aux contaminants chimiques par voie alimentaire au Bénin, au Cameroun, au Mali et au Nigéria.

2.1.1.2. Appui technique à l'élaboration/relecture des normes nationales

- Tenue des réunions des Comités techniques de normalisation «Denrées alimentaires»;
- Tenue de la cinquième session du Conseil national de la normalisation et du contrôle de qualité;
- Participation des membres des sous-comités Codex aux travaux des Comités Techniques de Normalisation (CTN) des denrées alimentaires;
- Mise à dispositions des normes Codex (manuel de procédure, normes, guides, codes d'usages, directives...) aux structures impliquées (AMANORM, DNPIA, DNSV, DNPIA, LCV);

- Appui du Service central de liaison du Codex pour le Mali aux Comités techniques de normalisation des denrées alimentaires.

2.1.1.3. Appui à l'élaboration/relecture des normes régionales/internationales:

- Tenue de la huitième session du Comité national du Codex, le jeudi 11 décembre 2014, dans la salle de Conférences de l'ANSSA;
- Tenue des réunions préparatoires électroniques des sessions Codex avec formulation de positions nationales/observations écrites sur des questions d'intérêt pour le Mali;
- Participation de sept (07) délégués du Mali à quatre (04) sessions du Codex (CCGP, CCA, CCPR, CCFH) et à une réunion des présidents du Codex en marge de la CCFL;
- Participation de huit (08) délégués du Mali à six (06) réunions/ateliers de renforcement des capacités des experts de la zone Afrique dans le domaine du Codex et des SPS;
- Préparation et transmission au CCAFRICA et à l'UA/BIRA, du document de projet de la norme régionale pour le beurre de karité;
- Fourniture d'éléments de réponse aux questionnaires (OMS, CCAFRICA, CAC) sur le Codex;
- Participation à l'enquête sur la perception, la connaissance et les attentes des pays africains vis-à-vis du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CAFRICA);
- Appui technique du Mali à la mise en place/ renforcement des capacités des comités nationaux Codex de trois pays africains (Projet TCP/SFC/3402 Appui au renforcement des capacités des comités nationaux et points de contact du Codex Alimentarius: Cameroun, Gabon, République Centrafricaine);
- Animation de l'atelier de formation FAO/OMS sur le Codex Alimentarius pour une participation plus efficace de sept (07) pays aux activités internationales de normalisation de la Commission du Codex Alimentarius, Côte d'Ivoire, Grand Bassam, 1^{er}-3 octobre, 2014.

En reconnaissance de sa participation de qualité aux activités du Codex aux niveaux national, régional, sous-régional et international, la Communauté internationale, lors de la trente-septième session de la Commission du Codex Alimentarius, tenue à Genève (Suisse) du 14 au 18 juillet 2014, a élu le Mali, en la personne du Docteur Mahamadou Sako, Directeur Général Adjoint de l'ANSSA, Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius pour un mandat de trois ans (2014 -2017) non renouvelable.

2.1.1.4. Appui au renforcement du Point de Contact du Codex

- Tenue de la huitième session du Comité national du Codex, le jeudi 11 décembre 2014, dans la salle de Conférences de l'ANSSA, sous la présidence du Professeur Boubacar Sidiki CISSE, Président du Comité national du Codex. Les principaux résultats des travaux de la huitième session du CNC:
 - Sessions prioritaires des Comités et de la Commission du Codex de 2015 sélectionnées;
 - Délégués du Mali pour les sessions prioritaires des Comités et de la Commission du Codex de 2015 désignés;
 - Recommandations formulées quant à la bonne conduite des activités du Codex au Mali;
- Appui technique au Regroupement pour la Défense des Consommateurs du Mali (REDECOMA) à la formation des unités de production agroalimentaires sur l'étiquetage des denrées alimentaires;
- Participation des organisations/associations des consommateurs aux activités de sécurité sanitaire des aliments (CA/ANSSA, CNC/sous-comités Codex, CNAMM, CNNCQ, CST, CNSSA...).

