

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE
DE LA SANTÉ

BUREAU CONJOINT:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROME: Tél. 5797 Câbles Foodagri

ALINORM 79/28

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Treizième Session

Rome, 3-14 décembre 1979

RAPPORT DE LA 4e SESSION DU COMITE DE COORDINATION POUR

L'AFRIQUE

Dakar, 3-7 septembre 1979

(Traduit sur place)

F

INTRODUCTION

1. La quatrième Session du Comité de Coordination du Codex pour l'Afrique s'est tenue au Centre International d'Echanges de Dakar, du 3 au 7 septembre 1979.
2. Les délégations gouvernementales pays suivants ont participé aux travaux de la Session: Bénin, Côte d'Ivoire, Ghana, Kenya, Nigéria, Sénégal, Togo, Zaïre. Etaient également présents des observateurs de l'IABA (Inter-American Bar Association) et de l'IFT (Institute of Food Technologists). La liste des participants, y compris des fonctionnaires de la FAO et de l'OMS, figure à l'annexe I du présent rapport.
3. La Session était présidée par le Dr. Thianar N'Doye, Coordinateur pour l'Afrique. Il a présenté le Président de la Commission du Codex Alimentarius, le Professeur Emile Matthey qui a souligné l'importance que la Commission attache aux travaux du Comité de Coordination pour l'Afrique et a souhaité au Comité plein succès pour la poursuite de son programme de travail. Parlant au nom des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS, le Secrétariat a remercié le Gouvernement du Sénégal pour l'accueil généreux qu'il a bien voulu réserver à la 4e Session du Comité de Coordination du Codex pour l'Afrique. Il a souligné que cette session marquait une étape importante dans le développement du Comité de Coordination puisque c'était la première fois que le Comité se réunissait dans un pays africain francophone. Il s'est félicité du concours du Coordinateur qui a permis la tenue de cette session au Sénégal.
4. La Session a été officiellement ouverte au nom de M. Mamadou Diop, Ministre de la Santé publique, par M. Libasse Seck, son Directeur de Cabinet. Le Ministre a souligné l'intérêt que la région porte aux travaux du Codex Alimentarius et la nécessité pour les pays de la région de contribuer à ces travaux par le canal du Comité régional de Coordination. Le discours complet du Directeur de Cabinet se trouve dans l'Annexe II.

ELECTION DU VICE-PRESIDENT ET DES RAPPORTEURS

5. Le Comité a élu à l'unanimité M. J.C. Obél (Kenya) Vice-Président, et M. O. Erinle (Nigéria) et M. N. Ayoundogea (Bénin) rapporteurs.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR

6. Le Comité est convenu d'examiner les normes de qualité pour le mil, le sorgho ordinaires et leurs produits dérivés, normes extraites de la Réglementation alimentaire du Sénégal dans le cadre de la discussion autour du point 8 de l'ordre du jour (principales denrées alimentaires d'Afrique du Nord et des pays africains francophones). Il a également décidé d'examiner le point 6 (mise à jour de l'inventaire des moyens de contrôle

W/83380

alimentaire et du personnel disponible dans la région) en même temps que le point 10 (Stratégie du contrôle alimentaire de la FAO et de l'OMS).

QUESTIONS SOULEVEES PAR LE RAPPORT DE LA 12e SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET LES RAPPORTS D'AUTRES COMITES DU CODEX

7. Le Comité était saisi du document CX/AFRO 79/2. Il a constaté que la Commission avait examiné deux résolutions que le Comité de Coordination du Codex pour l'Afrique avait approuvées lors de sa troisième Session (voir ALINORM 78/28, Annexes V et VI). L'une de ces résolutions recommandait aux gouvernements de la région de participer plus pleinement aux travaux du Comité de Coordination pour l'Afrique afin que leur point de vue soit convenablement représenté et qu'on en tienne compte dans la discussion des questions qui se posent à la région; la seconde résolution concernait la création d'établissements régionaux et sous-régionaux pour la formation du personnel chargé du contrôle alimentaire. La Commission avait fermement soutenu les deux résolutions.

8. La Commission a également pris acte des activités du Comité relativement à l'application de la Loi-type sur les Aliments, la réalisation d'un inventaire des moyens de contrôle alimentaire, et à la préparation de matériaux de base avant que soient entrepris les travaux sur l'établissement de normes régionales pour les denrées particulières.

9. En ce qui concerne l'avant-projet de norme pour le maïs servant à la consommation humaine qui figurait à l'étape 4 de la Procédure d'élaboration des normes Codex, il y avait eu un long débat à la Commission, d'abord sur la façon dont les Comités régionaux doivent entreprendre l'élaboration de normes régionales, ensuite sur la question de savoir si une norme pour le maïs était souhaitable, et dans l'affirmative, si une telle norme doit être régionale ou mondiale.

10. La Commission avait souligné que les Comités de Coordination doivent statutairement adresser une demande à la Commission avant d'envoyer un projet de norme aux gouvernements pour observations, mais que toutefois les statuts de la Commission permettent effectivement à la majorité des pays d'une région d'adopter une norme régionale bien qu'une majorité de la Commission puisse être en faveur d'une norme mondiale (Manuel de Procédure, 4ème édition, p.12).

11. La Commission avait reconnu que le maïs était d'une importance particulière dans la région et avait accepté que soit poursuivie l'élaboration d'une norme régionale africaine pour le maïs.

12. A un stade ultérieur des délibérations de la Commission, le développement d'une norme régionale africaine pour le blé fut de nouveau soulevé quand bon nombre de délégations soutenaient l'idée de normes alimentaires pour d'autres produits céréaliers sur une base internationale dans un même comité.

13. La Commission a décidé de créer un Comité du Codex pour les céréales et les produits céréaliers. Ce comité serait accueilli par le Gouvernement des Etats-Unis et tiendrait sa première réunion au début de 1980 à Washington.

14. La Commission a également décidé la création d'un Comité du Codex pour les Protéines provenant des légumes qui tiendra sa première réunion à Ottawa au Canada au printemps de 1980.

COMITE DU CODEX SUR LES ALIMENTS DIETETIQUES OU DE REGIME

15. Ce Comité avait étudié lors de sa 11e session l'Avant-Projet de Norme pour les aliments d'appoint destinés aux nourrissons et enfants en bas âge à l'étape 8 de la Procédure. Au cours des discussions portant sur la Norme, plusieurs délégations ont proposé que ce produit soit considéré comme convenable pour servir de complément aux aliments donnés après sevrage, notamment dans les pays en développement pour fournir de l'énergie, des protéines et les éléments nutritifs qui manquaient aux aliments de base. L'accent a été mis sur la nécessité d'inclure d'autres sources de protéine, comme par exemple les protéines des légumes qui pourraient être disponibles au plan local et sont propres à satisfaire les besoins diététiques des nourrissons et enfants en bas âge.

16. En conclusion des discussions sur la recommandation de la Norme, il a été suggéré aux Comités régionaux de Coordination pour l'Afrique, l'Asie et l'Amérique latine de retenir cette Norme pour tenir compte du rôle que de tels produits peuvent jouer dans les pays en développement dans le cadre des produits auxquels s'appliquent les autres Normes du Codex pour les nourrissons et les enfants en bas âge.

17. En examinant la Norme, les délégués au Comité de Coordination ont fait les remarques suivantes:

D'un point de vue général, il faut avoir présent à l'esprit, en étudiant les utilisations médicales possibles de ces produits et les normes exigées pour leur étiquetage, le Code de déontologie du commerce international des aliments et les réglementations gouvernementales relatives à l'utilisation de ces aliments.

Hygiène alimentaire. Cette section devra être complétée ultérieurement par des méthodes d'échantillonnage et d'examen pour les microorganismes pathogènes spéciaux.

Additifs alimentaires. Il a été proposé d'inclure dans la liste des additifs alimentaires la gomme arabique qui est largement acceptée et utilisée dans la région. Il a été souligné que l'inclusion d'un additif alimentaire dans la norme doit être fondée sur une justification technologique de son utilisation et que, surtout en ce qui concerne les aliments pour enfants, la liste doit être maintenue à un contenu minimum. Finalement, il a été décidé de ne pas ajouter la gomme arabique à la liste des additifs alimentaires.

Description. Il a eu une discussion concernant la formulation du texte dans la Sous-Section 2.2 relative aux ingrédients de ces produits. Il a été souligné que le terme "lait" était utilisé aussi, par exemple en Asie, pour des produits à base de légumes comme le soja alors que dans le texte actuel le mot est utilisé uniquement pour les produits animaux. La formulation suivante a été proposée pour plus de clarté:

"Ces aliments sont à base de lait de vache ou d'autres animaux. Ils peuvent aussi être à base d'autres constituants comestibles d'origine animale et/ou végétale auxquels du lait peut ou non être ajouté, et qui se sont avérés appropriés à l'alimentation des nourrissons âgés de 4 à 6 mois".

GRUPE MIXTE CEE/CODEX ALIMENTARIUS D'EXPERTS DE LA NORMALISATION DES DENREES SURGELEES

18. Le Comité de Coordination a constaté que le Groupe avait presque terminé ses travaux sur l'élaboration de normes pour les aliments et les légumes surgelés et avait demandé au Secrétariat d'informer les gouvernements des pays membres qu'il était prêt à entreprendre d'autres travaux et de soumettre ce problème à l'attention des gouvernements des pays membres, et notamment à celle des Comités régionaux de Coordination.

19. Le Comité de Coordination a constaté que les travaux sur la Norme pour les grains entiers de maïs surgelés, et celle pour le maïs en épi surgelé étaient déjà en cours et que les travaux sur les solides insolubles d'alcool et la teneur en sucre de ces produits seraient étudiés. Il a été convenu de communiquer la précédente requête de Groupe d'experts de la normalisation des denrées surgelées aux pays membres de la Région africaine.

COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE ALIMENTAIRE

20. Le Comité de Coordination a constaté que la 16a Session du Comité susnommé s'était tenue à Washington en juillet 1979 et que le Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour les arachides (cacahuètes) avait été discuté à l'étape 7 de la Procédure.

21. Au cours de la session, la délégation du Nigéria avait demandé que le Code fût ramené à l'étape 6 parce que les difficultés de communication dans la Région africaine n'avaient pas permis aux gouvernements d'envoyer à temps leurs observations pour examen par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Après discussion, il avait été convenu de faire passer le code à l'étape 8 de la Procédure.

22. Certaines délégations ont souligné le fait que l'actuel Code d'usages serait difficile à appliquer dans la Région, et ont proposé une période intérimaire avant son

application. Il a été souligné que l'application des Codes d'usages était volontaire et que les codes étaient conçus comme de simples directives et qu'en conséquence il n'était pas nécessaire de prendre une disposition fixant un délai. En outre, beaucoup de pays de la Région utilisaient des méthodes qui ne figuraient pas dans le Code mais qui permettaient d'obtenir un produit fini de bonne qualité. Dans le cas du Sénégal par exemple, l'arachide sauvage destinée à l'exportation était sélectionnée à la main pour éliminer les graines contaminées par l'aflatoxine, et chaque année on procède à un bilan concernant la contamination d'aflatoxine. Après quelques discussions complémentaires, le Comité a fait remarquer que les gouvernements avaient encore l'occasion de faire des observations à l'Etape 8. Ces observations seront transmises pour examen à la 13e session de la Commission du Codex Alimentarius.

