

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org
Point 6 de l'ordre du jour CX/CAC 16/39/7 Add.1

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-neuvième session

Siège de la FAO, Rome (Italie), 27 juin – 1^{er} juillet 2016

PROPOSITIONS RELATIVES À L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE NOUVEAUX
TEXTES APPARENTÉS¹

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de nouveaux textes apparentés est présentée ci-après avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les documents de projet qui n'étaient pas inclus dans le rapport de session du Comité responsable et ont été élaborés par la suite sont joints en tant qu'**annexes** au présent document. La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière tant de son *Plan stratégique 2014-2019* que des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

Organe du Codex	Texte	Référence et document de projet
CCFL	Orientations pour l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail	REP 16/FL par. 54, annexe III
CCAFRICA	Norme régionale pour la viande séchée	REP 15/CCEXEC par. 30 (voir annexe 1 du présent document)

¹ Le présent document regroupe les propositions de nouveaux travaux transmises par les comités dont les réunions se sont tenues en avril et mai 2016.

DOCUMENT DE PROJET RÉVISÉ SUR UNE NORME CODEX RÉGIONALE (AFRIQUE) POUR LA VIANDE SÉCHÉE

(soumis par le Botswana et le Coordonnateur du Comité de coordination du Codex
pour l'Afrique [CCAFRICA])

GÉNÉRALITÉS

La viande est un produit hautement périssable et sa conservation est donc importante. La méthode de conservation de la viande de loin la préférée dans le monde développé est celle de la réfrigération. Le coût de l'installation et de l'entretien des infrastructures et du matériel de réfrigération est élevé en Afrique, d'où la nécessité d'utiliser d'autres méthodes de conservation comme le séchage. Plusieurs méthodes sont utilisées pour préparer la viande séchée. La principale méthode utilisée en Afrique est le séchage au soleil, notamment l'exposition de viande maigre au soleil, ou une combinaison de salage suivi de séchage à l'air, comme dans la préparation du biltong en Afrique du Sud. Les produits à base de viande séchée, comme le *kilishi* au Nigéria, sont préparés en séchant partiellement au soleil de fines tranches de viande de bœuf de qualité qui sont ensuite marinées dans un coulis d'ingrédients divers avant une seconde période de séchage au soleil. L'ajout de conservateurs permet de renforcer le caractère de qualité de la viande séchée destinée à un entreposage de longue durée.

Les modalités de préparation de la viande séchée en Afrique diffèrent d'une région à l'autre. On trouvera ci-après quelques exemples de produits à base de viande séchée en Afrique:

- a) Le **biltong** est une spécialité à base de viande séchée et salée originaire d'Afrique du Sud. Ce produit est élaboré à partir de différentes sortes de viandes; il peut s'agir de bœuf, de gibier, voire de filets d'autruche d'élevage. On utilise généralement des filets de viande crue débités en lamelles qui sont assaisonnées avec des épices et séchées.
- b) Le **kilishi** est une variante du biltong. Ce mets, très prisé chez les Haoussas du Nigéria, est élaboré à partir de pièces désossées de bœuf, de mouton ou de chèvre. Il est préparé en séchant partiellement au soleil de fines lamelles de viande de qualité qui sont ensuite marinées dans un coulis d'ingrédients avant une seconde période de séchage au soleil.
- c) L'**odka** est un produit à base de viande bovine maigre séchée au soleil, qui est largement consommé par les populations pastorales en Somalie. Compte tenu du caractère récurrent de la sécheresse dans la Corne de l'Afrique, l'odka est devenu un aliment important car il est souvent élaboré avec la chair d'animaux victimes de la sécheresse.
- d) Le **qwanta** est fabriqué en Éthiopie et dans d'autres pays d'Afrique de l'Est, à partir de viande maigre de bœuf, découpée en longues lamelles, qui sont suspendues et mises à sécher dans la cuisine. Avant le séchage, les lamelles sont enduites d'une sauce à base de sel et d'épices.
- e) Le **khlii** est une viande de conserve que l'on trouve essentiellement au Maroc. C'est une préparation à base de viande maigre et de gras de divers animaux, à l'exclusion du porc. Le khlii est un plat traditionnel à base de viande cuite séchée. La viande est désossée, parée, coupée en lanières, salée et macérée, séchée et sautée. Le khlii se présente sous la forme de viande cuite et enduite d'un mélange de graisse et d'huile et conditionnée dans un emballage étanche.
- f) Le **nyirinyiri** est un produit fabriqué à partir de viande de chameau, de bovin, de chèvre ou de mouton, séchée au soleil, épicée et/ou salée, et conservé dans de l'huile en petits morceaux. **Le nyirinyiri est préparé essentiellement par des éleveurs au Kenya et en Somalie.** Il est élaboré à partir de viande maigre découpée en fines lanières et séchée au soleil pendant un certain nombre d'heures suivant les conditions atmosphériques. Il est ensuite coupé en petits morceaux et cuit dans du ghee, de la graisse de camélidés, de l'huile végétale et de la graisse animale. Le nyirinyiri est ensuite conservé dans la graisse dans des emballages de qualité alimentaire, pour une durée pouvant atteindre deux ans.
- g) Le **segwapa** est une spécialité à base de viande séchée au soleil et salée, préparée essentiellement à partir de bœuf et de gibier, appréciée dans tout le Botswana comme condiment, qui a un potentiel d'exportation élevé.

