

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**REP20/AFRICA**

## **PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

### **COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

*Quarante-troisième session*

*Siège de la FAO, Rome (Italie)*

*6-11 juillet 2020*

## **RAPPORT DE LA VINGT-TROISIÈME SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE**

**Nairobi (Kenya)**

**2-6 septembre 2019**

## TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux .....	page ii
Liste des sigles et acronymes .....	page v
Rapport de vingt-troisième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique .....	page 1

### Paragraphes

Introduction .....	1
Ouverture de la session .....	2–3
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour).....	4–5
Discours d'ouverture – «La zone de libre-échange continentale (ZLEC) – La quête de la sécurité sanitaire des aliments dans le commerce» (point 2 de l'ordre du jour) .....	6–10
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région – Questions actuelles et questions émergentes (point 3.1 de l'ordre du jour) .....	11–15
L'avenir de la sécurité sanitaire des aliments: Conclusions de la Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments et du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce – Suite à donner (point 3.2 de l'ordre du jour).....	16–23
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région: utilisation de la plateforme en ligne – (point 3.3 de l'ordre du jour) .....	24–28
Utilisation des normes du Codex dans la région (point 4 de l'ordre du jour) .....	29–33
Questions découlant des travaux de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (point 5 de l'ordre du jour) .....	34–43
Travaux du Codex pertinents pour la région (point 6 de l'ordre du jour) .....	44–47
Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2014-2019 (point 7.1 de l'ordre du jour) .....	48–54
Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 – Feuille de route pour la mise en œuvre (point 7.2 de l'ordre du jour) .....	55–60
Plan de travail du Codex en matière de communication (point 8 de l'ordre du jour) .....	61–64
Projet de norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté (point 9 de l'ordre du jour) .....	65–76
Projet de norme régionale sur les feuilles fraîches de <i>Gnetum</i> spp. (point 10 de l'ordre du jour) .....	77–84
Avant-projet de norme régionale sur la viande séchée (point 11 de l'ordre du jour) .....	85–103
Document de travail sur les directives relatives à l'harmonisation de la législation sur les denrées alimentaires dans la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (point 12 de l'ordre du jour) .....	104–109
Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale sur une boisson fermentée non alcoolisée à base de céréales (mahewu) (point 13 de l'ordre du jour) .....	110
Nomination du coordonnateur (point 14 de l'ordre du jour) .....	111–114
Questions diverses (point 15 de l'ordre du jour) .....	115–119
Date et lieu de la prochaine session (point 16 de l'ordre du jour).....	120

### Pages

#### **Annexes**

Annexe I – Liste des participants .....	21
Annexe II – Plan de travail régional dans le domaine de la communication (2020-2021) .....	28
Annexe III – Projet de norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté .....	29
Annexe IV – Projet de norme régionale sur les feuilles fraîches de <i>Gnetum</i> spp.....	31
Annexe V – Avant-projet de norme sur la viande séchée .....	33
Annexe VI – Propositions de modifications à apporter à la norme régionale sur le beurre de karité.....	36
Annexe VII – Document d'information – Informations supplémentaires sur des exemples de préparations cuites à base de manioc fermenté .....	37

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Parties responsables	Objectif	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
Membres 79 <sup>e</sup> session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (CCEXEC 79) 43 <sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (CAC 43)	Observations/a doption	Projet de norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté	N07- 2015	8	76 et annexe III
		Projet de norme régionale sur les feuilles de <i>Gnetum</i> spp.	N09- 2015	8	84 et annexe IV
		Avant-projet de norme sur la viande séchée	N07- 2016	5	102 et annexe V
		Propositions d'amendements aux sections 3.2.2 et 3.4 de la norme régionale sur le beurre de karité (CXS 325R-2017)	–	–	40, 41 et annexe VI
	Approbation	Nouveaux travaux sur l'élaboration de directives à l'appui de l'harmonisation des lois nationales en matière d'alimentation dans la région du Comité	–	–	107
Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL) Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnag e (CCMAS)	Approbation	Sections pertinentes des projets et de l'avant-projet suivants: i) Projet de norme régionale sur les préparations cuites à base de manioc fermenté; ii) Projet de norme régionale sur les feuilles de <i>Gnetum</i> spp.; iii) Avant-projet de norme sur la viande séchée.			76 et annexe III; 84 et annexe IV ; 102 et annexe V
43 <sup>e</sup> session de la Commission et organes subsidiaries	Information	Résultats de l'enquête sur les questions émergentes dans la région du Comité			15
Coordinateur et membres	Action	Les membres doivent poursuivre les consultations afin que la région soit en mesure de présenter une candidature pour la fonction de coordonnateur lors de la quarante-troisième session de la Commission.			113
Secrétariat du Codex	Action	Publier un document d'information présentant des exemples de préparations cuites particulières à base de manioc fermenté.			76 et annexe VI I
Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) et Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV)	Information	Indications données au CCFA aux fins d'une harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales du Comité.			39
		Appui aux nouveaux travaux visant l'élaboration d'une norme sur les noix de cajou.			43
FAO/OMS et membres	Action et information	<u>Discours d'ouverture – La quête de la sécurité sanitaire des aliments dans le commerce</u> - [Le Comité] a pris acte de la possibilité qu'offre la zone de libre-échange continentale d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments au niveau continental et a encouragé les pays à faire mieux connaître cette zone; [a pris acte] du niveau élevé des investissements nécessaires pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments, afin de favoriser le commerce intra-régional, et de la nécessité de hiérarchiser ces investissements; - a encouragé ses membres à utiliser l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des denrées alimentaires de la FAO et de l'OMS, afin d'aligner leurs approches en matière d'investissement dans de domaine de la sécurité sanitaire des aliments; - est convenu de promouvoir l'utilisation des normes du Codex en tant que base pour l'harmonisation des normes alimentaires dans la région;			10

