



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE

Vingt-troisième session

Nairobi (Kenya), 2 – 6 septembre 2019

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX

A. QUARANTIÈME ET QUARANTE ET UNIÈME SESSIONS DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Questions soumises pour information

Norme régionale sur le beurre de karité et projets de normes régionales sur les préparations cuites à base de manioc fermenté et sur les feuilles de *Gnetum Spp*¹

1. À sa quarantième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté:
 - a) l'avant-projet de norme régionale sur le beurre de karité à l'étape 5/8, après modification des sections relatives à l'hygiène alimentaire et aux contaminants;
 - b) l'avant-projet de norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté à l'étape 5, après modification des sections relatives à l'hygiène alimentaire et aux contaminants, et est convenue que la présentation de la norme serait harmonisée avec celle des autres normes relatives à des produits transformés, pour examen par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-troisième session;
 - c) l'avant-projet de norme régionale sur les feuilles de *Gnetum spp.* à l'étape 5.

Modifications à apporter au Manuel de procédure^{2,3}

2. À sa quarantième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté les modifications apportées à la section concernant:
 - les *Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex* afin de clarifier qu'il existe de nombreuses façons de convertir les méthodes et limites reposant sur des sommes de composants en critères de performance des méthodes mais qu'il convient de le faire avec prudence et au cas par cas;
 - Les Principes d'analyse des risques nutritionnels et directives pour application aux travaux du Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime, afin d'indiquer que les Réunions mixtes d'experts FAO/OMS sur la nutrition constituent une source essentielle d'avis scientifiques.
3. À sa quarante et unième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté une modification de la section relative aux principes d'analyse des risques appliqués par le Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Elle a supprimé, s'agissant de recommander l'extrapolation des LMR d'une espèce à une ou plusieurs autres espèces, l'obligation d'attendre que le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires en ait déterminé le bien-fondé d'un point de vue scientifique et que les incertitudes aient été clairement définies. L'objectif est de donner une plus grande autonomie au Comité sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments.

Membre et coordonnateur pour l'Afrique⁴

4. À sa quarantième session, la Commission du Codex Alimentarius a réélu le Nigéria en qualité de membre du Comité exécutif pour l'Afrique pour la période allant de la fin de la quarantième session (2017) jusqu'à la fin de la quarante-deuxième session (2019) de la Commission.

¹ REP17/CAC paragraphes 16,70,75,76 et annexes III et IV.

² REP12/CAC paragraphes 17 à 11,13 et annexe II.

³ REP18/CAC paragraphes 13,14 et annexe II.

⁴ REP17/CAC paragraphes 206 et 207.

5. Elle a reconduit le Kenya dans ses fonctions de coordonnateur pour l'Afrique pour un mandat allant de la fin de la quarantième session jusqu'à la fin de la quarante-deuxième session (2019) de la Commission

Questions demandant une action

Examen régulier de la gestion des travaux du Codex: Groupes de travail électroniques⁵

6. À sa quarantième session, la Commission du Codex Alimentarius a recommandé que le Secrétariat du Codex collabore avec les coordonnateurs régionaux pour examiner les obstacles à la participation active et trouver des solutions éventuelles.
7. Le Comité régional de coordination est invité à **examiner** cette question.

B. AUTRES ORGANES SUBSIDIAIRES

SOIXANTE-TREIZIÈME ET SOIXANTE-QUATORZIÈME SESSIONS DU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Questions soumises pour information

Avant-projet de norme sur la viande séchée

8. À sa soixante-treizième session (2017), le Comité exécutif a noté que les membres de la région Afrique devaient participer activement aux travaux si l'on voulait que ceux-ci soient achevés dans les délais impartis.

Revitalisation des comités régionaux de coordination FAO/OMS⁶

9. À sa soixante-treizième session, le Comité exécutif a encouragé la FAO, l'OMS et le Secrétariat à poursuivre le processus de revitalisation pendant le prochain cycle de sessions des comités régionaux de coordination et a aussi encouragé les membres à participer activement aux enquêtes qui seront menées en lien avec les réunions des comités régionaux de coordination.

Ordre du jour commun des comités régionaux de coordination pour le cycle 2018-2019⁷

10. À sa soixante-quatorzième session, le Comité exécutif a décidé d'inscrire le projet de Plan stratégique du Codex pour 2020–2025 et le Plan de travail du Codex en matière de communication, notamment les liens avec les objectifs de développement durable, à l'ordre du jour provisoire de toutes les réunions des comités régionaux de coordination.