2. Objectif et champ d'application de la norme

2.1 Objectif de la norme

Ces nouveaux travaux ont pour objet d'établir une norme régionale pour les produits à base de viande séchée, dans le but de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce de la viande séchée au niveau régional.

2.2 Champ d'application de la norme

Le champ d'application du projet de norme **couvrira** les produits à base de viande séchée **de bovin, de chameau, de mouton, de chèvre et de gibier d'élevage, désossée et débarrassée du gras superficiel, des cartilages et des tendons**, conditionnés dans un emballage de qualité alimentaire et destinés à la consommation directe ou à une transformation ultérieure.

3. Pertinence et actualité de la norme

Malgré les progrès récents accomplis en matière de réfrigération et d'emballage, les produits issus de méthodes plus traditionnelles de conservation de la viande, notamment le salage et le séchage, occupent encore, dans de nombreux pays africains, une place importante dans les échanges commerciaux de produits carnés. Les produits à base de viande séchée sont préparés et commercialisés sous différentes appellations comme indiqué plus haut, ce qui justifie l'élaboration d'une norme régionale.

Des études effectuées sur des produits commerciaux à base de viande séchée ont montré que la méthode du séchage au soleil elle-même posait un certain nombre de problèmes; notamment l'exposition à des sources de contamination comme l'air, les insectes, le vent, la poussière, la pluie, les rongeurs et les oiseaux qui entraînent la présence d'agents pathogènes, dont des entérobactéries, des staphylocoques, des salmonelles ainsi que des levures et des moisissures pathogènes. La détérioration des graisses des tissus est également un problème.

Des défauts de qualité, comme des changements de couleur, des saveurs et odeurs anormales, des substances contaminantes étrangères comme la poussière, le sable et une contamination microbienne superficielle élevée peuvent apparaître. La viande après réhydratation peut être le siège d'une forte contamination microbienne, lorsque l'humidité est suffisante pour relancer la croissance de bactéries, ce qui entraînera la détérioration du produit et même une éventuelle intoxication alimentaire. L'entreposage, le pH, l'activité de l'eau et le conditionnement posent aussi des problèmes.

Dans les pays développés la fabrication de produits à base de viande séchée est soumise à une réglementation spécifique et obéit à des prescriptions rigoureuses visant à garantir la qualité et la salubrité des produits. Aux États-Unis, par exemple, les contrôles dans ce domaine relèvent du Ministère de l'agriculture (USDA). De nombreux pays de l'Union européenne interdisent actuellement l'importation de produits carnés, y compris la viande séchée.

L'absence de réglementation et de normes Codex régionales pour l'Afrique pour les produits à base de viande séchée entrave le commerce de ces produits au sein des pays africains. Il est donc essentiel d'établir une norme régionale du Codex pour l'Afrique portant sur la sécurité sanitaire, la qualité, l'hygiène et l'étiquetage des produits à base de viande séchée, afin de disposer d'une référence qui soit acceptée par consensus au plan régional par les partenaires commerciaux.