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Parties responsables	Objectif	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- est convenu qu'il fallait fixer des domaines prioritaires en ce qui concerne les normes alimentaires, sans attendre que cela soit nécessaire, puis porter ces domaines à l'attention de la Commission du Codex Alimentarius, et a exhorté les membres à participer activement à tous les travaux pertinents du Codex.</li> </ul>			
FAO/OMS et membres	Action et information	<p><u>Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région – Questions actuelles et questions émergentes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- [Le Comité] a pris note des résultats de l'enquête, est convenu qu'ils étaient pertinents pour la région et a noté que de telles études pourraient faciliter la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex; est convenu d'informer la Commission, à sa quarante-troisième session, des questions recensées dans l'enquête; est convenu que l'enquête devait être poursuivie; et a appelé les membres à s'efforcer de répondre à l'enquête;</li> <li>- a proposé de procéder à une analyse de la situation dans certains pays de la région relevant du Comité.</li> </ul>			15
FAO/OMS et membres	Action et information	<p><u>L'avenir de la sécurité sanitaire des aliments</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- [Le Comité] a pris note du document de synthèse contenant les conclusions de la première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments, présenté par le Président, et de la Déclaration conjointe FAO/OMS/OMC issue du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce;</li> <li>- s'est engagé à participer à la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 et à la célébration de la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments;</li> <li>- a demandé que la FAO et l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) poursuivent leurs activités afin de maintenir la sécurité sanitaire des aliments sur le devant de la scène (élaboration d'un plan d'action mondial pour la sécurité sanitaire des aliments; présentation d'un rapport intérimaire à la Commission, à sa quarante-troisième session, sur la nomination d'ambassadeurs de bonne volonté);</li> <li>- a encouragé les membres à faire valoir, auprès de leur ministère de la santé et de leur représentation auprès de l'OMS, à Genève, qu'il importait de soutenir l'inscription du thème de la sécurité sanitaire des aliments à l'ordre du jour des réunions du Conseil exécutif de l'OMS et de l'Assemblée mondiale de la Santé.</li> </ul>			23
FAO/OMS et membres	Action et information	<p><u>Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région – Utilisation de la plateforme en ligne</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- [Le Comité] a confirmé que le partage d'informations sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments était important et que la plateforme était adaptée à cet usage;</li> <li>- est convenu de la nécessité de renforcer les points de contact du Codex afin qu'ils puissent s'acquitter pleinement de leur mission;</li> <li>- a recommandé que les membres fassent mieux connaître les travaux du Codex en général et ceux des points de contact du Codex en particulier, et qu'ils plaident en faveur d'un soutien au niveau politique.</li> </ul>			28
FAO/OMS et membres	Information	<p><u>Utilisation des normes du Codex dans la région</u></p> <p>[Le Comité] a pris note des résultats de l'enquête sur l'utilisation des normes Codex dans la région et a formulé des observations et des suggestions quant aux futures enquêtes.</p>			29-33
Commission, Comité exécutif Membres	Information	<p><u>Travaux du Codex pertinents pour la région</u></p> <p>[Le Comité] est convenu que les travaux en cours menés dans le cadre de divers comités du Codex et mis en avant par le</p>			44-46

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX					
Parties responsables	Objectif	Texte/sujet	Code	Étape	Par.
		coordonnateur, ainsi que les informations complémentaires fournies par les délégations, présentaient un intérêt pour la région;			
Coordonnateur, membres et Secrétariat du Codex	Action et information	<u>Plan stratégique du Codex</u> - [Le Comité] a pris note du rapport d'exécution sur le plan stratégique mondial et sur les plans stratégiques régionaux 2014-2019 et a demandé aux membres de fournir des informations, afin de faciliter l'élaboration de la version finale du rapport sur le Plan stratégique pour 2014-2019; - a accueilli favorablement le nouveau Plan stratégique pour 2020-2025 et est convenu de la mise en œuvre des activités visant à concrétiser les objectifs 1, 3 et 4.			48-54, 60 i) et ii)
Coordonnateur, membres et Secrétariat du Codex	Action	[Le Comité] a examiné et a adopté le plan de communication régional, ainsi que des mécanismes d'appui aux fins de son exécution			61-63
Coordonnateur Union africaine (UA) et membres	Rédaction	Élaboration d'un document portant sur la hiérarchisation des travaux du Comité.			38
Groupe de travail électronique (Kenya, Sénégal et Maroc)/ membres	Révision/ observations	Affiner davantage les activités qui devront être menées dans la région, dans les deux prochaines années, à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 et incorporer dans le plan de travail les informations supplémentaires requises concernant les responsabilités, les cibles et l'approche en matière de suivi.			60
Kenya	Révision	Révision et présentation du descriptif de projet sur les directives relatives à l'harmonisation de la législation sur les denrées alimentaires dans la région couverte par le Comité, en vue de son approbation par la Commission, à sa quarante-troisième session, au titre de nouveaux travaux.			108
Groupe de travail électronique (Botswana, Kenya et Maroc)/ membres	Rédaction/ observations	Élaboration d'un projet de norme révisé sur la viande séchée		6	102, annexe V
Groupe de travail électronique (Kenya, Sénégal et Maroc)/ membres	Rédaction/ observations	Élaboration d'un projet de directives relatives à l'harmonisation de la législation sur les denrées alimentaires dans la région couverte par le Comité		2/3	108
Eswatini et Comité	Mise à jour	Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale sur une boisson fermentée non alcoolisée à base de céréales		-	110

## LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

BIRA-UA	Bureau interafricain pour les ressources animales de l'Union africaine
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CAE	Communauté de l'Afrique de l'Est
CCAFRICA	Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique
CCCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes frais
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
CEDEAO	Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest
CER	Communauté économique régionale
CNC	Comité national du Codex
COMESA	Marché commun de l'Afrique orientale et australe
CRD	Document de séance
CUA	Commission de l'Union africaine
CXG <sup>1</sup>	Directives du Codex
CXS <sup>2</sup>	Norme du Codex
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FFC	Fonds fiduciaire du Codex
LM	Limite maximale
LMR	Limite maximale de résidus
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
OMS	Organisation mondiale de la Santé
PCC	Point de contact du Codex
STDF	Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce
UA	Union africaine
ZLEC	zone de libre-échange continentale

<sup>1</sup> CXG est le nouvel acronyme utilisé pour désigner les directives du Codex (à la place de CAC/GL).