ZIMBABWE

Il y a pour l'instant peu de consultations sur les questions relatives au Codex en raison du manque de ressources. Cependant, le Codex est de mieux en mieux connu au niveau national. Le Comité national du Codex est composé de parties prenantes issues de diverses institutions et organisations s'intéressant à la sécurité sanitaire des aliments. Il s'agit notamment d'agriculteurs, de consommateurs, de producteurs d'aliments et de ministères et départements publics. Cela étant, il est nécessaire de renforcer leur participation.

Le Zimbabwe comptait parmi les pays de la SADC qui devaient bénéficier d'un projet de la FAO sur le renforcement du Codex au niveau national, mais le projet n'a pas encore été approuvé. Cela fait longtemps que nous souhaitons créer au Zimbabwe des sous-comités nationaux du Codex sur les sujets intéressant le pays, mais nous n'avons pas les ressources nécessaires. Ces sous-comités débattraient en détail des points examinés par les différents comités du Codex, ainsi que des points de vue des experts africains du Bureau

interafricain pour les ressources animales de l'Union africaine. Le Comité national du Codex estime que l'examen détaillé des questions traitées par tous les comités du Codex représente une charge de travail trop lourde et souhaiterait disposer de ses propres sous-comités, qui lui feraient des recommandations.

Présentation d'un document de travail sur la biofortification, à la trente-sixième session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime (CCNFSDU)

À la trente-cinquième session du CCNFSDU, en 2013, le Zimbabwe s'était proposé pour l'établissement d'un document de travail sur la biofortification. De nombreuses parties prenantes, issues de différentes institutions, ont participé à l'établissement de ce document. Cela a été une nouvelle occasion de sensibiliser les parties prenantes au Codex. Les participants étaient très enthousiastes et les différentes parties prenantes ont présenté de nombreuses contributions sous la forme de recherches dans la littérature. Toutes les contributions ont ensuite été réunies dans le document de travail définitif. L'Afrique du Sud a également fait des observations. Le document de travail a été présenté à la trente-sixième session du CCNFSDU, à Bali (Indonésie), en novembre 2014, où le Comité a accepté que le document soit présenté à la Commission du Codex qui se tiendra en juillet 2015. Les participants ont pris note avec satisfaction de l'approbation de leur document et attendent avec intérêt de pouvoir continuer à travailler sur la définition de la biofortification après l'approbation par la Commission.

Membre du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius

À la vingt et unième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, le Zimbabwe souhaite poser sa candidature pour représenter l'Afrique au sein du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, en qualité de membre élu selon des critères géographiques. Il s'agira également d'une occasion de mieux faire connaître le Codex au sein du pays. Cette exposition renforcera par ailleurs la participation du Zimbabwe aux travaux du Codex.

Question 3: Les priorités et les intérêts nationaux des normes du Codex

Prière d'indiquer:

- i) Quels normes et textes apparentés spécifiques (actuellement en cours d'élaboration ou existants) sont considérés d'une grande importance et d'un intérêt majeur pour votre pays;
- ii) Quels sont les secteurs prioritaires actuels qui nécessitent l'élaboration de normes nationales; et
- iii) Utilisation et pertinence des normes du Codex, au niveau national.

BÉNIN

Tous les textes du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, sur les additifs alimentaires, sur les contaminants, sur les résidus de pesticides, sur la nutrition, sont considérés d'une grande importance et d'un intérêt majeur pour votre pays. Le pays se met aussi dans la droite ligne des priorités unions régionales et sous-régionales telles l'Union Africaine et la CEDEAO.

BURKINA FASO

- i)
 - Norme régionale du Codex sur le fruit de baobab;
 - Norme régionale du Codex sur le beurre de karité;
 - Norme régionale sur la viande séchée (Kilichi);
 - Normes du Codex sur les LMR de pesticides dans les produits oléagineux;
 - Normes du Codex sur les LMR d'antibiotiques dans la viande importée.
- ii)
 - Norme internationale du Codex pour les graines de sésame (*Sesamum induum L.*);
 - Norme internationale du Codex pour les graines de Néré (*Parkya biglobosa*) fermentées (sombala)
- iii)

Les normes internationales du Codex sont largement diffusées sur le plan national. Elles servent de référence pour l'élaboration des normes nationales.