COMITE DU CODEX POUR LES FRUITS ET LEGUMES TRAITES

23. Le Comité de coordination a constaté qu'à la suite des discussions lors de sa 3ème session, il avait été convenu que des travaux devraient être entrepris sur la normalisation des noix d'acajou. Un projet de proposition avait été préparé par le Kenya et avait été communiqué à l'Inde pour avis et la Commission avait décidé qu'il devrait être envoyé au Comité susmentionné pour étude lors de sa prochaine session. Le Comité de coordination a constaté qu'un Code international Recommandé d'usages en matière d'hygiène pour les fruits de coque avait déjà été publié (CAC/RCP 6 - 1972).

ETAT D'AVANCEMENT DE L'ADOPTION/ADAPTATION DE LA LOI-TYPE SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES DANS LES PAYS DE LA REGION D'AFRIQUE

24. Le Comité a eu à examiner le rapport de sa 3ème session (ALINORM 78/28) et le document ON/AFRO 79/2. Les délégués ont brièvement décrit l'état d'avancement de l'adoption/adaptation de la Loi-type sur les produits alimentaires. Chaque fois qu'une loi nationale sur les produits alimentaires avait été déjà promulguée, le Comité a été tenu informé de ce que les parties les plus essentielles des législations sur les produits alimentaires étaient en étroite conformité avec la Loi-Type sur les produits alimentaires. Ailleurs le développement de la législation sur les produits alimentaires semble en être restée à un stade primitif et, d'après le rapport, les dispositions de la Loi-Type sur les produits alimentaires ont été dans l'ensemble adoptées. Plusieurs délégations des anciennes colonies françaises ont affirmé qu'elles travaillaient encore, d'une manière générale, dans le cadre des dispositions de la Loi française sur la répression des fraudes, qui date de 1905.

25. La délégation sénégalaise avait préparé une étude comparative détaillée entre la Loi-Type sur les produits alimentaires et leur propre Projet de loi sur les produits alimentaires et les produits pour le bétail et a conclu que les deux documents avaient des approches divergentes du problème. La loi sénégalaise avait pour objectif d'empêcher la fabrication et la vente de produits alimentaires dont la salubrité n'était pas garantie, tandis que, de l'avis de cette délégation, la Loi-Type restait silencieuse sur cet aspect. Les autres points de désaccord ont trait à l'application de la loi sénégalaise à toutes les denrées commerciales, ainsi qu'à certaines différences de points de vue. Pour cette délégation, et d'après la législation sénégalaise par exemple, la commercialisation d'un produit alimentaire est sujette à une autorisation préalable des autorités responsables du contrôle des produits alimentaires.

26. On a également fait une étude critique de l'emploi de termes tels que importation, garantie et défense. D'après la législation sénégalaise, seul le Président de la République a autorité pour faire appliquer un décret. Par conséquent la disposition contenue dans la partie IV de la Loi-Type sur les produits alimentaires a été déclarée inacceptable par la délégation du Sénégal, qui estimait que la démarche adoptée pour la Loi-Type sur les produits alimentaires n'était pas la plus efficace.

27. L'étude comparative mentionnée ci-dessus a été généralement considérée par les pays de la Région comme constituant un grand pas en avant pour l'adoption ou le rejet de la Loi-Type sur les produits alimentaires. A ce point du débat, on a souligné le besoin urgent qu'il y avait d'examiner à fond la question. On proposa le recrutement d'un consultant par la Commission du Codex Alimentarius chargé d'étudier les relations entre la Loi-Type d'une part, et d'autre part les législations nationales sur les produits alimentaires dans des groupes de pays en voie de développement tels que les pays francophones, les pays d'Amérique latine, etc.

28. L'observateur de l'Association interaméricaine des avocats a fait part d'une résolution qui avait été adoptée à leur 17ème Comité sur la législation sur les produits alimentaires et les narcotiques par rapport à la Loi-Type sur les produits alimentaires, et déclara que l'objection soulevée par le Sénégal pouvait être aussi soulevée par n'importe quel pays de la Région latino-américaine. Il a promis d'envoyer un exemplaire de la résolution précitée au Secrétariat du Codex pour examen et action éventuelle. Il ajouta que l'emploi

du terme "Type" n'était pas heureux puisqu'en l'occurrence il tendait à rendre moins souple une proposition de cette nature. Le mot "Guide" eut été plus approprié. L'observateur de l'Association interaméricaine des avocats restait néanmoins persuadé que les pays membres n'étaient pas obligés d'accepter la Loi-Type sur les produits alimentaires et qu'en fait celle-ci devait servir de guide aux pays qui voulaient opérer une mise à jour de leur législation sur les produits alimentaires.

DEFINITION DE "VENDRE"

29. A sa 3^{ème} session, le Comité a invité le Secrétariat à faire appel au Service juridique de la FAO pour savoir si oui ou non le terme "don" pouvait être admis dans la définition de "vendre". On fit référence à une étude exhaustive réalisée conjointement par la FAO et l'OMS en 1967 portant sur les "Principes généraux de la législation sur les produits alimentaires" (SP - 10/30 GPFL - juillet 1967). Le document ne faisait aucune mention de "don" dans la définition de "vendre" pour aucun des pays étudiés. De plus la définition de "vendre" avait quelque implication de paiement que n'avait pas "don". La délégation du Kenya a donné les raisons pour lesquelles à son avis on devait aussi inclure "don" dans la définition de "vendre". Après quelque discussion, le Comité a admis que la notion de "vente" ne pouvait englober celle de "don". Dans le cas des offres consenties par des pays donateurs, on a estimé que la décision finale en cette matière devrait incomber aux autorités nationales des pays bénéficiaires. La délégation du Kenya a fait observer que les aliments livrés à titre de "dons" devraient d'abord être reconnus aptes à la consommation humaine dans le pays d'origine avant d'être expédiés au bénéficiaire.

30. Il n'y a pas de fortes objections de la part des délégations en ce qui concerne l'inclusion du troc dans la définition du mot "vendre". Le Comité a signalé néanmoins que la pratique du troc quoique en répression en Afrique, représentait un important pourcentage du commerce alimentaire et que le troc devrait être compris dans la notion de vente.

31. Le Comité a examiné la vraie signification et les moyens d'inclure dans la Loi-Type sur les produits alimentaires des dispositions sur l'importation, la garantie et les interdictions. La délégation du Sénégal a été préoccupée par le coût, pour l'importateur, du reconditionnement d'une denrée alimentaire donnée, et a proposé de surmonter cette difficulté par un contrôle adéquat des denrées avant que celles-ci ne quittent le pays exportateur. Les limites d'une telle pratique ont été examinées par le Comité et la décision finale en ce qui concerne l'inclusion de l'"importation" dans une loi nationale sur les produits alimentaires était laissée à l'appréciation de chaque pays membre. Il a été également convenu que le contrôle des importations devrait être assez ferme pour éviter le "dumping" des denrées alimentaires inappropriées dans les pays africains. L'inclusion de dispositions relatives à la "garantie" et aux "interdictions" dans une loi nationale sur les produits alimentaires a été considérée par le Comité comme représentant une mesure de sauvegarde acceptable, d'une manière générale. L'utilisation de telles dispositions serait déterminante dans l'identification des niveaux de responsabilité principale et dans la conduite d'une action adéquate pour assurer un commerce honnête.

MISE A JOUR DE L'INVENTAIRE DES MOYENS ET DU PERSONNEL DISPONIBLE DANS LA REGION POUR LE CONTROLE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

32. Les délégations présentes ont passé en revue les moyens et le personnel disponible dans leur pays pour le contrôle alimentaire. Ces informations ont servi à compléter et à mettre à jour celles contenues dans l'Annexe III du document ALINORM 78/28 (voir Annexe III du présent rapport). Quelques délégations ont essayé d'envoyer une documentation plus complète sur la question au Secrétariat de retour dans leur pays.

33. En présentant la situation de leurs pays respectifs, un certain nombre de délégations ont indiqué que le contrôle des denrées alimentaires n'était pas satisfaisant. Dans plusieurs cas, les services de contrôle des aliments et la législation alimentaire font entièrement défaut. Selon les rapports présentés, les gouvernements ont compris le lien évident qui existe entre le contrôle alimentaire, la préservation des pertes alimentaires et la sécurité alimentaire. Ces gouvernements font également des efforts, dans les limites de leurs modestes ressources, pour mettre à jour leur système de contrôle alimentaire par une législation et une réglementation appropriées, la formation d'une administration qualifiée - inspecteurs et personnel de laboratoire - et par l'acquisition de l'équipement nécessaire. Le Comité a exprimé l'espoir que ces efforts seront soutenus par les organisations internationales et les pays donateurs au plan bilatéral.

34. Quelques délégations ont proposé d'envoyer de nouveau aux pays le questionnaire qui avait été initialement préparé sur ce point. A cet égard, le Comité a été informé que le Comité de coordination du Codex pour l'Europe avait mené une enquête sur les services de contrôle et les systèmes d'inspection alimentaires en Europe. Les résultats seront publiés début 1980 (ALINORM 79/19 §§ 84-88 ref.). Puisque cette enquête a été faite avec un questionnaire plus détaillé, le Bureau régional de l'OMS pour l'Europe a pensé qu'il serait utile d'avoir le même type d'enquête pour d'autres Régions. Le Comité a approuvé cette recommandation et a invité le Secrétariat à mettre le questionnaire à la disposition des pays membres.

35. Le projet conjoint FAO/PNUE de création d'un Centre régional de formation et de coopération pour l'Afrique francophone a été présenté par le Secrétariat. Le but de ce Centre est d'assurer la formation en matière de contrôle alimentaire, de contrôle des contaminants, de surveillance de la nutrition, d'organisation de séminaires et d'ateliers nationaux et sous-régionaux, l'étude de problèmes spécifiques relatifs à la technologie et à la sécurité alimentaires dans la Région, un système régional d'échanges d'informations sur les problèmes relatifs au contrôle alimentaire. Ces objectifs ont été brièvement expliqués. On a indiqué que le PNUE pourrait accepter d'apporter son concours à certaines activités préliminaires pour un projet basé à Dakar à l'Ecole Inter-Etats des sciences et de la médecine vétérinaires. Toutefois, les délégués ont été informés que les moyens financiers escomptés de la part du PNUE seraient nettement en deça de ceux requis pour la réalisation des objectifs du projet. Il serait donc souhaitable de rechercher d'autres appuis, soit dans la Région (organisations économiques régionales), soit en dehors de la Région.

STRATEGIE MIXTE FAO/OMS POUR LE CONTROLE ALIMENTAIRE

36. Le Comité a été saisi du document HCS/78.1(OMS) FAO/OMS - Consultation sur la stratégie en matière de contrôle alimentaire. Le document a été présenté par le Secrétariat. Il propose une stratégie destinée à renforcer le contrôle alimentaire au niveau national et indique les moyens par lesquels la FAO et l'OMS pourraient aider les pays à mettre sur pied un système de contrôle alimentaire. Le document déclare qu'une approche sectorielle pour développer le contrôle alimentaire devrait être déconseillée et que le contrôle alimentaire devrait s'appliquer sur toute la ligne depuis la production jusqu'à la vente au détail et la manutention en passant par le traitement, le stockage, le transport. La responsabilité de l'exercice du contrôle alimentaire doit, si possible, être confiée à un organisme unique. Toutefois, il faut prévoir un Comité consultatif composé de représentants d'autres organisations intéressées, que celles-ci soient des organismes gouvernementaux ou des regroupements de producteurs, de consommateurs ou d'autre encore. S'agissant de l'inspection et de la surveillance, la nécessité d'une formation adéquate a été soulignée, ainsi que la nécessité de doter d'un statut convenable le personnel du service de contrôle alimentaire.