<sup>2</sup> CXS est le nouvel acronyme utilisé pour désigner les normes du Codex (à la place de CODEX STAN).

## INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique a tenu sa vingt-troisième session à Nairobi (Kenya), du 2 au 6 septembre 2019, à l'aimable invitation du Gouvernement kényan. M. Kimutai Maritim, Directeur adjoint des services vétérinaires au Ministère de l'agriculture, de l'élevage et de la pêche du Kenya, a présidé le Comité de coordination, assisté par M. George Abong, chargé d'enseignement à l'Université de Nairobi. Ont participé à la session 32 États membres, cinq États membres extérieurs à la région, sept organisations ayant le statut d'observateur et des représentants de la FAO et de l'OMS. La liste des participants figure à l'annexe I.

## OUVERTURE DE LA SESSION<sup>1</sup>

2. Le Vice-Président de la République du Kenya, M. William S. Ruto a souhaité la bienvenue aux délégués et a pris la parole. Il a souligné qu'il était important de renforcer les capacités réglementaires, scientifiques et technologiques tout au long de la chaîne de valeur, afin de favoriser les innovations qui permettront d'améliorer la durabilité de la production et de la consommation alimentaires, et a fait part du soutien constant du Gouvernement du Kenya aux travaux du Codex.
3. Se sont aussi exprimés: M. Mwangi Kiunjuri, Secrétaire du Cabinet, Ministère de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche du Kenya; M. Charles Bebay, Représentant de la FAO au Kenya; M. Rudi Eggers, Représentant de l'OMS au Kenya; M. Steve Wearne, Vice-Président de la Commission du Codex Alimentarius; et M. Kimutai Maritim, Président du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>

4. Le Comité de coordination a adopté l'ordre du jour, qui figure dans le document CX/AFRICA 19/23/1 Rev.2, et a décidé d'examiner les thèmes suivants au titre du point 15 (Questions diverses), sous réserve qu'il dispose du temps nécessaire:
  - proposition de nouveaux travaux sur une norme régionale sur l'étiquetage et la publicité des substituts du lait maternel et autres produits dont la promotion porte atteinte à l'allaitement au sein – Réseau international des groupes d'action pour l'alimentation infantile (IBFAN) (CRD 9)
  - utilisation du copolymère méthacrylate basique (BMC, INS 1205) comme additif alimentaire – Sénégal;
  - déclaration de reconnaissance – Tanzanie.
5. Le Comité de coordination est ensuite convenu d'établir des groupes de travail intrasession, ouverts à tous les membres et observateurs, et chargés:
  - i. d'examiner le point 7.2 de l'ordre du jour, en prenant en compte les observations communiquées par écrit (CRD 8), d'établir un rapport contenant des recommandations, en vue de son examen en séance plénière (présidée par le Kenya et coprésidée par le Sénégal) et de travailler en anglais et en français;
  - ii. d'examiner le point 11 de l'ordre du jour (Avant-projet de norme sur la viande séchée), de réviser le projet de norme en prenant en compte les observations communiquées par écrit (CRD 3, 4 et 6), de formuler des recommandations, en vue de leur examen en séance plénière (présidée par le Botswana et coprésidée par le Kenya) et de travailler en anglais uniquement.

## DISCOURS D'OUVERTURE – «LA ZONE DE LIBRE-ÉCHANGE CONTINENTALE (ZLEC) – LA QUÊTE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LE COMMERCE» (point 2 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>

6. Le représentant de la FAO a présenté le point 2 de l'ordre du jour au nom de la FAO et de l'OMS et a rappelé les objectifs du discours d'ouverture: lancer un débat sur un sujet intéressant la région, susciter l'intérêt des membres, renforcer l'adhésion politique, améliorer la participation aux travaux du Codex et favoriser des échanges d'informations utiles dans le domaine de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région. Ainsi obtient-on des renseignements sur la sécurité sanitaire des aliments qui sont essentiels pour les programmes de renforcement des capacités de la FAO et de l'OMS. Le thème du discours d'ouverture a été choisi suite à la ratification de l'Accord sur la zone de libre-échange continentale par les Membres de l'Union africaine, en mai 2019.

<sup>1</sup> CRD1 (Discours d'ouverture)

<sup>2</sup> CX/AFRICA 19/23/1; CRD 9 (IBFAN).

<sup>3</sup> CX/AFRICA 19/23/2; CRD 2 (Discours d'ouverture).