Pratiquement plus de 131 normes du Codex sur les denrées alimentaires produites localement, ou importées ont été adoptées comme normes nationales par l'ABNORM (exemple: FASONORM).

GABON

Les secteurs prioritaires nécessitant l'élaboration de normes nationales sont:

- l'hygiène publique
- le contrôle et l'inspection des denrées alimentaires

- l'utilisation des pesticides dans la production végétale
- l'inspection des poissons et produits de la pêche.

Cependant, le Gabon ne disposant pas de laboratoires accrédités, s'appuie sur les normes du Codex.

C'est donc là la contribution du Gabon à cette note circulaire. Toutefois, je reste disponible à toutes autres questions supplémentaires.

MALI

3.1. Normes et textes apparentés spécifiques actuellement en cours d'élaboration d'intérêt pour le Mali

Comités Codex	Questions d'intérêt pour le Mali
47 ^e session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> • Avant-projet de Directives sur le contrôle de parasites zoonotiques spécifiques dans la viande: <i>Trichinella</i> spp. et <i>Cysticercus bovis</i>; • Document de travail sur la présence et le contrôle des parasites; Document de travail sur le bien-fondé de la révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais.
9 ^e session du Codex sur les contaminants dans les aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Projet et avant-projet de révision des limites maximales pour le plomb dans certains produits dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale; • Avant-projet de limites maximales pour le cadmium dans le chocolat et les produits dérivés du cacao; • Avant-projet de limite maximale pour l'arsenic inorganique dans le riz décortiqué; • Avant-projet de Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination par l'arsenic dans le riz; • Projet de limites maximales pour le déoxynivalénol (DON) dans les aliments à base de céréales pour les nourrissons et les enfants en bas âge; dans la farine, la semoule, les gruaux et les flocons dérivés du blé, du maïs ou de l'orge; et dans les grains de céréales bruts (blé, maïs et orge) y compris les plans d'échantillonnage pour les grains de céréales bruts; • Avant-projet de limites maximales pour les aflatoxines totales dans les arachides prêtes à consommer et plan d'échantillonnage associé; • Avant-projet de révision du Code d'usages en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines; • Document de discussion sur les approches pour une application progressive des limites maximales inférieures pour les contaminants; • Document de discussion sur les limites maximales pour le méthylmercure dans le poisson; Document de discussion sur les radionucléides
47 ^e session du Comité du Codex sur les résidus de pesticides dans les aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Projet de révision de la classification Codex des produits destinés à l'alimentation humaine et animale: Groupes de produits végétaux sélectionnés; • Avant-projet de Tableau 2 - Sélection et exemples de produits représentatifs (produits végétaux) (pour inclusion dans les principes et directives relatifs à la sélection de produits représentatifs en vue de l'extrapolation de LMR de pesticides pour certains groupes de produits); • Document de discussion sur les orientations à fournir en vue de l'établissement de limites maximales de résidus de pesticides pour les cultures mineures et les cultures spéciales.
43 ^e session du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées	<ul style="list-style-type: none"> • Dispositions relatives à l'étiquetage figurant dans les projets de normes du Codex • Datage (Révision de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) • Proposition de révision des Directives générales pour l'utilisation du terme "Halal".
24 ^e session du Comité du Codex sur les graisses et les huiles	<ul style="list-style-type: none"> • Documents de discussion sur l'amendement à la Norme pour les huiles végétales portant un nom spécifique: <ol style="list-style-type: none"> a) Huiles de tournesol – Révision des limites des acides oléiques et acides