Pour les services d'inspection et d'analyse, des infrastructures adéquates ont été demandées. Le document a également souligné l'aspect d'éducation publique du producteur comme du consommateur que comporte le contrôle alimentaire. Des stratégies de contrôle alimentaire pour des régions ayant des niveaux de développement différents ont été esquissées. La nécessité d'une protection du consommateur en matière d'alimentation a été reconnue par tous et, par conséquent, le système de contrôle alimentaire doit pouvoir protéger et guider la population en milieu tant rural qu'urbain et à la fois dans les économies de subsistance et de marché. L'information et l'éducation sembleraient constituer l'approche la plus importante pour aider les populations rurales alors que diverses actions de développement et de politique seraient nécessaires dans d'autres situations, par exemple celles créées par le développement industriel et agricole, l'urbanisation, etc.

La coopération internationale et les recommandations d'actions précises ont été discutées, et des objectifs appropriés ainsi que des délais pour leur réalisation ont été proposés pour une action aux niveaux global, régional et national.

37. Le Comité a accueilli favorablement et soutenu les stratégies discutées dans le document. Il a été convenu qu'une intensification des activités dans le domaine du contrôle alimentaire était nécessaire, et qu'un accent particulier devait être placé sur la nécessité de la formation du personnel.

38. Le Comité a été d'avis que ce document servirait de base à l'extension du domaine du contrôle alimentaire au niveau d'une véritable politique nationale en matière de produits alimentaires de nutrition.

Domaines dans lesquels une collaboration pourrait s'établir entre le Comité de coordination pour l'Afrique et les organisations communautaires régionales et sous-régionales.

39. Le Comité note qu'aucun document de fond n'a été rédigé à ce sujet, mais que la délégation du Sénégal a préparé un projet de résolution dans lequel elle propose une ligne d'action visant à obtenir une plus grande aide de la part des organisations communautaires régionales et sous-régionales et à établir une collaboration plus étroite entre ces organisations et la Commission du Codex Alimentarius (voir Annexe IV).

40. La résolution demande également au Comité exécutif d'accepter les principes énoncés et de recommander à la Commission de créer un groupe d'experts qui serait chargé d'étudier les moyens d'instaurer une telle collaboration.

41. Plusieurs délégations ont regretté que, lors des précédentes réunions et à la présente session du Comité de coordination, les organisations de la région n'aient pas été représentées, même si certaines d'entre elles - telles que la CEAO - effectuaient un important travail de normalisation (voir Annexe VIII) ou encore s'intéressaient aux aspects nutritionnels des aliments régionaux de grande consommation.

42. On a également fait observer que, dans de nombreux comités du Codex, la participation gouvernementale comportait la présence d'experts et de conseillers venant des secteurs industriels et d'organisations spécialisées. Ces organisations régionales (par exemple ARSO, ECA, ECOWAS et ECN) sont donc bien placées pour coopérer aux travaux du présent Comité et de la Commission et les secondar dans leur action.

43. Le Comité note que la résolution (voir Annexe IV) a emporté l'adhésion générale et il convient de la transmettre pour examen au Comité exécutif.

Principaux produits alimentaires des pays de l'Afrique du Nord et des pays africains francophones

44. Le Comité de coordination avait à examiner le document CX/AFRO 79/6 portant sur le sujet susmentionné et qui avait été préparé par le Dr. Souleymane SAMBA (Sénégal). Le Comité de coordination nota qu'à sa 3^{ème} session un document analogue avait été examiné qui étudiait la possibilité de normaliser les produits alimentaires sur une base régionale ou sous-régionale mais à l'époque on disposait de peu d'informations sur l'Afrique du Nord et les pays africains francophones. Le présent document avait été préparé pour fournir des informations complémentaires à cet effet. En introduisant le document, le Dr. SAMBA déclara que des efforts avaient été accomplis pour décrire, pour chacun des produits alimentaires de base, les types de produits propres à la consommation humaine, leurs techniques de production, la forme dans laquelle ils étaient présentés au consommateur, et dans quelle mesure on pouvait les normaliser. Sur la base de cette étude il fut recommandé au Comité de coordination pour l'Afrique d'examiner attentivement les besoins et les possibilités pour l'établissement de normes régionales africaines sur les denrées et produits suivants:

- 1) "gari" (produit ouest-africain dérivé de la farine de manioc fermentée)
- 2) mil et sorgho pour la consommation humaine directe
- 3) farine de mil pour la fabrication du pain
- 4) maïs pour la consommation humaine directe
- 5) farine de maïs et semoule comestibles pour la consommation humaine directe
- 6) ce que l'on appelle le pain "arabe" (pain de froment arabe)
- 7) légumineuses séchées pour la consommation humaine directe
- 8) farine d'arachide traitée industriellement en Afrique.

45. Le Comité de coordination a aussi noté, lors de sa 3^{ème} session, que plusieurs pays de la région avaient entrepris de faire un rapport sur l'état d'avancement des travaux sur la normalisation régionale de denrées et produits spécifiques.

Sorgho sec offert à la consommation humaine directe

46. Le Comité a pris note du rapport présenté sur le sujet par la délégation du Sénégal. Il a indiqué que le sorgho et le mil restaient les produits alimentaires de base au Sénégal et dans les pays du Sahel en général parce qu'ils étaient bien adaptés aux conditions climatiques arides. Le rapport poursuit en donnant des détails sur les plans nationaux pour l'augmentation de la production et des possibilités de stockage du mil et du sorgho. En vue de l'importance de ces produits pour la région dans son ensemble, le Comité a accepté de recommander à la Commission du Codex Alimentarius qu'une norme régionale pour le sorgho et le mil secs offerts à la consommation humaine directe soit élaborée.

Graines de légumes séchées pour la consommation humaine directe

47. La délégation du Kenya déclare que ses recherches sur la production, la commercialisation et la consommation des légumes granulés dans la région ainsi que ses plans nationaux de développement de la production des légumes granulés l'avaient conduite à conclure sur la nécessité d'entreprendre l'élaboration d'une norme régionale. Le Comité de coordination nota que la délégation du Kenya avait offert de préparer un projet de Norme régionale pour les produits susmentionnés et recommande à la Commission du Codex Alimentarius le développement d'une telle norme.

"Gari" (Produit ouest-africain à base de manioc fermenté)

48. Le Comité de coordination était saisi du document CRD No. 5, qui contient l'avant-projet de norme pour le "gari". Le texte en a été rédigé par le Nigéria en collaboration avec le Togo et s'appuie sur des études analytiques effectuées pendant plusieurs années sur le "gari" produit selon des méthodes aussi bien traditionnelles (artisanales) que modernes (industrielles). Le projet a été présenté par M. Ati Randolph (Togo).

49. Au cours du débat qui a suivi, la délégation du Nigéria a souligné que le terme "gari" n'était pas commun à tous les pays de la Région et qu'on l'avait donc mis entre parenthèses dans la norme pour permettre aux pays d'insérer le nom local des produits couverts par la définition du produit. On a aussi noté que les procédés de transformation varient dans certains détails, qu'on ajoutait diverses substances pour donner de l'arôme au produit fini et que pour cette raison une section Ingrédients optionnels avait été incluse dans la norme. Le Comité a aussi appris que bien qu'il y ait du gari fabriqué industriellement, le 90% du produit consommé est préparé artisanalement, ce dont la norme s'est attachée à tenir compte. Le Comité de coordination a félicité les délégations du Togo et du Nigéria pour l'excellent document qu'elles ont préparé. Il fut convenu d'aviser la Commission du Codex Alimentarius que le projet de norme avait été dûment préparé et que le Comité de coordination avait recommandé que le document fût publié auprès des gouvernements pour commentaires, à la Phase 3 de la procédure (voir Annexe V).

50. Le Comité est convenu que la délégation du Bénin devrait coopérer avec le Togo et le Nigéria pour poursuivre l'étude de cette norme.

51. Le Comité de coordination a pris note des observations de la délégation du Zaïre sur le document d'informations générales qui avait été préparé par le consultant. Il a reconnu que les statistiques disponibles à l'époque où le document se préparait étaient devenues caduques dans certains cas, et que, bien que le document entendît souligner les caractéristiques essentielles des produits alimentaires consommés dans la région, il n'avait pas la prétention d'être complet quant aux méthodes de préparation des produits similaires portant des noms locaux différents. Le consultant remercie le Zaïre d'avoir fourni les informations complémentaires.

Aliment à base de maïs comestible traité industriellement

Farine de maïs comestible traité industriellement

Farine d'arachide traitée industriellement en Afrique

52. Le Comité de coordination a noté que, à cause de l'absence de certaines délégations, aucun rapport n'a été fait sur l'état d'avancement des recherches sur ces produits et a décidé de reporter l'examen de ce point à sa cinquième session.

Norme régionale africaine pour le Maïs

53. Le Comité de coordination a examiné le projet de norme régionale ci-dessus à la phase 4 de la Procédure à la lumière des critiques formulées par l'Argentine, le Malawi et le Sénégal. Il note les observations formulées par la délégation du Sénégal au sujet des restrictions appliquées dans son pays aux résidus de pesticides. La délégation a indiqué que, seuls, le tétrachlorure de carbone (Trogocide), le phostoxine et le bromure de méthyle, étaient autorisés comme fumigants dans certaines conditions, ainsi que le Nixion (base), le bromophos et le malathion (voir aussi paras 66 et 67). Les modifications suivantes ont été acceptées:

2. Description

2.1 Définition du produit

Suppression de la référence aux variétés zea (silex) et zea indentata (Bosselure)

3.4.2 Graines cassées ou fendues - à remplacer par le texte suivant:

"celles-ci peuvent être définies comme des graines qui ont été brisées ou fendues au-delà du péricarde et de l'endosperme corné ou dans la région de l'embryon, mais qui ne passeraient pas à travers un crible dont le fond est perforé de trous ronds de 12/64 de diamètre (4.76 mm).

3.4.4 Graines hachées

Sous-section à mettre entre crochets

3.5 Tolérance des défauts

3.5.1.3 "graines malades" à remplacer par "graines endommagées"

6. Emballage et étiquetage - Ajouter une nouvelle sous-section 6.3 pour l'emballage des graines en vrac.

Statut de la norme

54. Le Comité a convenu d'avancer le Projet de norme régional sur le blé à la phase 5 de la procédure pour l'élaboration des normes régionales du Codex (Annexe VI).

55. En vue de la formation du nouveau Comité du Codex pour les céréales et les produits céréaliers, ainsi que de l'importance du maïs pour la consommation humaine dans les autres régions, le Comité de coordination a convenu de recommander à la Commission de transmettre la Norme régionale, qui avait été portée à l'étape 5 en tant que norme régionale, au Comité Codex sur les céréales et les produits céréaliers pour qu'il en fasse une norme mondiale. La Norme est ci-jointe en Annexe VI.

Projet de Code de déontologie du commerce international des denrées alimentaires

56. Le Comité était saisi pour examen du projet de Code ci-dessus qui avait été élaboré sur la recommandation de la Conférence des Nations Unies sur l'environnement humain (Stockholm, juin 1972). A sa session précédente (ALINOR 78/28, paragraphe 40) il a été convenu à l'unanimité d'adopter les Principes généraux définis dans le document.

57. Le Comité note que la délégation du Sénégal était d'avis, dans ses commentaires écrits, que l'application du Code de déontologie était une condition sine qua non de la protection du consommateur et de la loyauté des pratiques commerciales, et que le gouvernement devait prendre les mesures nécessaires, particulièrement dans les pays en voie de développement, de sorte que la loi nationale soit conforme au Code de déontologie, et qu'à cet égard, le Code devait être en conformité avec la Loi-Type sur les produits alimentaires.