7. M. Jean Kamanzi a prononcé le discours d'ouverture (CRD 2), dans lequel il a indiqué les problèmes rencontrés et les possibilités offertes en ce qui concerne les programmes de sécurité sanitaire des aliments dans la région, les outils disponibles pour renforcer ces programmes et les domaines d'intervention possibles. Les intervenants suivants ont ensuite participé à une conférence-débat: M. Willie Shumba, Union africaine (UA); M. Benoit Gnonlonfin, Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest (CEDEAO); M. Joseah Rotich, Ministre de l'industrie, du commerce et des coopératives du Kenya; et M. John Oppong-Otoo, Bureau interafricain pour les ressources animales de l'Union africaine (UA-BIRA).
8. Au cours des débats, les observations suivantes ont été formulées:
- Il est important de prendre acte de la volonté politique, manifestée au plus haut niveau, de traiter la question de la sécurité sanitaire des aliments, suite à la ratification de la zone de libre-échange continentale et à la Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments, et d'en tirer parti.
  - Les travaux techniques nécessaires et les capacités et connaissances spécialisées qui permettront de faire face aux problèmes rencontrés en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région ne doivent pas être sous-estimés et il faut les rattacher à la dimension politique de la zone de libre-échange continentale.
  - D'importants investissements ont certes été réalisés en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région mais il faut les élargir et les orienter non seulement vers les exportations en dehors du continent mais aussi vers les aliments destinés aux marchés intérieurs et régionaux.
  - Il faut donner la priorité aux investissements dans le domaine du renforcement des capacités, sur la base de données factuelles et des risques.
  - La zone de libre-échange continentale peut constituer un levier pour les investissements aussi bien privés que publics dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.
  - Les communautés économiques régionales (CER) – Marché commun de l'Afrique orientale et australe, Communauté économique des États de l'Afrique de l'Ouest, Communauté de l'Afrique de l'Est, par exemple – ont un rôle important à jouer dans l'appui apporté aux efforts de coordination, d'harmonisation et d'application des normes et la collaboration avec l'Union africaine (UA) offre des possibilités d'accélérer ce processus.
  - Il faut assurer la coordination entre le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique et les organisations régionales d'établissement de normes, telles que l'Organisation régionale africaine de normalisation (ORAN), afin de promouvoir l'harmonisation des normes alimentaires dans la région.
  - Il faut que l'UA mette en place l'Agence africaine de sécurité sanitaire des aliments dès que possible.
  - Il faut que les normes du Codex servent de base à l'harmonisation des normes alimentaires dans la région.
  - Il faut que les pays établissent des priorités en ce qui concerne leurs besoins en matière de nouvelles normes alimentaires et qu'ils se préparent au mieux, pour participer activement aux comités du Codex.
  - La sensibilisation à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments peut encourager les consommateurs à exiger, de leur propre initiative, une nourriture saine et nutritive.
9. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont souligné l'utilité de l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, récemment publié par les deux organisations, qui aide les pays à analyser leurs points forts et leurs points faibles, à planifier les progrès attendus et à établir des priorités en ce qui concerne les investissements en faveur de la sécurité sanitaire des aliments. L'utilisation généralisée de cet outil par les membres pourrait faciliter le dialogue intrarégional, permettre d'élaborer une conception commune des systèmes nationaux de contrôle des aliments et favoriser l'alignement des approches en matière d'investissement dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

### **Conclusion**

10. Le Comité:
- i) a pris acte de la possibilité qu'offre la zone de libre-échange continentale d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments au niveau continental et a encouragé les pays à faire mieux connaître cette zone et à faire en sorte que leurs experts techniques débattent de l'Accord y relatif et de sa mise en œuvre;
  - ii) a encouragé l'UA à mettre en place l'Agence africaine de sécurité sanitaire des aliments;



- iii) a pris acte du niveau élevé des investissements nécessaires pour renforcer la sécurité sanitaire des aliments, afin de favoriser le commerce intrarégional, et de la nécessité de hiérarchiser ces investissements;
- iv) a encouragé ses membres à utiliser l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des denrées alimentaires de la FAO et de l'OMS, afin d'aligner leurs approches en matière d'investissement dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments;
- v) est convenu de promouvoir l'utilisation des normes du Codex en tant que base pour l'harmonisation des normes alimentaires dans la région, a indiqué qu'il appuyait les efforts de l'UA visant à harmoniser les normes au niveau régional en se fondant sur la science et a fortement encouragé la coordination avec les autres organisations concernées;
- vi) a reconnu l'importance des communautés économiques régionales (CER) en ce qui concerne le renforcement de la sécurité sanitaire des aliments, notamment en matière d'harmonisation et de mise en œuvre des normes alimentaires;
- vii) est convenu qu'il fallait fixer des domaines prioritaires en ce qui concerne les normes alimentaires, sans attendre que cela soit nécessaire, puis porter ces domaines à l'attention de la Commission du Codex Alimentarius;
- viii) a exhorté les membres à participer activement à tous les travaux pertinents du Codex.

### **SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION – QUESTIONS ACTUELLES ET QUESTIONS ÉMERGENTES (point 3.1 de l'ordre du jour)<sup>4</sup>**

11. Le représentant de la FAO, s'exprimant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté le point 3.1 de l'ordre du jour et a souligné que celui-ci visait à appeler l'attention du Comité sur les questions émergentes et sur la situation générale de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région. Il a confirmé que les informations fournies avaient contribué aux efforts consentis par la FAO et par l'OMS aux fins du renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments et de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex. Il a présenté les questions actuelles et émergentes recensées dans le cadre de l'enquête, à savoir la résistance aux antimicrobiens, les résidus de pesticides, les capacités des systèmes de contrôle des aliments, la fraude alimentaire, la contamination de l'eau, la sensibilisation des consommateurs, les aflatoxines et le changement climatique.
12. Le représentant de la FAO a invité les membres à faire part de leurs observations sur: i) les mesures déjà prises par les pays de la région suite au recensement des questions émergentes; ii) les difficultés rencontrées pour cerner et signaler les questions émergentes; et iii) les perspectives quant à la voie à suivre.
13. Le Comité a pris note des informations fournies et a formulé les observations suivantes:

#### **Questions mentionnées dans l'enquête**

- Les questions mentionnées dans le cadre de l'enquête reflétaient les préoccupations réelles des pays de la région; elles ont permis de recenser les domaines prioritaires et de cibler les investissements dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.
- La résistance aux antimicrobiens ayant été placée en tête des priorités, il a été noté que de nombreuses initiatives étaient en cours dans ce domaine mais que des améliorations pouvaient encore être apportées au niveau de la coordination.
- La faiblesse des systèmes de contrôle des aliments et/ou des cadres juridiques a été jugée problématique car ces systèmes doivent bien fonctionner pour que l'on puisse cerner et traiter les questions nouvelles et les questions émergentes. Dans ce contexte, il était essentiel de donner la priorité à la mise en place de cadres juridiques et de systèmes efficaces de contrôle des aliments. Des efforts doivent également être entrepris pour harmoniser les approches nationales et régionales.
- Les systèmes nationaux de contrôle des aliments doivent adopter une approche holistique dans le traitement des diverses exigences en matière d'infrastructure. Ils doivent aussi tenir compte de la nécessité d'aborder la question du secteur informel.

---

<sup>4</sup> CX/AFRICA 19/23/3 Rev.1; CRD 6 (Sénégal).

### Méthode d'enquête

- La progression du taux de réponse par rapport à l'enquête présentée à la vingt-deuxième session du Comité est positive mais certains pays ont continué de rencontrer des difficultés techniques quand ils ont cherché à répondre aux questions de l'enquête.
- Le taux de réponse (47 pour cent) indique encore des écarts dans la compréhension des questions actuelles et émergentes auxquelles les pays sont confrontés et qu'il pourrait être nécessaire d'envisager d'autres moyens pour recueillir ce type d'information, par exemple une analyse de la situation par pays. Les données disponibles devront cependant toujours être utilisées et associées à d'autres ensembles de données, notamment à l'appui du processus de définition des priorités.

### Voie à suivre

- La nécessité constante de mettre en place des systèmes solides et durables de contrôle des aliments a requis un appui à haut niveau et des activités de plaidoyer ont par conséquent été menées pour sensibiliser les membres et les autorités de haut niveau afin qu'un tel appui soit fourni. Il conviendrait de demander à l'Union africaine de faire campagne auprès de ses membres pour qu'ils s'engagent à traiter la question de la sécurité sanitaire des aliments.
  - Les nouveaux travaux proposés sur l'élaboration de directives à l'appui de l'harmonisation des lois nationales en matière d'alimentation (voir le point 12 de l'ordre du jour) constituent une avancée positive.
14. Le représentant de la FAO a fourni des informations sur l'approche adoptée par les organisations pour aider les États Membres à évaluer leurs systèmes de contrôle des aliments, y compris leur capacité à cerner les questions émergentes. Il a informé le Comité de la publication par la FAO et l'OMS de l'outil d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments, qui aidera les États Membres à recenser et à traiter les questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

### Conclusion

15. Le Comité:
- i) a pris note des résultats de l'enquête, est convenu qu'ils étaient pertinents pour la région et a noté que de telles études pourraient faciliter et éclairer la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex;
  - ii) est convenu d'informer la Commission, à sa quarante-troisième session, des questions recensées dans l'enquête, ainsi que les organes subsidiaires de la Commission;
  - iii) est convenu que l'enquête était utile et qu'elle devait être poursuivie, et a appelé les membres à s'efforcer de répondre à de telles enquêtes;
  - iv) a encouragé les membres à considérer d'autres mécanismes qui permettraient de recueillir ce type d'informations et qui favoriseraient des taux de réponse et de données plus représentatifs de la région;
  - v) a mis l'accent sur le besoin critique de renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments, et sur l'importance d'une approche multisectorielle de la sécurité sanitaire des aliments;
  - vi) a souligné la nécessité absolue de renforcer les activités de sensibilisation et de plaidoyer afin d'obtenir l'aide financière et l'aide politique nécessaires;
  - vii) a demandé à la Commission de l'Union africaine d'aider les membres à entamer un dialogue avec les décideurs politiques les plus haut placés, y compris en apportant un appui à l'harmonisation des cadres réglementaires au niveau régional;
  - viii) a proposé de procéder à une analyse de la situation dans certains pays de la région relevant du Comité, afin de mieux comprendre la situation de la sécurité sanitaire des aliments dans l'ensemble de la région.

### **L'AVENIR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS: CONCLUSIONS DE LA CONFÉRENCE INTERNATIONALE FAO/OMS/UA SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET DU FORUM INTERNATIONAL SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET LE COMMERCE – SUITE À DONNER (point 3.2 de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

16. Le représentant de l'OMS, intervenant au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté le point 3.2 de l'ordre du jour, en insistant sur l'importance que la Commission du Codex Alimentarius attachait à la mise en avant des questions liées à la sécurité sanitaire des aliments au sein des organes directeurs de l'OMS et de la FAO. Il a noté que la première Conférence internationale sur la sécurité sanitaire des aliments, tenue à Addis-Abeba

<sup>5</sup> CX/AFRICA 19/23/4; CRD 6 (Sénégal).

(Éthiopie) les 12 et 13 février 2019, et le Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce, qui a eu lieu à Genève (Suisse) les 23 et 24 avril 2019, avaient permis de faire valoir l'importance du thème de la sécurité sanitaire des aliments et de promouvoir un engagement politique en faveur de ces questions.