4. Principales questions à traiter

Il s'agira d'une norme de produit conforme au plan de présentation figurant dans le Manuel de procédure du Codex. Elle comportera donc les éléments suivants:

- a) Champ d'application
- b) Définition du produit
- c) Spécifications relatives à la matière première
- d) Procédures de transformation
- e) Spécifications des produits, notamment les catégories de classement pour les produits carnés
- f) Établissement des limites de tolérance relatives aux contaminants et aux microorganismes
- g) Dispositions relatives aux additifs alimentaires
- h) Méthodes d'inspection, d'échantillonnage et d'analyse
- i) Conditionnement, étiquetage, transport et entreposage

5. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités

Critère général

La norme vise à garantir des pratiques commerciales loyales en établissant l'identité du produit, sa composition et ses désignations et à assurer la protection du consommateur en incluant des références aux textes appropriés du Codex relatifs à la sécurité sanitaire et à l'étiquetage des aliments.

La norme serait utile en particulier pour les pays de la région Afrique, qui sont les principaux producteurs et consommateurs des produits à base de viande séchée.

Critères applicables aux produits

a) Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges entre pays:

La viande séchée est produite dans de nombreux pays d'Afrique. D'après les données recueillies par la FAO, la production et le commerce sont variables au niveau africain. La production moyenne de viande séchée en Afrique du Sud (secteur agricole et alimentaire) pendant la période 1991-2001 a été de 1 554 contre 8 124 en Afrique subsaharienne. Le groupe de la Banque mondiale indique que pour 2003 le total des exportations était de 32 179 millions et celui des importations de 26 021 millions. **(Source: FAOSTAT)**

Exportations de viande bovine salée, séchée ou fumée en provenance de l'Afrique du Sud pour la période 2000-2003.

Période	Flux commercial	Origine	Partenaire/ Monde	Code	Valeur commerciale	Poids net	Unité de quantité	Quantité commercialisée
2000	Exportation	Afrique du Sud	Monde	021020	86 453 USD	38 658	8	38 658
2001	Exportation	Afrique du Sud	Monde	021020	26 814 USD	14 057	8	14 057
2002	Exportation	Afrique du Sud	Monde	021020	87 166 USD	56 314	8	56 314
2003	Exportation	Afrique du Sud	Monde	021020	314 465 USD	100 832	8	200 832

* Division de statistique de l'ONU, Base de données sur le commerce des produits de base

Production de viande séchée au Kenya

Comté	Volume (en tonnes)	Année	Source
Wajir	1 008	2014	Oxfam
Isiolo	5,2	2015	Groupe Anolei
Garissa	13	2015	Groupe Bula riig

b) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler

L'absence d'une norme régionale pour les produits à base de viande séchée a eu d'importantes répercussions sur le commerce régional. Les importateurs de denrées alimentaires préfèrent les produits conformes aux normes du Codex. La nouvelle activité proposée devrait donc permettre de définir une norme spécifique reconnue à l'échelle régionale qui renforcerait le commerce régional et répondrait aux exigences des importateurs.

c) Potentiel du marché régional

Les importations de produits à base de viande séchée augmentent dans la plupart des pays. Les produits à base de viande séchée sont issus de diverses espèces animales, composent une gamme variée (du point de vue de la texture, du goût et du conditionnement) et s'adressent ainsi à différents marchés. L'élaboration de normes pour les produits à base de viande séchée permettra donc d'intensifier les échanges commerciaux, mais aussi d'améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des produits. Ces produits sont commercialisés dans certains pays africains, notamment le Soudan, l'Ouganda, l'Éthiopie, le Soudan du Sud, la Tanzanie, l'Égypte, la Somalie, Djibouti, l'Érythrée, le Kenya, le Botswana et l'Afrique du Sud, avec une population totale estimée à 550 millions de personnes.

d) Selon des études menées au Kenya, un nombre considérable d'acteurs de la chaîne de valeur de la viande séchée sont conscients que les exigences de qualité et de sécurité sanitaire sont une nécessité.