58. La délégation sénégalaise, soutenue par la délégation béninoise, a soutenu que les recommandations de la Conférence de Stockholm ne seraient pas convenablement respectées si le Code de déontologie n'était pas juridiquement et moralement contraignant. D'autres délégations ont estimé qu'il fallait nettement séparer les obligations juridiques imposées par la législation sur les produits alimentaires d'avec les obligations morales contenues dans le Code de déontologie et que l'on commence maintenant à considérer comme étant le prolongement logique des droits essentiels de l'homme. Le Comité a accepté ce point de vue et soutenu une résolution proposée par la délégation du Kenya exhortant les pays membres de la région à consolider leurs structures de contrôle alimentaire de manière à assurer une meilleure protection du consommateur en général et à accorder la plus haute priorité à l'adaptation du Code de déontologie. La résolution est jointe au rapport en annexe VII.

Etiquetage nutritionnel

59. Le Comité avait à sa disposition le document CX/AFRO 79/8 relatif aux débats qui ont eu lieu à la 13^{ème} session du Comité du Codex sur l'étiquetage des produits alimentaires, qui s'est tenue à Ottawa en juillet 1979 au Canada, et le document CX/FL 79.5, un document de travail sur l'étiquetage nutritionnel et les projets de directives préparés par un groupe d'experts réunis à Rome en fin 1978.

60. Le Comité a été informé que le Comité Codex sur l'étiquetage des produits alimentaires n'avait pas examiné dans le détail le document de travail en propre mais l'avait inclus dans les projets de directives pour l'étiquetage nutritionnel contenus dans l'Annexe I du document CX/FL/79/5, étant généralement entendu qu'il devait rechercher la simplicité en ce qui concerne la présentation des renseignements sur le contenu nutritionnel des aliments.

61. Il y a eu également des discussions concernant le statut à accorder au Projet de directives. Certaines délégations ont souhaité poursuivre le développement des directives en dehors de la procédure d'élaboration de Normes mondiales du Codex. Cependant le point de vue de la majorité a été qu'il vaudrait mieux développer les directives dans le cadre de la procédure d'élaboration des Normes du Codex permettant ainsi l'étude la plus large possible de cette question par les nombreux pays qui ne pourraient pas se faire représenter aux sessions du Comité du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires.

62. Le Comité a accepté de demander à la Commission de décider que les dispositions pertinentes de la procédure d'élaboration des Normes du Codex s'appliquent au projet de directives sur l'étiquetage nutritionnel. En considérant par anticipation que la Commission donnera son accord à ce que le projet de directives soit développé dans le cadre de la procédure, le Comité du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires avait consenti à la discussion présente du projet de directives comme partie à l'étape 2, étant entendu qu'une invitation aux gouvernements à envoyer leurs observations sur le projet de directives à l'étape 3 aurait à entendre la décision de la Commission concernant leur statut à sa prochaine session de décembre 1979.

63. Dans la discussion qui a suivi, le Comité de coordination a constaté que plusieurs délégations au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires avaient souligné l'importance de la nécessité de la simplicité dans la présentation de l'information nutritionnelle sur les étiquettes.

64. Le Comité de coordination a estimé que des signes visuels et des couleurs devaient être utilisés si possible pour donner des renseignements sur la valeur nutritionnelle des produits. Le Comité de coordination a exprimé sa satisfaction au Groupe de travail sur l'Etiquetage nutritionnel et au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires pour la valeur des travaux entrepris, et a approuvé les principes contenus dans le présent Projet de directives.

Désignation du coordonateur

65. Le Comité de coordination a accepté à l'unanimité de proposer la nomination du Dr. NDOYE comme coordonateur pour l'Afrique à la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius à partir de la 13^{ème} session et jusqu'à la fin de la 14^{ème} session de la Commission. Le Comité a exprimé au Dr. NDOYE sa satisfaction devant les services qu'il a rendus au cours de son présent mandat. La délégation du Sénégal s'est inquiétée de ce que la durée relativement brève du mandat du coordonnateur ne lui permette pas d'accomplir efficacement sa tâche.

Questions diverses

66. La délégation du Sénégal a informé le Comité des derniers développements de la situation en matière de réglementation nationale sur l'utilisation des pesticides. Une Commission nationale avait été créée pour dresser une liste des pesticides autorisés et pour exercer un contrôle plus sévère sur les niveaux de résidus de pesticides admissibles.

67. Le Secrétariat a informé le Comité de coordination que lors de sa dernière session le Comité du Codex sur les Résidus de pesticides avait reconnu les problèmes spécifiques posés par l'utilisation de pesticides dans les pays tropicaux qui sont différents des pays des zones tempérées, et avait souscrit à la constitution d'un groupe de travail *ad hoc* sur les problèmes posés par les résidus de pesticides dans les pays en développement (voir ALINORM 79/24, Annexe VIII et paras 209-212). Ce groupe de travail serait chargé d'examiner toutes les questions intéressant les pays en développement en rapport avec les activités du Comité du Codex sur les résidus de pesticides et d'assurer au besoin la liaison avec les comités nationaux de coordination du Codex. Les renseignements fournis à cet égard par la délégation de la Suisse (voir par.52) présentent un grand intérêt tant pour le nouveau groupe de travail que pour le Comité du Codex sur les résidus de pesticides.

68. Le Comité note que tout pays ou toute organisation s'intéressant aux problèmes posés par les résidus de pesticides dans les pays en développement sont également invités à participer aux futures réunions du groupe de travail.

69. Le Comité de coordination a pris note de la proposition de la délégation du Sénégal demandant au Comité de coordination d'envisager la normalisation régionale de certains fruits et légumes, et du fait que la délégation du Sénégal préparerait un document de base sur cette question qui sera discuté à la prochaine session du Comité de coordination pour l'Afrique.

Date et lieu de la prochaine session

70. Le Comité de coordination s'est félicité de la proposition faite par le Gouvernement sénégalais d'accueillir la 5^{ème} session du Comité de coordination pour l'Afrique. Cette session se tiendrait en 1981 à Dakar à une date qui sera fixée d'un commun accord par la Commission du Codex Alimentarius et le Gouvernement sénégalais.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTECIPANTES

Dr. Thianar N'DOYE (*)
Coordonnateur du Codex pour l'Afrique
BANS 153
Rue Blanchot x Victor Hugo
Dakar
Senegal

BENIN

Nathaniël AVOUNDOGBA
Directeur de l'Alimentation et de la
Nutrition Appliquée
B.P. 295
Porto Novo
Benin

GHANA

Alexander AKUFFO
Counsellor
Embassy of Ghana
Dakar
Senegal

IVORY COAST
COTE D'IVOIRE
COSTA DE MARFIL

Yao Vincent AHOUSOU
Pharmacien s/Directeur des services
pharmaceutiques
Chef du Laboratoire National de la Santé
B.P. V5
Abidjan
Ivory Coast

KENYA

John Calisto OBEL
Chief Public Health Officer
B.P. 30016
Nairobi
Kenya

Dr. J.M. NGANGA
Vet. Dept. Ministry of Agriculture
Veterinary Laboratories
P.O. Kabete
Kenya

John H. WAITHAKA
Ministry of Agriculture
B.P. 30028
Nairobi
Kenya

KENYA (cont.)

Dr. J.K. MISOI
Kenya Bureau of Standards
P.O. Box 54.974
Nairobi
Kenya

NIGERIA

M.O. YUSUF
Federal Ministry of Health
P.M.B. 12 525
Lagos
Nigeria

Olusegun ERINLE
Nigerian Standards Organization
Federal Ministry of Industries
Lagos
Nigeria

SENEGAL

Amadou POUYE
I.T.A.
B.P. 2765
Dakar
Senegal

Souleymane SAMBA
Chef du Service de la Répression des Fraudes
Direction du Contrôle économique
Dakar
Senegal

P. Gallo DIOP
Ministère du Développement rural (ONCAD)
B.P. 29
Dakar
Senegal

(*) Chairman
Président
Presidente

SENEGAL (cont.)

Mme Marième TOP
Secrétariat d'Etat à la Recherche scientifique
Direction de l'Institut sénégalais de
normalisation
B. P. 3218
Dakar
Senegal

Sérigne Mbengue DIENE
BANAS
Ministère de la Santé
Dakar
Senegal

Samba FALL
Ministère des affaires étrangères
Direction des affaires économiques et
techniques
Dakar
Senegal

Amadou Diao NDIAYE
Directeur des Actions et Programmes
Building administratif - 3ème étage
Ministère du Développement rural
Dakar
Senegal

Dr. Madiou TOURE
Directeur de l'Hygiène et protection
sanitaires
Ministère de la Santé publique
Dakar
Senegal

O. DIOP
Secrétariat d'Etat à la Recherche scientifique
et technique
B. P. 3218
Dakar
Senegal

Abdoul Aziz THIAM
I. T. A.
B. P. 2765
Dakar
Senegal

Idy Adama DIAW
Directeur adjoint du contrôle économique
Ministère des Finances et des affaires
économiques
B. P. 2050
Dakar
Senegal

SENEGAL (cont.)

Diakhal'dia Zakaria DIARRA
Ministère de la Santé publique
BANAS
Dakar
Senegal

Ibra MBAYE
Secrétariat d'Etat à la recherche scientifique
et technique
B. P. 3218
Dakar
Senegal

TOGO

Randolph ATI
Service de la nutrition et de la technologie
alimentaire
Lomé
Togo

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Enrique E. BLEDEL
Chairman of the Food and Drug Committee
of the Inter-American Bar Association
3520 Piedmont Road N.E. Apt. 3F
Atlanta - Georgia - 30 305
U.S.A.

ZAIRE

Kanda-Lonsa KAPELA
Bureau des relations internationales agricoles
B. P. 15 605
Kinshasa
Zaire

Bewa NZAN
Ministère de l'agriculture
B. P. 19
Kinshasa
Zaire

Tshinko B. ILUNGA, M. P. H.
Centre de Planification de Nutrition
B. P. 2429
Kinshasa
Zaire

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

IFT (Institute of Food Technologists)

Daniel SERRUYS
IFT
Suite 2120
221 N La Salle Street
Chicago - Ill. 60601
U.S.A.

ONUDI (Organisation des Nations Unies
pour le développement industriel)

G. WABRAVENS
ONUDI
BP 154
Dakar
Senegal

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION
COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

Prof. Dr. Emile MATTHEY
Chairman of the Codex Alimentarius
Commission
Federal Service of Public Hygiene
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne
Switzerland

WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

Miroslav BOHDAL
WHO
Joint FAO/WHO/OAU Regional Food
and Nutrition Commission for Africa
P.O. Box 1628
Accra
Ghana

FAO SECRETARIAT
SECRETARIAT FAO
SECRETARIA FAO

J.M. HUTCHINSON
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

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

ALLOCUTION DE MONSIEUR LE MINISTRE DE LA SANTE PUBLIQUE A L'OCCASION DE LA
SEANCE D'OUVERTURE DE LA QUATRIEME SESSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Le Gouvernement de la République du Sénégal est très honoré d'accueillir à Dakar la quatrième session du Comité de Coordination du Codex Alimentarius pour l'Afrique. En son nom et au nom du peuple sénégalais, je vous souhaite la bienvenue.

La Commission mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires (Codex Alimentarius) est à sa dix-septième année d'existence. La Communauté des Nations suit avec le plus grand intérêt les progrès remarquables qu'elle accomplit à chacune des sessions de son Comité exécutif, de sa Conférence générale ou de ses organes subsidiaires.

Les objectifs de son programme sont de protéger la santé des consommateurs, d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires, de promouvoir la coordination de tous les travaux en matière de normes alimentaires entrepris par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales.