17. Rappelant les conclusions de la Conférence d'Addis-Abeba et du Forum de Genève et insistant sur la nécessité de renforcer les systèmes de contrôle des aliments et de les harmoniser entre les différents secteurs et d'un pays à l'autre, le représentant de l'OMS a souligné l'importance des débats menés au sein du Comité, qui contribuaient à favoriser l'inscription des questions intéressant la sécurité sanitaire des aliments à l'ordre du jour des réunions des organes directeurs de l'OMS. Il a demandé aux membres du Comité de réfléchir, d'une part, à leurs domaines d'action prioritaires en matière de sécurité sanitaire des aliments pour les dix prochaines années et, d'autre part, aux mesures concrètes que l'OMS et la FAO devraient mettre en œuvre pendant cette période.
18. Les délégations se sont félicitées des conclusions de la Conférence d'Addis-Abeba et du Forum de Genève et ont insisté sur la nécessité de tirer parti de la dynamique actuelle pour traiter les problèmes de sécurité sanitaire des aliments. Plusieurs propositions allant dans ce sens ont été avancées:
  - l'élaboration d'un plan d'action mondial pour la sécurité sanitaire des aliments;
  - la nomination d'ambassadeurs de bonne volonté chargés de faire valoir l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et d'encourager les investissements dans ce domaine;
  - le renforcement des efforts de promotion des investissements en faveur de la sécurité sanitaire des aliments aux plus hauts niveaux des pouvoirs publics, l'UA ayant un rôle très important à jouer à cet égard à l'échelle du continent.
19. S'agissant des domaines d'action prioritaires pour les dix prochaines années, les participants ont formulé les propositions suivantes:
  - poursuivre le processus de création d'une Agence africaine de sécurité sanitaire des aliments;
  - évaluer et renforcer les systèmes nationaux de contrôle des aliments, en veillant à ce qu'ils soient également applicables au secteur alimentaire non structuré;
  - améliorer la base de données factuelles concernant la sécurité sanitaire des aliments, par le renforcement du suivi et de la surveillance, la réalisation d'études de l'alimentation totale et d'autres analyses et l'utilisation des données disponibles à l'appui d'activités telles que les estimations de la charge des maladies d'origine alimentaire, pour une prise de décision éclairée;
  - renforcer les capacités en matière d'évaluation des risques, de gestion et de communication dans les pays, notamment en réservant des ressources pour le financement des avis scientifiques que les organes d'experts FAO/OMS fournissent à la Commission;
  - mettre en place un système régional d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
  - soutenir la promotion des questions de sécurité sanitaire des aliments au sein des organes directeurs des organisations mères;
  - renforcer les capacités des laboratoires nationaux d'analyse des aliments aux fins de l'évaluation des dangers prioritaires en matière de sécurité sanitaire des aliments.
20. Deux membres ayant statut d'observateur ont fait état du processus visant à inscrire la sécurité sanitaire des aliments à l'ordre du jour des réunions des organes directeurs de l'OMS et des réflexions en cours sur les principaux éléments qui pourraient figurer dans une demande à adresser à l'OMS pour le 17 septembre au plus tard. Ils ont demandé aux membres de la région d'appuyer cette initiative.
21. Les pays membres ont rappelé qu'il s'agissait d'un processus mené à l'initiative des membres, qui ne laissait aux différents secteurs et autorités gouvernementales concernés qu'un laps de temps très court pour pouvoir collaborer à la promotion des questions relatives à la sécurité sanitaire des aliments au sein des organes directeurs des organisations mères.
22. L'OMS et la FAO se sont engagées à étudier les modalités et les procédures relatives à la nomination d'ambassadeurs de bonne volonté auprès des deux organisations.

**Conclusion**

## 23. Le Comité:

- i) a pris note du document de synthèse contenant les conclusions de la première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments, présenté par le Président, et de la Déclaration conjointe FAO/OMS/OMC issue du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce, et s'est engagé à mettre ces documents à la disposition des responsables gouvernementaux de haut niveau concernés;
- ii) s'est engagé à participer activement à la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 et à appuyer l'application des principes énoncés dans le résumé du Président et dans la Déclaration FAO/OMS/OMC (participation aux travaux du Codex et adoption et utilisation des normes du Codex, pierre angulaire de la sécurité sanitaire des aliments);
- iii) a réaffirmé qu'il fallait adopter différentes approches pour donner une plus grande visibilité au thème de la sécurité sanitaire des aliments, afin de mettre à disposition les ressources nécessaires pour les programmes menés dans ce domaine, notamment à l'occasion de la célébration de la Journée mondiale de la sécurité sanitaire des aliments, le 7 juin;
- iv) a demandé que la FAO et l'OMS poursuivent leurs activités afin de maintenir la sécurité sanitaire des aliments sur le devant de la scène, au moyen d'initiatives s'inscrivant dans le sillage des manifestations tenues en 2019, en particulier par l'élaboration d'un plan d'action mondial pour la sécurité sanitaire des aliments;
- v) s'est dit favorable à la nomination d'ambassadeurs de bonne volonté chargés de faire valoir l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et de contribuer au maintien de la dynamique créée par les deux conférences sur ce thème, a salué l'appui fourni par la FAO et l'OMS s'agissant de déterminer la meilleure façon de procéder à cet égard et, enfin, a demandé que les deux organisations présentent un rapport intérimaire à la Commission, à sa quarante-troisième session;
- vi) s'est félicité des efforts mis en œuvre, visant à proposer l'inscription du thème de la sécurité sanitaire des aliments à l'ordre du jour des prochaines réunions du Conseil exécutif de l'OMS et de l'Assemblée mondiale de la Santé, et a encouragé les membres à faire valoir, auprès de leur ministère de la santé et de leur représentation auprès de l'OMS, à Genève, qu'il importait de soutenir ces efforts.

**SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION: UTILISATION DE LA PLATEFORME EN LIGNE (point 3.3 de l'ordre du jour)<sup>6</sup>**

24. Le représentant de la FAO a présenté le point 3.3. de l'ordre du jour au nom de la FAO et de l'OMS, dans le cadre de la stratégie de revitalisation des comités régionaux de coordination. L'approche visant à améliorer le partage d'informations entre les membres et la modalité prévue à cet effet (une plateforme en ligne) ont été conçues de manière à assurer une certaine flexibilité et s'appuyaient sur d'autres instruments existants de la FAO et de l'OMS, afin d'en faciliter l'utilisation et d'assurer une bonne cohérence. Compte tenu du taux de réponse limité des pays et du caractère incomplet de certaines communications (questions sans réponse, informations de nature préliminaire, par exemple), des questions plus précises ont été posées au Comité afin d'apprécier l'utilité de la plateforme pour les membres, de comprendre les problèmes rencontrés et de déterminer ainsi le soutien à apporter pour pallier ces difficultés.
25. Les délégations ont souligné que l'un des principaux défis auxquels étaient confrontés les pays tenait à la fonctionnalité limitée voire inexistante des points de contact du Codex et/ou des comités nationaux du Codex. Il y avait plusieurs raisons à cela: l'institution à laquelle le point de contact du Codex était rattaché; un soutien institutionnel ou politique insuffisant; le manque de ressources financières; une faible connaissance des travaux du Codex, de leur objectif et de leur importance, ou un manque de sensibilisation à cet égard; des difficultés de communication et d'interaction avec les différents ministères compétents et les parties prenantes; et l'absence d'un engagement et d'un soutien de haut niveau.
26. Les raisons pour lesquelles certains pays n'étaient pas en mesure de rendre disponibles les informations communiquées sur la plateforme en ligne tenaient à la difficulté de parvenir à un consensus sur le contenu de ces informations et d'obtenir un accord, en particulier lorsque les autorités nationales chargées du contrôle des aliments n'était pas clairement définie dans la législation nationale.
27. Le représentant de la FAO a noté les difficultés que rencontraient les points de contact du Codex et les comités nationaux du Codex, ainsi que les différentes raisons à cela, et il a indiqué que ces questions seraient traitées dans le cadre des programmes de renforcement des capacités en cours ou à venir, y compris de projets du Fonds fiduciaire du Codex. Il a également été précisé que les données communiquées au moyen de la

<sup>6</sup> CX/AFRICA 19/23/5; CRD 6 (Sénégal).

plateforme en ligne étaient également accessibles sur la page web du Codex, dans la section réservée aux membres.

### Conclusion

#### 28. Le Comité:

- i) a confirmé que le partage d'informations sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments était important et que la plateforme en ligne était adaptée à cet usage;
- ii) est convenu de la nécessité de renforcer les points de contact du Codex afin qu'ils puissent s'acquitter pleinement de leur mission;
- iii) a remercié la FAO et l'OMS pour les travaux menés ainsi que pour leur volonté de relever les défis recensés en apportant le soutien voulu;
- iv) a recommandé que les membres fassent mieux connaître les travaux du Codex en général et ceux des points de contact du Codex en particulier, et qu'ils plaident en faveur d'un soutien au niveau politique.

### UTILISATION DES NORMES DU CODEX DANS LA RÉGION (point 4 de l'ordre du jour)<sup>7</sup>

29. Le Secrétariat a présenté le point 4 de l'ordre du jour et a noté que l'enquête en ligne avait porté sur l'utilisation des textes du Codex suivants: les limites maximales de résidus (LMR) applicables aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments; la résistance aux antimicrobiens; et les Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique en Afrique. L'enquête avait pour objectif de mieux comprendre le degré d'utilisation des normes du Codex et leur pertinence, de cerner les difficultés liées à l'application des normes et de recueillir des indications générales de la part des membres concernant la poursuite de l'enquête.

30. Le Secrétariat a souligné que l'enquête avait enregistré un taux de réponse plus élevé (63 pour cent) que la précédente, réalisée en 2017 (53 pour cent), a appelé l'attention du Comité sur les résultats obtenus et a encouragé la formulation d'observations à ce sujet.

### Débat

31. Le Comité a pris note des résultats de l'enquête et les membres ont exprimé les avis généraux ci-après:

- les informations recueillies permettaient de mieux comprendre les difficultés auxquels se heurtaient les pays dans l'utilisation des normes du Codex, l'importance d'une sensibilisation permanente à la valeur de ces normes et à leur utilisation, et la nécessité d'encourager les membres à les utiliser. Il convenait également d'étudier plus avant la structure du document afin de mettre en lumière les questions les plus importantes et de faciliter le suivi au niveau national;
- les normes du Codex sont les normes de référence utilisées pour les échanges mondiaux de produits alimentaires et il est donc essentiel qu'elles soient mises en application sachant que, dans le cas contraire, ces normes deviendraient obsolètes;
- les prochaines enquêtes pourraient porter sur les codes d'usages du Codex relatifs aux contaminants dans les aliments, d'une grande importance pour la région, par exemple pour la prévention et la réduction des mycotoxines dans les aliments; sur l'application des lignes directrices relatives aux mycotoxines; et sur d'autres codes d'usages ou directives du Codex relatifs aux dangers microbiologiques ou à l'hygiène;
- le faible taux d'adoption de certaines normes du Codex devrait constituer un sujet d'inquiétude pour tous les membres. Il est en partie imputable à l'application croissante de normes privées au niveau national, par rapport à l'utilisation des normes du Codex. Les résultats du projet pilote mené par le Fonds pour l'application des normes et le développement du commerce (STDF) concernant les normes utilisées au niveau national, pourraient éclairer les travaux en cours au sein du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) concernant la certification par des tiers;
- des difficultés ont été mises en avant s'agissant de l'adoption des directives relatives aux aliments vendus sur la voie publique, en raison notamment du fait que, dans la plupart des pays, il s'agit d'un vaste secteur non structuré. Celui-ci est généralement réglementé par les autorités locales et il ne peut être traité qu'en adoptant des approches différentes. Il a été observé que, dans la plupart des cas, les pays étaient dépourvus de stratégies concrètes face au problème de la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique et qu'il était donc important d'adopter une approche plus

<sup>7</sup> CX/AFRICA 19/23/6; CRD 6 (Sénégal).

innovante à cet égard et de renforcer la collaboration avec les autorités locales. Le partage de l'expérience acquise quant à la façon de réglementer ce secteur, par exemple dans le cadre d'une session extraordinaire du Comité de coordination, pourrait faciliter les avancées dans ce domaine;

- des directives pour la mise en œuvre peuvent être nécessaires, dans certains cas, pour faciliter l'adoption des normes du Codex.