Il n'existe pas de données attestées sur la production et les volumes commercialisés de viande séchée au Kenya, qui reste une activité informelle. Il convient de noter que les données ci-dessus ne donnent pas les informations complètes sur la production et le commerce car il n'a pas été possible de collecter des données dans les autres pays qui produisent de la viande séchée. Il n'y a pas de données sur la consommation de viande séchée.

e) Diversité des législations nationales et obstacles au commerce régional qui semblent en découler ou pourraient en découler

Aucune norme régionale n'est actuellement disponible. Il existe des produits apparentés qui sont vendus sous des noms différents et qui peuvent présenter des problèmes de qualité et de sécurité sanitaire. Durant la rédaction de la norme régionale, on tiendra compte des difficultés éventuellement rencontrées pour continuer à vendre ces produits.

f) Aptitude du produit à la normalisation

Les normes nationales déjà en vigueur pour plusieurs types de produits à base de viande séchée permettront de définir des paramètres propres à l'établissement d'une norme régionale du Codex pour ces produits. Une norme unique relative aux produits à base de viande séchée peut s'appliquer à la totalité des produits correspondant à cette catégorie faisant actuellement l'objet d'échanges commerciaux régionaux. Les exportations de biltong ou viande séchée sont actuellement limitées du fait des barrières commerciales mises en place par les pays voisins et des restrictions relatives au commerce de viande séchée non conditionnée.

g) Activités déjà engagées par d'autres organisations internationales ou régionales

Aucun autre organisme international n'a entrepris d'établir de norme internationale pour les produits à base de viande séchée. Toutefois, une norme régionale pour la viande séchée a été mise au point, en 2008, par le Conseil de coopération du Golfe (qui s'occupe de normalisation à l'échelle des États du Golfe). Des normes, directives et réglementations à caractère national ont été élaborées par les États-Unis, l'Australie et d'autres pays. À la FAO, plusieurs documents techniques de la Division de la production et de la santé animales traitent de questions en rapport avec la sécurité sanitaire et la qualité des produits à base de viande séchée. Par ailleurs, les normes et directives régionales et nationales existantes peuvent être prises en compte lors de l'établissement d'une norme régionale du Codex pour les produits à base de viande séchée.

6. Pertinence au regard des objectifs stratégiques du Codex

L'élaboration d'une norme régionale du Codex pour les produits à base de viande séchée est conforme au Plan stratégique du Codex pour 2014-2019, qui vise à promouvoir la prise en compte par les pays des normes du Codex dans leur législation nationale et de faciliter le commerce international.

Elle répond à l'objectif 1 du Plan stratégique 2014-2019, et en particulier l'activité 1.2.2 - «Élaborer et réexaminer, lorsqu'il y a lieu, les normes régionales et internationales en réponse aux besoins exprimés par les membres et en réponse aux facteurs touchant la sécurité sanitaire des aliments, la nutrition et les pratiques loyales dans le commerce alimentaire».

7. Information sur la relation entre la proposition et les autres documents existants du Codex

La proposition relative à l'élaboration d'une norme régionale du Codex pour les produits à base de viande séchée fait partie des activités inscrites dans le mandat du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique. Il n'existe pas d'autre norme internationale pour la viande séchée.

Cette norme fera référence aux textes pertinents du Codex élaborés par les comités s'occupant de questions générales, à savoir le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58:2005), les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), les Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-2013).

8. Nécessité et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Il n'est pas prévu à ce stade de demander des avis scientifiques. Au cours du processus d'élaboration de la norme, il sera fait appel aux travaux de recherche publiés par des organismes internationaux.

9. Nécessité d'une contribution technique à la norme de la part d'organes externes

Il sera demandé à des organisations et à des experts régionaux reconnus de donner des avis sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

10. Calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux

L'élaboration de la norme se déroulera selon le calendrier suivant.

PROCÉDURE PAR ÉTAPES	DATE
Examen du document de projet révisé par le Comité exécutif à sa soixante et onzième session	Juin 2016
Approbation des nouveaux travaux par la Commission.	Juin/juillet 2016
Examen à l'étape 3 par le CCAFRICA à sa vingt-deuxième session	Janvier 2017
Adoption de la norme par la Commission à l'étape 5	Juin/juillet 2017
Examen par le CCAFRICA à l'étape 6	Janvier 2019
Adoption de la norme par la Commission à l'étape 8	Juin/juillet 2019