Dans cette voie, l'engagement dont vous avez fait preuve dans l'élaboration de normes régionales devrait emporter l'adhésion de tous les pays partenaires. C'est une indication de la volonté de nos pays plusieurs fois exprimée, d'intégrer nos économies et l'existence d'organismes appropriés dont nous saluons la présence de représentants nous en témoigne.

Monsieur le Président, vous venez d'insister sur les rapports organiques qui doivent lier votre Comité à nos ensembles économiques sous-régionaux ou régionaux. Notre pays est très attentif à toutes ces questions qui conditionnent l'avenir de nos états.

C'est pourquoi, il ne ménage aucun effort pour promouvoir une politique dynamique en matière alimentaire. C'est le lieu d'exprimer toute notre reconnaissance à la FAO, au PNUD et l'OMS pour l'assistance qu'ils nous apportent au plan de la formation des cadres et la dotation et matériel.

Il reste que la maîtrise qu'il nous est nécessaire d'acquérir en matière de normalisation implique que

- dresser au cours d'atelier national, des fichiers avec composition, valeur, volume d'échanges de nos produits
- d'étudier et mettre au point des codes de pratique, d'usage, d'hygiène qui répondent à la réalisation d'une alimentation normale tout en constituant la base normative.
- de constituer en rassemblant les données dégagées, au-delà des besoins d'un codex national, un support régional d'harmonisation et d'intégration.

La mise en oeuvre d'une telle politique devra s'appuyer sur une recherche scientifique de base pouvant permettre de maîtriser les données essentielles.

L'orientation des travaux de votre comité témoigne de l'attention toute particulière que vous portez à toutes ces questions qui font que le Comité de Coordination du Codex Alimentarius pour l'Afrique s'affirme chaque jour davantage comme un organisme au service de nos Etats dans la recherche des voies et moyens susceptibles de résoudre les problèmes alimentaires auxquels nos pays respectifs sont confrontés.

En souhaitant plein succès à vos travaux, je déclare ouverte la quatrième session du Comité pour l'Afrique de la Commission mixte FAO-OMS sur les normes alimentaires.

- - - - -

**INVENTAIRE DES RESSOURCES MATERIELLES ET HUMAINES DISPONIBLES DANS LA REGION AFRICAINE
POUR LE CONTROLE DES ALIMENTS**

Nom du pays ou de l'organisation	Lois et règlements alimentaires	Personnel d'inspection de terrain convenablement formé	Chimistes et microbiologistes compétents	Laboratoires	Personnel administratif général	Moyens de formation
BENIN	En l'absence de lois et règlements nationaux, on applique la législation française	La formation doit débuter en 1980 avec le nouveau projet de contrôle des aliments	Ministère de la santé (DANA) - 2 ingénieurs (microbiologie biochimie) - 1 chimiste - 1 biologiste	1 laboratoire de chimie avec du matériel de laboratoire limité	1 ingénieur	1 Université - chimie - biologie 2 Ecole polytechnique
ETHIOPIE	a) Proclamations N° 91 de 1947 et N° 111 de 1950 sur la santé publique b) Proclamation N° 274 de 1970 sur l'inspection des viandes c) Normes éthiopiennes sur les graisses comestibles, les légumineuses à grains et les oléagineux	214 ingénieurs sanitaires 47 inspecteurs des viandes Quelques autres cadres	Peu nombreux, y compris personnel de niveau intermédiaire	3 laboratoires officiels	Personnel d'administration et d'encadrement	Collège de la santé publique (ingénieurs sanitaires) et Institut national de médecine vétérinaire (inspecteurs des viandes)
GAMBIE	a) Loi de 1966 sur les ravageurs b) Arachides (loi de 1966 sur les normes de qualité)	10 inspecteurs des produits	1 chimiste (produits)	Oui	1 chimiste (produits) 1 spécialiste (protection des cultures) 1 spécialiste (produits entreposés)	Néant
GHANA Usine de produits cacaotés (GCMB)	Loi alimentaire moderne en préparation	Néant	Chimistes compétents	2 lab.	Administrateurs efficaces	Formation dispensée dans d'autres institutions sur place et à l'étranger

Nom du pays ou de l'organisation	Lois et règlements alimentaires	Personnel d'inspection de terrain convenablement formé	Chimistes et microbiologistes compétents	Laboratoires	Personnel administratif général	Moyens de formation
GHANA (suite) Institut de recherche sur les aliments		Techniciens qualifiés	2 spéc. sciences alimentaires (chimie et analyse des aliments) 2 biochimistes (fruits à coque) 4 microbiologistes 1 spéc. sciences alimentaires (huileries) 1 spéc. sciences/technologie alimentaires (fruits et lég.) 1 spéc. sciences alimentaires (céréales) 2 spéc. sciences alimentaires (poisson) 1 nutritionniste (consommation et planification alimentaire) 1 spéc. technologie alimentaire	Laboratoire de chimie Laboratoire de microbiologie Laboratoire de biochimie (fruits à coque)	Directeur Administrateur Administrateur adjoint principal Administrateur adjoint Commis Dactylos	Programme de formation de brève durée pour techniciens s'occupant d'analyse des aliments et de contrôle de la qualité
Office ghanéen de normalisation	Décret sur la normalisation NRCD 173 de 1973	Effectif limité d'inspecteurs (usines alimentaires) au titre du décret sur la normalisation et du système de marques de certification	9 chimistes 1 microbiologiste (Ph.D)	Analyse chimique, y compris recherche des contaminants métalliques. Analyse des pesticides et des résidus de pesticides	Disponible au siège	Possibilités de formation offertes sur demande à d'autres pays

Nom du pays ou de l'organisation	Lois et règlements alimentaires	Personnel d'inspection de terrain convenablement formé	Chimistes et microbiologistes compétents	Laboratoires	Personnel administratif général	Moyens de formation
GHANA (suite) Ministère de la santé, Division de l'hygiène du milieu		2 catégories: - inspecteur sanitaire - assistant d'inspection sanitaire	Néant	Néant	Le personnel de l'inspection sanitaire travaille à divers niveaux: régions, districts villes, municipalités, zones urbaines et zones rurales	a) Ecole d'hygiène Accra; cours de 3 ans, diplôme de la Société royale d'hygiène pour inspecteurs de la santé publique b) Ecole d'hygiène Tamale et Ho: cours de 2 ans pour assistants d'inspection sanitaire, certificat du Ministère de la santé pour inspecteurs sanitaires ruraux
Services de laboratoires Ministère de la santé		Néant	1 microbiologiste (M.D.) 1 biologiste 2 biologistes adjoints 1 technicien de laboratoire	Possibilité de procéder à l'examen microbiologique complet des produits alimentaires (matières premières et produits semi-finis)	2	Une certaine formation aux techniques microbiologiques est donnée au personnel subalterne
Division des services vétérinaires, Ministère de l'agriculture		26 inspecteurs des viandes	2 vétérinaires 1 technicien de laboratoire 4 techniciens principaux de laboratoire	Laboratoires à Accra et Pong-Tamale	9 vétérinaires régionaux 47 vétérinaires inspecteurs des viandes 2 vétérinaires inspecteurs	Formation des techniciens de laboratoire et du personnel technique de terrain au Collège vétérinaire de Pong-Tamale
Département de nutrition et de science alimentaire, Université du Ghana		Les fonctionnaires principaux du Département et le technicien en chef (10 personnes au maximum) peuvent faire des inspections	8 chimistes 2 microbiologistes	Laboratoire-école (pléinement équipé)		Enseignement/formation (B.Sc. et diplômes supérieurs) en science alimentaire et en nutrition

Nom du pays ou de l'organisation	Lois et règlements alimentaires	Personnel d'inspection de terrain convenablement formé	Chimistes et microbiologistes compétents	Laboratoires	Personnel administratif général	Moyens de formation
Département de chimie, Université du Ghana		Néant	Chimistes et microbiologistes	Laboratoire		Programme de formation technique à l'université. Possibilité d'envisager de former des techniciens à la spectrophotométrie d'absorption atomique pour doser les métaux lourds présents à l'état de trace dans les aliments (Hg, Pb, Sn, etc.)
Département de biochimie, Université du Ghana		Néant	Chimistes compétents			
Département de chimie, Université de Cape Coast		Néant	12 chimistes 10 assistants techniques	7 laboratoires bien équipés mais insuffisamment pour l'analyse des aliments		
COTE D'IVOIRE	Loi 301-63 de 1963 calquée sur la loi française de 1905. Un certain nombre de règlements font défaut, mais elle constitue un bon point de départ.		Laboratoire national de santé publique - 3 pharmaciens - 2 chimistes - 1 technologue de l'alimentation	1. Lab. nat. santé publ. - dép. chimie - dép. biologie 2. Minist. de l'agricult.: protection des plantes 3. Minist. de la protec. animale - lab. de pathologie - lab. des pêches		Formation généralement effectuée hors du pays mais il existe des possibilités locales à l'Université et dans certaines écoles

Nom du pays ou de l'organisation	Lois et règlements alimentaires	Personnel d'inspection de terrain convenablement formé	Chimistes et microbiologistes compétents	Laboratoires	Personnel administratif général	Moyens de formation
KENYA						
Bureau de normalisation du Kenya	Lois de 1973 sur les normes	spéc. de la normalisation principalement technologues de l'alimentation	Fonctionnaires/ inspecteurs chargés du contrôle des aliments	En construction en vue d'un contrôle complet de la qualité des produits pour vérifier leur conformité aux normes	Effectifs raisonnables	Seront disponibles
Ministère de la santé	Loi sur les produits alimentaires et pharmaceutiques et les substances chimiques, (1978)	Plus de 300 inspecteurs de la santé publique	Effectif raisonnable de chimistes/ bactériologistes	Lab. nationaux de la santé publique	Effectifs raisonnables	Formation à l'intention des inspecteurs, etc.
Département gouvernemental de chimie			Personnel suffisant composé de spécialistes de l'analyse chimique, microbiologique et toxicologique	Laboratoires gouvernementaux de chimie Nairobi et Mombasa	Bien organisé	Formation pratique à l'intention des technologues
Ministère de l'agriculture	Service vétérinaire, Loi sur le contrôle de la viande, 1972	20 vétérinaires 200 inspecteurs des viandes	Personnel suffisant pour procéder aux examens chimiques et microbiologiques	Laboratoire de recherche vétérinaire et petits lab. attachés aux abattoirs	Personnel suffisant	Il existe une formation à l'intention des inspecteurs de la viande
	Département de l'agriculture, Services d'inspection des produits	Chimistes chargés de la surveillance des résidus. A tous les ports d'entrée	Personnel raisonnable (5) Inspecteurs (30)	Lab. nationaux d'agriculture Nairobi et Mombasa (port)	Personnel suffisant	Formation disponible à Nairobi
Institut de développement et de recherche industrielle du Kenya	Loi sur la technologie		Recrutement en cours	Il existe des lab. chargés principalement de tester et de mettre au point de nouveaux produits commerciaux y compris des aliments	Les effectifs sont renforcés	Formation pratique