Questions demandant une action

Programme de travail général et établissement des priorités

11. À sa soixante-treizième session, le Comité exécutif:
- a noté qu'à sa vingt-troisième session (2018), outre ses travaux en cours, le Comité régional de coordination pour l'Afrique avait examiné deux documents de travail susceptibles de donner lieu à de nouvelles activités, et qu'il commencerait à élaborer un nouveau plan stratégique;
 - a invité le Comité régional de coordination pour l'Afrique à hiérarchiser et à planifier les propositions concernant l'élaboration de nouvelles normes régionales, de manière à trouver le juste équilibre entre son rôle de forum régional, l'examen des points inscrits à l'ordre du jour commun des comités régionaux de coordination et sa fonction d'élaboration de normes régionales.
12. Le Comité régional de coordination est **invité** à examiner cette question.

TRENTE-HUITIÈME ET QUARANTIÈME SESSIONS DU COMITÉ DU CODEX SUR LES MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Questions soumises pour information

Approbation des méthodes

13. À sa trente-huitième session, le Comité a approuvé toutes les méthodes présentées par le Comité régional de coordination pour l'Afrique concernant les dispositions de l'avant-projet de norme sur le beurre de karité non raffiné, à l'exception des méthodes relatives à l'arsenic, au plomb et au fer, car il n'y a pas de dispositions ayant trait à ces contaminants dans la norme.

⁵ REP17/CAC, paragraphe 116.

⁶ REP17/EXEC2, paragraphe 96.

⁷ REP18/EXEC1, paragraphe 16.

Présentation des méthodes d'analyse par les comités

14. À sa trente-huitième session, le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage est convenu de rappeler aux autres comités que lorsque des méthodes lui sont présentées pour approbation, elles doivent indiquer aussi les principes et la classification proposée (type attribué à la méthode).

Modèle de plans d'échantillonnage

15. Durant l'approbation des plans d'échantillonnage figurant dans les normes de produits, le Comité est convenu à sa trente-huitième session d'élaborer des modèles de plans d'échantillonnage dans le cas où des comités du Codex souhaiteraient en élaborer eux-mêmes. En conséquence, il convient que les comités concernés mettent en suspens l'élaboration de plans d'échantillonnage jusqu'à ce que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage fournisse un ou des modèle(s).

Examen et mise à jour de la norme CXS 234 et établissement d'une base de données sur les méthodes

16. À sa quarantième session, le Comité a achevé ses travaux concernant le préambule et la structure de la *Norme générale sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999) et est convenu de transmettre la norme à la Commission du Codex à sa quarante-deuxième session en vue de son adoption. L'examen et la mise à jour des méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans la norme CXS 234 seront poursuivis (en particulier les travaux relatifs à l'ensemble de produits laitiers restants, aux matières grasses et aux huiles, et aux céréales, légumes secs et légumineuses). À sa quarantième session, le Comité a décidé d'informer tous les comités du Codex sur ses travaux concernant l'examen et la mise à jour de la norme CXS 234 et sur l'établissement d'une base de données relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage approuvées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et adoptées par la Commission du Codex.

QUARANTE-QUATRIÈME ET QUARANTE-CINQUIÈME SESSIONS DU COMITÉ DU CODEX SUR L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Questions soumises pour information

Norme régionale sur le beurre de karité

17. Le Comité a approuvé les dispositions relatives à l'étiquetage figurant dans la norme régionale sur le beurre de karité non raffiné (Comité régional FAO/OMS de coordination pour l'Afrique)

Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail⁸

18. À sa quarante-quatrième session, le Comité:
- a noté que de nombreuses normes de produits (y compris les normes soumises pour approbation) comportaient des dispositions relatives aux emballages non destinés à la vente au détail qui faisaient référence à un texte normalisé applicable à ces dispositions, un texte que le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait approuvé lors de sessions passées et actuelles;
 - est convenu d'informer les comités de produits des travaux menés actuellement par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires concernant les directives pour l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail afin qu'ils sachent que les dispositions normalisées actuelles pourraient devoir être rectifiées ou supprimées pour renvoyer aux directives susmentionnées.
19. À sa quarante-cinquième session, le Comité a travaillé fructueusement sur la question des emballages non destinés à la vente au détail et est convenu de transmettre l'avant-projet de révision à la Commission du Codex à sa quarante-deuxième session en vue de son adoption à l'étape 5, et d'informer les comités de produits concernés sur l'avancée des travaux relatifs aux emballages non destinés à la vente au détail.

CINQUANTIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

Questions demandant une action

Indications sur l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires et plan d'alignement⁹

20. À sa cinquantième session, le Comité est convenu:
- de publier sur le site web du Codex, à titre de document d'information, le document d'orientation concernant l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires et d'en informer les comités de produits afin qu'ils puissent s'y référer;

⁸ REP18/FL, paragraphe 20.

⁹ REP18/FA, paragraphes 48 vii), viii) et annexe XI.

- de donner aux comités de produits et aux comités régionaux FAO/OMS de coordination des informations sur le plan d'alignement que le Comité sur les additifs alimentaires entend mener à bien d'ici à 2022 ou 2023.