	linoléiques b) Huile de soja – Ajout à haute teneur en acide oléique c) Huile de palme – Ajout à haute teneur en acide oléique (OxG) d) Huile d'arachide – Composition en acides gras et autres facteurs de qualité e) Huile de tournesol – Inclusion des dispositions concernant l'huile de tournesol à haute teneur en acides stéarique et oléique. <ul style="list-style-type: none"> Document de discussion sur l'amendement au Code d'usages pour l'entreposage et le transport des huiles et graisses comestibles en vrac.
29 ^e session du Comité du Codex sur les principes généraux	<ul style="list-style-type: none"> Proposition d'amendements des procédures d'élaboration des normes du Codex et des textes apparentés; Cohérence des textes sur l'analyse des risques dans les comités compétents;
22 ^e session du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> Document de réflexion sur les principes et directives pour l'élaboration et la gestion de questionnaires destinés à des pays exportateurs; Document de réflexion sur la révision des Principes et directives pour l'échange d'informations dans les situations d'urgence en matière de sécurité sanitaire des aliments; Projet d'amendements des Directives concernant les échanges d'information entre pays sur les rejets de denrées alimentaires à l'importation.
37 ^e session du Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime	<ul style="list-style-type: none"> Avant-projet de modification de la Norme du Codex pour les aliments transformés à base de céréales destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge (CODEX STAN 74-1981) de manière à inclure une nouvelle Partie B concernant les enfants en insuffisance pondérale; Avant-projet de valeurs nutritionnelles de référence supplémentaires ou révisées aux fins d'étiquetage dans les Directives du Codex concernant l'étiquetage nutritionnel.

3.2. Secteurs prioritaires nécessitant l'élaboration de normes nationales

N°	Secteurs prioritaires	Normes prioritaires à élaborer
1	Poisson et Produits de la Pêche	<ul style="list-style-type: none"> Norme nationale pour le poisson fumé; Norme nationale pour le poisson séché.
2	Lait et produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> Norme nationale pour le lait frais; Norme nationale pour le fromage de chamelle; Norme nationale pour le sirimè «ghee».
3	Céréales et dérivés	<ul style="list-style-type: none"> Norme nationale pour le fonio; Norme nationale pour le forgho; Norme nationale pour le djouka; Norme nationale pour les semoules de maïs.
4	Huiles et graisses	<ul style="list-style-type: none"> Norme nationale pour le beurre de karité; Norme nationale pour l'huile de tinèni «brycinus leuciscus»; Norme nationale pour l'huile de sésame; Norme nationale pour la pâte d'arachide.
5	Viande et produits carnés	<ul style="list-style-type: none"> Norme nationale pour la viande séchée
6	Fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> Norme nationale pour la mangue séchée; Norme nationale pour l'échalote séchée.

ZIMBABWE

Le Zimbabwe s'intéresse pour l'instant aux normes relatives aux aliments pour nourrissons et aux normes relatives à l'enrichissement des aliments en éléments nutritifs. Le pays va s'inspirer des directives du Codex relatives à l'enrichissement des aliments, arrêtées à Bali en novembre, pour l'établissement de sa réglementation nationale en la matière.

Étant donné que de nombreux enfants présentent un retard de croissance au Zimbabwe, de nombreuses ONG importent des aliments pour les enfants, aliments dont nous voulons vraiment pouvoir contrôler la sécurité sanitaire et la qualité. Les directives relatives à la préparation des aliments pour nourrissons sont donc très importantes et prioritaires pour nous.

La qualité et la sécurité sanitaire de la production agricole sont un autre domaine prioritaire. L'économie du Zimbabwe est principalement agricole et nous devons donc veiller à ce que nos agriculteurs connaissent les bonnes pratiques agricoles afin de ne pas produire des cultures contaminées. Les résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires sont un aspect auquel nous devons prêter une attention particulière, si nous voulons que nos produits tiennent la comparaison sur les marchés internationaux. Pour élaborer ses réglementations alimentaires, le Zimbabwe fait toujours référence aux normes pertinentes du Codex.