Nom du pays ou de l'organisation	Lois et règlements alimentaires	Personnel d'inspection de terrain convenablement formé	Chimistes et microbiologistes compétents	Laboratoires	Personnel administratif général	Moyens de formation	
KENYA (suite)	Université de Nairobi Département de santé publique, de toxicologie et de pharmacologie	Loi sur l'enseignement	Personnel suffisant	Les installations nécessaires aux essais et à la recherche sont en place	Personnel suffisant	Formation post-universitaire (B.M.V.)	
	Département de science et de technologie alimentaires	Loi sur l'enseignement	Personnel suffisant	Services d'expérimentation et de recherche	Personnel suffisant	Formation en science et technologie alimentaires (B.SC.)	
	Département de chimie et de biologie	Loi sur l'enseignement		Conférenciers et techniciens	Effectifs raisonnables	Formation en chimie et biochimie à l'intention des diplômés (B.S.C.).	
	Ecole polytechnique du Kenya (Institut de formation)			Conférenciers et techniciens de laboratoire	Personnel suffisant	Formation à l'intention des techniciens de laboratoire	
	Egerton College (technologie du lait)			Conférenciers et techniciens de laboratoire	Personnel suffisant	Formation de 2 ans consacrée par un diplôme de technologue de l'alimentation	
	General super intendent Co. (activités mondiales)	(organisation privée)		Personnel suffisant	Des installations adéquates sont à la disposition de tous les intéressés	Effectifs raisonnables	

Nom du pays ou de l'organisation	Lois et règlements alimentaires	Personnel d'inspection de terrain convenablement formé	Chimistes et microbiologistes compétents	Laboratoires	Personnel administratif général	Moyens de formation
MAROC *	Publication disponible sur tous les décrets et lois; textes législatifs sur la production, la fabrication et la vente de denrées agricoles et autres produits industriels	65 fonctionnaires techniques (ingénieurs, techniciens assistants et personnel assimilé) 78 fonctionnaires de terrain 54 fonctionnaires divers	40 fonctionnaires, dont 6 ingénieurs	Equipement moderne complet	132	Pour catégories supérieures, intermédiaires et subalternes
NIGERIA	Décret de 1974 sur les produits alimentaires et pharmaceutiques	13	6 chimistes 3 microbiologistes	Tout l'équipement indispensable pour l'analyse des aliments	3	Egalement formation universitaire, diplôme en science et technologie alimentaires
Département de science et technologie alimentaires, Université d'Ife		Néant	7 microbiologistes	Néant	43	Cours (B.Sc., M.Sc. et Ph.D) de microbiologie; formation microbiologique du personnel technique subalterne
Département de microbiologie, Université du Nigeria, Nsukka		Néant	8	Néant	6	Divers cours de nutrition: a) certificat de science alimentaire et nutrition appliquée; b) diplôme supérieur de nutrition
Unité de science alimentaire et de nutrition appliquée, Université d'Ibadan		Equipe qualifiée effectuant des enquêtes de consommation auprès des ménages et des communautés et surveillant les prix des aliments sur les marchés. Aucun inspecteur des denrées alimentaires	12	7 laboratoires	Directeur adjoint Personnel de soutien	Moyens locaux et internationaux de formation pour chimistes agricoles, microbiologistes et bromatologistes

* Renseignements complémentaires: Le Secrétariat national à l'environnement s'occupe actuellement des méthodes de surveillance continue des résidus de pesticides dans les aliments, ainsi que de certains additifs dont l'emploi dans les aliments est interdit.

Nom du pays ou de l'organisation	Lois et règlements alimentaires	Personnel d'inspection de terrain convenablement formé	Chimistes et microbiologistes compétents	Laboratoires	Personnel administratif général	Moyens de formation
NIGERIA (suite) Département de biochimie Université d'Ibadan		1	17	Installation de laboratoire adéquate pour l'analyse des aliments		Formation (B.Sc.) en biochimie, médecine vétérinaire et science alimentaire. Cours supérieurs en nutrition, technologie alimentaire et microbiologie; cours supérieur (diplôme) sur les contaminants alimentaires et l'analyse légale; formation de techniciens de laboratoire et d'analystes
Département de biochimie Université Ahmadu Bello		Néant	5			Formation en chimie et biochimie; cours universitaires et supérieurs en microbiologie alimentaire. Formation de techniciens de laboratoire et bromatologistes
Département de technologie alimentaire, Université d'Ibadan		4	4	Laboratoires de bromatologie de microbiologie alimentaire et de chimie alimentaire	4	Formation en technologie alimentaire
Division de l'administration des produits alimentaires et pharmaceutiques	Décret de 1974 sur les produits alimentaires et pharmaceutiques	Equipe d'inspecteurs des aliments (65)	Equipe de chimistes et microbiologistes compétents 12 chimistes 8 microbiologistes 48 analystes officiels	Laboratoires: bromatologie, inspection des aliments et réglementation alimentaire Nouveau lab. régional desservant la partie nord-orientale du Nigeria		Formation: bromatologie, inspection des aliments et réglementation alimentaire Institut de formation sur les produits alimentaires et pharmaceutiques (appelé à devenir un Centre régional de formation bénéficiant de l'assistance technique de la FAO)

Nom du pays ou de l'organisation	Lois et règlements alimentaires	Personnel d'inspection de terrain convenablement formé	Chimistes et microbiologistes compétents	Laboratoires	Personnel administratif général	Moyens de formation
NIGERIA (suite) Institut fédéral de la recherche industrielle		Néant	15	Laboratoires adéquats pour l'analyse et la transformation des aliments	Equipe administrative	Recherche et formation: microbiologie, enzymologie, chimie et technologie des céréales, fermentation, transformation des aliments et toxicologie
Institut nigérian d'océanographie et de recherche marine		3 microbiologistes (inspection des industries du poisson et des produits de la mer)	10 chimistes et microbiologistes compétents	Néant	Equipe administrative	Formation bromatologique axée sur le poisson et les produits de la mer. Ecole de pêche
Autorité nigériane de l'élevage et de la viande			72 vétérinaires compétents			Formation de bouchers locaux; cours sur l'inspection des viandes; formation de techniciens laitiers
N.S.O. (Organisation nigériane de normalisation)	Décret de 1971	Equipe de spécialistes des normes alimentaires et d'inspecteurs (contrôle de la qualité)	10	Laboratoire de bromatologie - agrandissement des installations		Formation de tous les nouveaux fonctionnaires et au personnel affecté au contrôle de la qualité des produits dans les ind. alimentaires
TOGO	Projet de règlement à l'étude	1 biologiste (pas d'inspection sur le terrain pour l'instant)	1 chimiste 1 biochimiste 1 biologiste 1 physiologiste 1 vétérinaire	Construit mais non équipé	Aucune difficulté	Néant
HAUTE-VOLTA	Ordonnance sur l'emballage et la qualité, récemment mise à jour	Néant	Néant	Pas entièrement équipé	5	Néant

PROJET DE RESOLUTION PRESENTE PAR LE SENEGAL

Le Comité de coordination pour l'Afrique,

CONSIDERANT la vocation de la Commission FAO/OMS du Codex alimentarius de protéger le consommateur, d'assurer la loyauté dans la pratique commerciale, d'harmoniser les législations par une coordination soutenue,

- le rôle connu et établi d'un Régional de Coordination/Comité du Codex alimentarius dans les rapports d'échanges et d'intégration économique au sein d'une région faisant des ses activités la condition même des groupes communautaires.

- que les activités du Codex font partie intégrante des politiques alimentaires et nutritionnelles des Etats-Membres,

NOTANT que le coordonnateur, le représentant et les délégués africains au Comité exécutif comme à la Conférence générale ont souligné à plusieurs reprises le rôle particulier du Comité de Coordination pour l'Afrique et l'ampleur de sa tâche devant la modicité de ses moyens,

- que ces instances, tout en abondant dans le même sens, ont cependant toujours fait prévaloir, les statuts de la Commission ne prévoyant pas un traitement spécial ni un fonds destiné à venir en aide à un Comité dans ses activités, que l'assistance des bureaux régionaux de la FAO et de l'OMS ainsi que des gouvernements des Etats-Membres était le seul recours,

- que la dimension du Codex Alimentarius si impérieuse pour nos pays continue de faire cruellement défaut dans nos systèmes d'intégration économique et conventions d'échanges à la veille de l'entrée en vigueur de l'accord GATT sur les obstacles techniques (groupe mesures non tarifaires, sous-groupe obstacles techniques au commerce).

CONSTATANT que les intérêts les mieux compris de l'Afrique lient de plus en plus son Comité de Coordination du Codex Alimentarius à ses ensembles économiques sous-régionaux et régionaux,

- qu'en prenant en charge le comité, ces organisations feraient économie de divisions spécialisées, le personnel qualifié manquant encore, et que plusieurs liens de coopération pourraient être envisagés (de liaison, de coordination, de représentation aux sessions de travail, etc...) ménageant ainsi l'intégrité structurelle des parties.

INVITE le Comité exécutif lors de sa 26e session des 26 et 27 novembre 1979 à retenir le principe et à soumettre à la Commission à sa 13e session du 3 au 14 décembre de rechercher les moyens les plus appropriés en vue de doter le Comité de Coordination du Codex pour l'Afrique du support matériel et financier nécessaires. Un tel support peut être envisagé sous les formes suivantes:

- (a) établissement d'une liste exhaustive des organismes communautaires régionale ou sous-régionale et recherche des moyens permettant leur étroite association aux travaux du Comité,
- (b) détermination des domaines de collaboration possibles entre le Comité de Coordination pour l'Afrique et les organisations communautaires régionales et sous-régionales,
- (c) étude de la nature et des modalités de cette collaboration.

PROJET DE NORME POUR LE /GARI/
PROPOSE PAR LE NIGERIA ET LE TOGO

1. DOMAINE D'APPLICATION

Cette norme s'applique au /Gari/.

2. PRESENTATION

2.1 Définition du produit

Le gari est le produit fini obtenu par le traitement du manioc cru (Manihot utilissima et Manihot palmate). Par "traitement" on entend éplucher le manioc, laver et gratter le manioc épluché, fermenter, déshydrater et frire la pâte. Le traitement peut se faire à la main ou à la machine.

2.2 Classification

Les grains de gari se classent en quatre catégories comme suit:

2.2.1 Gari sous forme de grains fins ("Farine de gari")

C'est du gari dont pas moins de $\frac{80}{100}$ du poids passerait aisément au travers d'un crible (tamis) dont la plaque du fond est perforée de trous ayant $\frac{425}{1000}$ à $\frac{300}{1000}$ mm de diamètre, mais dont moins de $\frac{80}{100}$ du poids passera au travers d'un crible dont la plaque de fond est percée de trous circulaires de $\frac{212}{1000}$ mm de diamètre.

2.2.2 Gari sous forme de grains normaux

C'est du gari dont pas moins de $\frac{80}{100}$ du poids passe aisément au travers d'un tamis dont la plaque de fond est perforée de trous circulaires ayant 1 mm de diamètre, mais dont moins de $\frac{80}{100}$ passe au travers d'un tamis dont les trous ont $\frac{425}{1000}$ mm de diamètre.

2.2.3 Gari sous forme de gros grains

C'est du gari dont pas moins de $\frac{80}{100}$ du poids passe facilement au travers d'un tamis dont la plaque de fond est perforée de trous circulaires ayant $\frac{2}{1000}$ à $\frac{1,40}{1000}$ mm de diamètre, mais dont moins de $\frac{80}{100}$ du poids passe aisément au travers d'un tamis dont les trous ont $\frac{1}{1000}$ mm de diamètre.

2.2.4 Gari non classé

C'est le gari qui n'a pas été classé par la méthode du crible (ou tamis) pour en déterminer la catégorie selon la dimension des particules (ou grains).

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE DU PRODUIT

3.1 Matières premières

Le gari doit se préparer avec du manioc propre et en bon état.

3.2 Caractéristiques organoleptiques

La couleur, le goût et l'odeur du gari doivent être caractéristiques du produit

3.3 Caractéristiques analytiques

3.3.1 Acidité totale

L'acidité totale du gari mesurée en tant qu'acidité lactique ne doit pas être inférieure à $\frac{0,6}{100}$ ni supérieure à $\frac{1}{100}$

3.3.2 L'acidité hydrocyanique et ses glucides

Il ne doit pas dépasser $\frac{2}{100}$ p.p.m.