21. Le Comité est invité à **examiner** la demande du Comité sur les additifs alimentaires.

VINGT-QUATRIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES SYSTÈMES D'INSPECTION ET DE CERTIFICATION DES IMPORTATIONS ET DES EXPORTATIONS ALIMENTAIRES

Questions soumises pour information

Intégrité et authenticité des aliments et fraude alimentaire¹⁰

22. À sa vingt-quatrième session, le Comité a poursuivi ses débats sur la fraude alimentaire et l'intégrité des aliments et a souligné que les résultats de ces débats ou toute proposition de nouveaux travaux au sein du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires ne sauraient empêcher d'autres comités du Codex de lancer, dans les limites de leur cadre d'action et de leur mandat, de nouvelles activités susceptibles de compléter ses propres travaux.
23. Le Comité est aussi convenu d'informer le Comité exécutif de la Commission du Codex, la Commission et ses organes subsidiaires, notamment le Comité du Codex sur les principes généraux, des débats qu'il continue de mener sur cette question.

TREIZIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES CONTAMINANTS DANS LES ALIMENTS¹¹

Questions soumises pour information

Applicabilité des limites maximales fixées pour l'acide cyanhydrique dans le gari aux préparations cuites à base de manioc fermenté

24. À sa treizième session, le Comité a continué à examiner la demande formulée par le Comité régional de coordination pour l'Afrique à sa vingt et unième session concernant l'applicabilité des limites maximales fixées pour l'acide cyanhydrique (HCN) dans le gari aux préparations cuites à base de manioc fermenté; et il a créé un groupe de travail électronique, présidé par le Nigéria et coprésidé par le Ghana, qui a été chargé d'élaborer un document de travail et d'information donnant une image globale des produits fermentés à base de manioc et permettant de recenser les mesures d'atténuation propres à étayer l'élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans le manioc et les produits à base de manioc.
25. Le Comité est convenu de tenir le Comité régional de coordination pour l'Afrique informé des discussions susmentionnées sur les limites maximales pour le HCN dans les produits fermentés à base de manioc, et de la possible élaboration d'un Code d'usages pour la prévention et la réduction de la contamination du manioc et des produits à base de manioc par les mycotoxines. Le Comité a également encouragé les membres à participer à ses travaux.

AUTRES QUESTIONS

Questions demandant une action

Modification de la norme régionale du Codex sur le beurre de karité (CXS 325R-2017)

26. Le Secrétariat du Codex a reçu les questions ci-après concernant la norme sur le beurre de karité.

- **Section 3.2.2 Critères de qualité**

27. Tableau 1. Les critères de qualité applicables au beurre de karité non raffiné se composent de deux descripteurs, à savoir 1^a et 1^b, mais le texte définissant ces deux descripteurs mentionne une première catégorie et une seconde catégorie (voir en annexe le texte souligné sous le tableau 1). Le texte tel qu'il est libellé dans la norme CXS 325R-2017 n'indique pas clairement ce que l'on entend par ces deux expressions.

- **Section 3.4 Composition en acides gras**

28. **Tableau 3.** Dans la norme CXS 325R-2017, la composition en acides gras du beurre de karité non raffiné fait apparaître une teneur en acide linoléique (C18:3) comprise dans une fourchette de 1 à 11 pour cent (pourcentages d'acides gras) (voir l'annexe). Selon [Honfo et al, 2013](#), la valeur moyenne pour C18-3 dans le beurre de karité est de l'ordre de 0,4 pour cent avec une valeur maximale de 1,7 pour cent; de même, la norme [ARS SHEA-B](#) (2011) de l'Organisation régionale africaine de normalisation indique pour l'acide

¹⁰ REP19/FICS, paragraphes 57-58.

¹¹ REP19/CF, paragraphe 144.

linoléique une valeur toujours inférieure à 1 pour cent. Il convient de clarifier si la valeur figurant dans la norme est une erreur ou non.

29. Le Comité est invité à **envisager** de fournir des éclaircissements supplémentaires sur les questions soulevées aux paragraphes 27 et 28 ci-dessus.

3.2.2 Critères de qualité

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

Tableau 1. Critères de qualité

Caractéristiques	Beurre de karité non raffiné		
	Catégorie 1 ^a	Catégorie 1 ^b	
	Limite maximale	Limite minimale	Limite maximale
Teneur en eau (%)	0,05	0,06	0,2
Acides gras libres (%)	1	1,1	3
Indice de peroxyde (milliéquivalents d'oxygène actif/kg d'huile)	10	11	15
Impuretés insolubles (% m/m)	0,09	0,1	0,2

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

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

3.4 Composition en acides gras

Les échantillons correspondant aux intervalles appropriés indiqués ci-dessous sont conformes à la norme.

Tableau 3: Tableau 1: Composition en acides gras du beurre de karité non raffiné déterminée par chromatographie gaz-liquide à partir d'échantillons authentiques (exprimée en pourcentage des acides gras totaux).

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