3.3.3 Teneur en humidité

La teneur en eau du gari ne doit pas dépasser $\frac{12}{100}$ pour cent (m/m).

3.3.4 Teneur en fibres inadmissibles

La teneur en fibres inadmissibles du gari ne doit pas excéder [2%] (m/m).

3.3.5 Teneur en cendres

La teneur en cendres ne doit pas dépasser [2,75%]

3.4 Ingrédients facultatifs

Le gari peut contenir un ou davantage des ingrédients suivants:

- 3.4.1 de la graisse ou de l'huile comestibles,
- 3.4.2 du sel,
- 3.4.3 des vitamines,
- 3.4.4 de la protéine.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire ne doit être ajouté au gari.

5. CONTAMINANTS

Les niveaux maximum de résidus pour les pesticides sont ceux recommandés par la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RS 65-1974, CAC/RS 71-1976, CAC/RS 100-1978).

6. HYGIENE

6.1 Il est recommandé de préparer le produit auquel s'appliquent les dispositions de la présente norme conformément au Code d'Usages International Recommandé - Principes Généraux d'Hygiène Alimentaire (CAC/RCP 1-1969).

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

- (a) doit être exempt de micro-organismes susceptibles de se développer dans des conditions normales de stockage, et
- (b) ne doit contenir aucune substance provenant de micro-organismes dans des quantités pouvant représenter un risque pour la santé.

7. ETIQUETAGE

Outre les sections 1, 2, 4 et 6 de la Norme Générale pour l'Étiquetage des Denrées préemballées, les dispositions particulières suivantes doivent être appliquées:

7.1 Le nom de l'aliment

Le nom de la denrée à indiquer sur l'étiquette doit être "gari" précédé ou suivi du nom courant ou usuel légalement accepté dans le pays où le produit est distribué; le nom doit indiquer la dimension des grains selon les descriptions du paragraphe 2.2.

7.2 Liste des ingrédients

La liste complète des ingrédients doit être donnée dans l'ordre décroissant de leurs proportions.

7.3 Le poids net

Le poids net doit être indiqué soit selon le système métrique (unités du "système international") soit selon le système avoirdupois ou dans les deux systèmes de mesure selon les exigences du pays où le produit est vendu.

7.4 Il faut indiquer le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, du distributeur, de l'importateur, de l'exportateur ou du vendeur du produit.

7.5 Pays d'origine

7.5.1 Le pays d'origine du produit doit être mentionné si son omission risque d'induire en erreur ou de tromper le consommateur.

7.5.2 Quand le produit subit dans un second pays un traitement qui en modifie la nature, le pays où le traitement est effectué doit être considéré comme le pays d'origine pour ce qui est de l'étiquetage.

8. EMBALLAGE

L'emballage utilisé pour le gari doit préserver les caractéristiques organoleptiques et la qualité du produit; il doit protéger le produit contre la contamination bactériologique et autre (y compris la contamination par le matériau dont est fait l'emballage lui-même); il doit protéger le produit contre toute perte d'humidité, la déshydratation et, éventuellement, contre les fuites, dans la mesure du possible; l'emballage ne doit transmettre au produit aucune odeur, aucun goût, aucune couleur ni aucune autre caractéristique étrangère.

9. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLOGNAGE

(A développer ultérieurement)

AVANT-PROJET DE NORME POUR LE MAIS
(à l'étape 5)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme énonce les spécifications applicables au maïs entier en grain (Zea Mays L.) destiné à la consommation humaine. Elle ne s'applique pas au maïs transformé.

2. DESCRIPTION

2.1 Définition du produit

Les grains de maïs doivent être décortiqués, uniformément séchés et présentant les caractéristiques de l'espèce Zea mays L.

2.2 Présentation

2.2.1 Le maïs peut être présenté en grains jaunes ou blancs ou en mélange de grains de ces deux couleurs propres à l'espèce. Il peut aussi être présenté en grains distincts des variétés Zea indurata ou Zea indentata.

2.2.2 On entend par maïs jaune toutes les variétés de grains jaunes; le produit ne doit pas comprendre plus de 5% en poids de grains de maïs d'autres couleurs. Le maïs blanc ne doit pas comprendre plus de 2% en poids de grains de maïs colorés. Par maïs mixte, on entend des lots de maïs n'appartenant pas à la catégorie blanche ou jaune.

2.2.3 Les trois catégories de base sont en outre qualifiées de Zea indurata ou Zea indentata lorsque 95% ou plus des grains en poids appartiennent à l'une ou l'autre de ces variétés.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITE

3.1 Prescriptions générales

3.1.1 Les lots de grains de maïs ne doivent pas contenir des grains ayant une odeur ou une saveur anormale ou étrangère.

3.1.2 Les lots de grains de maïs doivent être d'une couleur raisonnablement uniforme compatible avec le type, entiers, propres et pratiquement exempts de toute matière étrangère et de toute lésion provoquée par des insectes ou des maladies.

3.2 Altération

Les lots de grains de maïs doivent être exempts d'altération.

3.2.1 Aux fins de la présente norme, on entend par "altération" toute modification de la composition du maïs, quelle qu'en soit l'origine, à la suite de laquelle le mélange ou la combinaison obtenu n'a pas la nature prescrite, sa qualité ou sa saveur est préjudicialement affectée, ou encore son volume ou sa masse est modifié.

3.3 Caractéristiques analytiques

3.3.1 Teneur en eau

La teneur en eau des grains de maïs séchés ne doit pas dépasser $\sqrt{15\%}$ (m/m).

3.3.2 Indice d'acides gras

L'indice d'acides gras, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium normal nécessaires pour neutraliser les acides gras libres dans 100 g de grains et calculé sur base anhydre, ne doit pas dépasser 20.

3.4 Définition des défauts

3.4.1 Par grains endommagés, on entend les grains abîmés par des insectes, tachetés, atteints d'une maladie ou présentant des défauts de coloration.

3.4.2 Grains cassés ou fissurés

Il s'agit de grains cassés ou craquelés au-delà du péricarpe et de l'endosperme corné ou dans la région de l'embryon (maïs qui ne peuvent traverser un tamis ayant comme base une plaque perforée de trous ronds de 12/64 (4.75 mm) de diamètre).

3.4.3 Grains germés

Il s'agit de grains en voie de germination ou dont l'embryon a visiblement commencé à germer.

3.4.4 Grains ridés

Il s'agit de grains couverts de rides sur toute leur surface et non uniquement sur la zone embryonnaire.

3.4.5 Matières végétales étrangères (MVE): toute partie de feuille ou d'épi de maïs ou autres matières végétales telles que mauvaises herbes ou autres céréales.

3.4.6 Souillure

Il s'agit de toute substance étrangère, organique ou inorganique, nuisant sensiblement à l'aspect et à la qualité du maïs.

3.5 Tolérances de défauts

Sur la base d'un échantillon de 500 g, la proportion des défauts du produit ne doit pas dépasser les limites suivantes:

3.5.1	Total des grains endommagés	5% m/m
3.5.1.1	Grains tachetés	néant
3.5.1.2	Grains abîmés par des insectes	5% m/m
3.5.1.3	Grains endommagés	3% m/m
3.5.1.4	Grains avec défauts de coloration	2% m/m
3.5.2	Grains cassés ou fissurés	5% m/m
3.5.3	Grains germés	1% m/m
3.5.4	Grains ridés	1% m/m
3.5.5	MVE	1% m/m
3.5.6	Souillure	0,5% m/m

4. CONTAMINANTS

Lorsqu'on se sert de pesticides ou d'autres produits chimiques autorisés pour combattre les insectes, les rongeurs et autres animaux, il convient de procéder avec le plus grand soin au choix de ces substances et du procédé d'application pour ne pas courir le risque de contaminer les grains de maïs ou d'y ajouter des résidus toxiques. Les limites maximales des résidus de pesticides sont celles qu'a recommandées la Commission du Codex Alimentarius (CAC/RS 65-1974, CAC/RS 71-1976, CAC/RS 100-1978).

5. HYGIENE

5.1 Il est recommandé que le produit visé par la présente norme soit préparé conformément au Code international d'usages en matière d'hygiène intitulé "Code d'usages international recommandé, Principes généraux d'hygiène alimentaire recommandés par la Commission du Codex Alimentarius" (CAC/RCP 1-1969).

5.2 Dans la mesure où le permettent de bonnes pratiques de fabrication, le produit doit être exempt de toute matière indésirable.

6. EMBALLAGE ET ETIQUETAGE

6.1 Les sacs doivent être propres, sains, suffisamment solides et bien cousus. Les sacs et, le cas échéant, les doublures internes doivent être confectionnés en matériel ne présentant aucun danger pour la santé humaine. Les marques doivent être apposées avec une encre de qualité alimentaire ou de la peinture exempte de plomb.

6.2 Chaque sac de grains de maïs doit porter un cachet officiel. Les renseignements suivants doivent figurer sur le sac ou le cachet:

- a) pays d'origine
- b) nom du produit
- c) toute autre marque d'identification jugée nécessaire conformément aux règlements en vigueur du Codex Alimentarius.

6.3 Grains en vrac (texte à développer ultérieurement).

7. METHODES D'ANALYSE ET D'ECHANTILLONNAGE

Les méthodes d'analyse et d'échantillonnage mentionnées ci-après sont proposées en tant que méthodes internationales d'arbitrage.

7.1 Humidité - Méthode de l'étuve à air (méthode AACC 44-15A)

Cette méthode permet de mesurer la teneur en eau par la détermination de la perte de poids de l'échantillon chauffé dans des conditions données.

Appareillage

- a) Moulin de laboratoire de type WILEY
- b) Etuve (soit à convection par gravité, soit à convection mécanique) capable d'être maintenue à 130°C ($\pm 1^\circ$) et dotée d'une bonne ventilation.
- c) Cristallisoirs de 55 mm environ de diamètre et de 15 mm environ de hauteur, munis de couvercles à glissement fermant bien et pouvant s'adapter aisément sous les capsules placées dans l'étuve.
- d) Dessiccateur étanche à l'air.
- e) Balance exacte à 1 mg près au moins.

Mode opératoire

Moudre 30 à 40 g de l'échantillon dans le moulin, mélanger rapidement avec une spatule et verser immédiatement une quantité de 2 à 3 g dans chacun des deux cristallisoirs tarés secs. Couvrir et peser immédiatement. Enlever les couvercles et placer les récipients, les couvercles en-dessous, sur le rayon de l'étuve. Chauffer pendant exactement 60 minutes à 130°C. Retirer les cristallisoirs, les couvrir aussitôt et les mettre aussi rapidement que possible dans les dessiccateurs. Peser les cristallisoirs lorsqu'ils ont atteint la température ambiante (au bout de 45 à 60 minutes en général). Déterminer la perte de poids, qui correspond à la perte d'humidité. Les résultats de déterminations parallèles doivent se recouper à 0,2%, sinon il faut recommencer la détermination.

Calcul:

$$\% \text{ d'humidité} = \frac{A}{B} \times 100$$

où A = perte d'humidité exprimée en grammes
B = poids initial de l'échantillon.

7.2 Indice d'acides gras (Méthode AACC 02-01)

L'indice d'acides gras est défini comme le nombre de milligrammes d'hydroxyde de potassium requis pour neutraliser les acides gras libres de 100 grammes de grains et est calculé sur la base du poids sec. Il permet d'estimer le bon état des grains.

Réactifs

- a) Solution d'alcool - benzène - phénolphtaléine.
A 1 litre de benzène, ajouter 1 litre d'éthanol à 95% et 0,4 g de phénolphtaléine afin d'obtenir une solution à 0,02%.
- b) Solution d'alcool - phénolphtaléine.
A 1 litre d'éthanol à 95%, ajouter 0,4 g de phénolphtaléine (solution à 0,4%).
- c) Solution étalon d'hydroxyde de potassium - 0,0178N - solution étalon exempte de CO₂.
- d) Ether de pétrole, intervalle d'ébullition 40° - 60°C.

Appareillage

- a) Moulin à céréales - adapté à la mouture de petits échantillons.
- b) Dispositif d'extraction des graisses - Soxhlet (doubles cartouches de papier ou alundum RA - 360 cartouches).

Mode opératoire

Prélever un échantillon représentatif de 200 g environ. Moudre l'échantillon de manière qu'au moins 90% soient acceptés par le tamis standard américain N° 40 (dimension de maille 40 μ). Si l'échantillon est trop humide pour se laisser moudre facilement, le sécher à une température de 100°C environ pendant le temps juste nécessaire pour éliminer l'humidité en excès.

Traiter environ 10 g de l'échantillon avec de l'éther de pétrole dans un extracteur pendant 16 heures environ. Entamer l'extraction aussitôt que possible après la mouture et ne jamais conserver l'échantillon moulu jusqu'au lendemain. Evaporer complètement le solvant de l'extraction sur bain de vapeur. Dissoudre le résidu dans un flacon d'extraction avec 50 ml de la solution d'alcool-benzène-phénolphthaléine. Titrer l'extrait dissous avec la solution étalon d'hydroxyde de potassium (KOH) jusqu'à virage au rose franc et, si la solution est jaune, jusqu'à virage au rose orangé. Si une émulsion se forme au cours du titrage, il convient de l'éliminer en ajoutant encore 50 ml de la solution de benzène-alcool-phénolphthaléine. Le point final devrait correspondre à la couleur de la solution obtenue en ajoutant 2,5 ml d'une solution de permanganate de potassium (KMnO_4) à 0,01% à 50 ml d'une solution de bichromate de potassium ($\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$) d'une concentration suffisante pour s'accorder à la couleur de la solution d'essai à titrer. (Ajouter goutte à goutte la solution de $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$ à 0,5% dans 50 ml d'eau jusqu'à ce que les couleurs correspondent. Ajouter ensuite 2,5 ml de la solution de KMnO_4 à 0,01%).

Procéder à un titrage à blanc sur 50 ml de la solution de benzène-alcool-phénolphthaléine et soustraire le résultat obtenu de la valeur de titrage de l'échantillon. Si l'on a utilisé une portion supplémentaire de 50 ml de la solution d'alcool-benzène-phénolphthaléine, il faut procéder à un double titrage à blanc.

Calcul

Exprimer à l'aide de la formule suivante l'indice d'acides gras en mg de KOH requis pour neutraliser les acides gras libres de 100 g de maïs sur la base du produit sec:

$$\text{Indice d'acides gras} = 100 \times (\text{titrage} - \text{essai à blanc})$$

7.3 Méthode d'échantillonnage

Il est recommandé de prélever les échantillons conformément à la norme ISO sur l'échantillonnage des céréales (engrains) élaborée par l'Organisation internationale de normalisation en 1969 (Réf. ISO/R 950-1969).

PROJET DE RESOLUTION PAR LE KENYA

CONSIDERANT que les pays africains et les autres pays en voie de développement doivent se doter d'urgence des moyens et du personnel adéquats en vue d'un contrôle efficace de la qualité et de l'hygiène des denrées alimentaires, de l'amélioration des échanges commerciaux et de la protection des consommateurs,

CONSCIENT que les pratiques commerciales actuelles peuvent conduire à l'utilisation des pays en voie de développement comme dépotoirs des denrées alimentaires de qualité inférieure ou impropres à la consommation,

PRENANT ACTE de l'initiative prise par la Commission du Codex Alimentarius de promouvoir un Code de déontologie du Commerce international des denrées alimentaires,

Le Comité de Coordination pour l'Afrique

EXHORTE les pays membres de la Région Afrique de développer rapidement leurs infrastructures de contrôle alimentaire de manière à assurer une meilleure protection des consommateurs en général et permettre une meilleure circulation des denrées alimentaires originaires des autres pays africains, et en particulier entre les pays de la Région.

RECOMMANDE aux pays membres de la Commission du Codex Alimentaire et au Secrétariat du Programme Codex sur les normes alimentaires d'accorder la plus haute priorité à l'adoption d'un Code de déontologie susceptible d'être utilisé par les commerçants patentés afin de réduire les abus dans le Commerce international des denrées alimentaires.

ANNEXE VIII

COMMUNAUTÉ ECONOMIQUE DE L'AFRIQUE DE L'OUEST

DIRECTION DE L'OFFICE COMMUNAUTAIRE POUR LA PROMOTION DES ECHANGES

LA NORMALISATION

A - LE PRINCIPE

Les politiques d'expansion économique de nos pays fondées sur une connaissance approfondie des possibilités et des besoins locaux, ont prévu en priorité la modernisation de l'agriculture, l'amélioration des produits agricoles, industriels et d'une manière générale, l'amélioration de la qualité des productions nationales. Les plans de développement et d'africanisation qui laissent une place très importante à l'initiative des secteurs privés, concernent en réalité toutes les branches des activités nationales et la réalisation désirable des objectifs fixés est conditionnée dans une certaine mesure, par une liaison étroite nécessaire entre les organismes officiels et les entreprises concernés, dans les grands domaines de l'agriculture, de l'industrie et du commerce.

Si cette production restait dispersée, sans cohésion, les résultats recherchés ne seraient pas atteints et l'économie en souffrirait du fait d'un freinage indirect de l'expansion. A l'exportation, les acheteurs étrangers imposant leurs propres normes d'achat, soulèvent des difficultés au pays, dans l'organisation de sa production, du conditionnement et de la classification de ses produits. A l'importation, les biens d'équipement de provenances diverses, élèvent les frais d'entretien des pièces d'usure du matériel et compliquent la qualification requise du personnel et sa formation.

C'est dans cette optique que doit être perçue l'influence favorable de l'action normalisatrice dans la recherche d'une coordination effectuée à partir des références techniques communes, à envisager la création d'un service Communautaire de Normalisation pour la mise en pratique de normes et labels propres à notre Communauté. L'importance de cette création pour notre Communauté, rend opportun de rappeler le caractère fondamental de la normalisation et de donner un aperçu de la valeur de ce moyen qui en résulte, c'est-à-dire la NORME:

Répondue dans l'industrie, la normalisation intéresse au même titre l'agriculture, l'industrie alimentaire, le commerce, l'industrie forestière, la construction ... etc, elle s'attache à donner une base solide à tout ce qui comporte répétition, procédure, à instaurer l'ordre, à dégager la simplicité de la complexité, la clarté de la complication.

Basée essentiellement sur la Technique, éliminant le hasard et l'incertitude, la normalisation aboutit à une communauté de vues chez des hommes, que séparaient à l'origine des avis professionnels, des procédés empiriques, des routines régionales. Elle doit son efficacité à la pratique d'une méthode de travail collectif, où sont conviés les producteurs, transformateurs, administrations publiques, centres de recherches et les personnalités compétentes pour élaborer ce document connu sous le nom de NORME.

La Norme qui précise des caractéristiques, des définitions des méthodes de fabrication, de contrôle et d'essais, des conditions des codes de bonne pratique, résulte ainsi d'un large accord entre tous les intéressés. Ces derniers expriment leurs besoins, leurs possibilités technologiques éventuellement envisagent une application progressive dans le temps et du texte finalement adopté en opèrent la synthèse. Ainsi fondée sur un consensus général, conciliant les points de vues techniques, retenant l'aspect commercial, visant l'amélioration de la qualité, la norme concrétise des possibilités de liaison entre des services gouvernementaux, communautaires et le secteur privé. N'étant pas la décision arbitraire d'une autorité, elle ne présente de ce fait aucun caractère contraignant dans son application, puisque acceptée par tous les intéressés au stade de l'élaboration.

B - LES AVANTAGES

L'application des NORMES judicieusement adaptées aux besoins et aux intérêts des économies des pays de la C.E.A.O, élaborées au moyen d'études effectuées en commun par les intéressés, se justifie par des avantages précis dont les producteurs et les usagers bénéficient à court ou long terme.

Pour fixer les idées, une liste résumée, encore qu'incomplète donnera un aperçu de ces avantages:

1. Au Niveau de la Production

- Meilleure organisation des fabrications, de la matière première au produit fini au moyen de gammes rationnelles de types et de dimensions de produits, supprimant la variété inutile et coûteuse.
- Elimination des gaspillages par une fabrication concentrée sur des modèles normalisés d'où quantité de matière première approvisionnée pour la confection avec un minimum de perte.
- Réduction des stocks morts par l'approvisionnement de matières premières définies et prévues, devant alléger le volant des stocks permanents.
- Accroissement de la production par le produit normalisé à fabriquer qui conduit à réduire les temps de réglage des machines et la mise au point des procédés et par voie de conséquence à obtenir un rendement supérieur, d'où une:
 - diminution des prix de revient
 - suppression de la concurrence déloyale, en spécifiant la qualité des produits, et incitant la clientèle à choisir ceux garantis par une marque de conformité à la norme.

2. Au Niveau de la Commercialisation

La Normalisation tend:

- à déterminer les critères de qualités des produits: aspect extérieur - qualité intrinsèque - taille, poids, calibre, etc....
- à déterminer les critères d'emballages et de présentation de ces produits: nature des emballages, qualités des matériaux, dimensions, montage, garniture, etc ...
- à déterminer les règles de marquage et d'étiquetage. Les normes ainsi conçues ne sont pas seulement un instrument de contrôle, elles sont aussi la concrétisation de la volonté de satisfaire d'une manière permanente les exigences de la clientèle.
- Assurer des garanties précises de qualité, d'interchangeabilité, de sécurité pour l'utilisateur.
- Donner la possibilité de comparaison des offres pour le commerce.

- Offrir une commodité, clarté de rédaction des commandes et conduisant à une:
 - Réduction des délais de livraison pour le distributeur.
- Généralisation de la notion de qualité à l'achat et de l'aptitude au fonctionnement à l'usage, pour le consommateur.

3. Pour l'Economie Générale des Pays de la C.E.A.O.

- Une production améliorée en qualité et quantité.
- La diminution des litiges et des malentendus, évités du fait des produits bien définis. Marchés simplifiés et conditions de réception des marchandises à effectuer dans un cadre normalisé.
- L'allégement des frais de distribution en facilitant les transactions commerciales, par des références précises aux produits.
- Agréments de vente sur le marché international, l'acheteur étranger fixant son choix sur des marchandises garanties par les normes nationales et internationales.
- Elaboration progressive d'un catalogue des produits communautaires dont l'intérêt n'est pas à souligner.
- Accroissement de la productivité communautaire, permettant à l'exportation de produire, selon une spécification unique pour le plus large marché possible.

Cette énumération suffirait à démontrer l'importante contribution apportée à l'accroissement de la productivité par la NORMALISATION, facteur d'organisation des marchés, parce qu'elle porte directement sur les produits.

Enfin, par son action positive, s'appliquant à obtenir des objets et denrées de meilleure qualité, mieux étudiés, la normalisation est à considérer aussi, comme un facteur essentiel de l'élévation du niveau de vie de nos populations, point capital faisant partie des objectifs fondamentaux de notre CEAO, Titre I, article 3, page 6 du Traité Instituant la Communauté Economique de l'Afrique de l'Ouest.