32. L'observateur du Royaume-Uni a rappelé que la Commission, à sa quarante-deuxième session (2019), avait noté que les travaux menés dans le cadre du CCFICS en vue de l'élaboration de directives d'application volontaire pour les dispositifs d'assurance par des tiers avaient pour objectif d'appuyer les mécanismes de réglementation en place dans les pays et non pas de les saper.

### **Conclusion**

33. Le Comité:

- i) a pris note des résultats de l'enquête réalisée, a reconnu l'importance des informations recueillies et a décidé d'appuyer la réalisation de nouvelles enquêtes, qui devraient continuer d'être réalisées tous les deux ans;
- ii) a recommandé que les observations formulées à la présente session soient prises en compte lors de la réalisation des prochaines enquêtes et de l'élaboration des rapports correspondants;
- iii) a encouragé les pays à mettre au point des moyens innovants afin d'assurer la mise en œuvre des Directives pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique, et à partager leur expérience à cet égard.

### **QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (point 5 de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

34. Le Comité de coordination a examiné les informations contenues dans les documents portant les cotes CX/AFRICA 19/23/7 et CX/AFRICA 19/23/7 Add.1 et il a pris note des questions soumises à titre d'information. Le Comité s'est penché sur les points suivants, qui lui étaient présentés pour action, notant que d'autres questions seraient examinées au titre des points de l'ordre du jour correspondants.

#### **Groupes de travail électroniques**

35. Le Comité a noté qu'il fallait procéder à un examen approfondi des défis et des obstacles qui limitaient la participation aux travaux des groupes de travail électroniques, afin de dégager des solutions possibles, et il est convenu de mettre en place un échange de vues informel servant à alimenter un débat plus poussé au titre du point 7.1 de l'ordre du jour.

#### **Établissement des priorités**

36. Le Comité s'est penché sur la question de sa charge de travail, compte tenu des recommandations formulées par le Comité exécutif à sa soixante-treizième session, qui l'avait invité à hiérarchiser et à planifier les propositions de nouveaux travaux, ainsi qu'à veiller au juste équilibre de son ordre du jour de manière à offrir également un forum de discussion régional, et il a pris note des observations suivantes:

- l'avancement des travaux d'élaboration des normes n'est pas qu'une question de temps; il dépend aussi de la capacité des pays à diriger et faire avancer les travaux et pâtit d'une mauvaise communication et d'un échange d'informations déficient entre les pays, ainsi que d'une génération insuffisante de données scientifiques et d'un manque de données disponibles;
- les propositions de nouveaux travaux doivent être évaluées attentivement au regard de leur faisabilité, avant que le Comité ne recommande le lancement des activités;
- les efforts d'amélioration des processus de hiérarchisation doivent tenir compte des processus déjà mis au point à cet égard par d'autres comités du Codex, notamment le Comité sur l'hygiène alimentaire (CCFH), et être mis en œuvre parallèlement aux activités déjà en cours afin d'éviter de les retarder;
- compte tenu du nouvel élan qui est donné au renforcement de la sécurité sanitaire des aliments dans la région et, en particulier, de l'importance du rôle que jouent les normes du Codex et l'action du Comité aux fins de la mise en place de la zone de libre-échange continentale africaine, il serait contre-productif à l'heure actuelle de limiter le nombre de normes à examiner ou à élaborer lors des sessions du Comité. Il conviendrait plutôt: i) de trouver d'autres modes de travail innovants intersessions, qui permettent de faire avancer les travaux d'établissement de normes, en particulier en demandant à l'Union africaine de convoquer des groupes de travail physiques à l'appui des activités menées entre

<sup>8</sup> CX/AFRICA 19/23/7; CX/AFRICA 19/23/7 Add.1; CRD 6 (Sénégal); CRD 7 (Association internationale de la confiserie).

les sessions; et ii) de faire en sorte que le Comité se réunisse plus souvent afin qu'il puisse s'acquitter de sa lourde charge de travail.

37. Le Comité est convenu qu'il fallait examiner plus avant les moyens d'améliorer ses activités de normalisation en tenant compte des différentes approches possibles, ainsi que des obstacles et des défis dont il est question plus haut.

### **Conclusion**

38. Le Comité de coordination est convenu que le coordonnateur guiderait l'élaboration d'un document portant sur la hiérarchisation des travaux du Comité, en collaboration avec d'autres parties prenantes, dont l'UA, et en tenant compte des débats tenus à sa vingt-troisième session. Le document sera présenté au Comité à sa prochaine session.

### **Harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires**

39. Le Comité a pris note des indications données par le Comité sur les additifs alimentaires (CCFA) aux fins d'une harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires avec la Norme générale sur les additifs alimentaires; il a précisé qu'aucune action n'était nécessaire à l'heure actuelle pour les normes déjà élaborées par le Comité de coordination pour l'Afrique dans la mesure où celles-ci ne contenaient pas de dispositions relatives aux additifs alimentaires; et il est convenu que le Comité tiendrait compte de ces indications pour ses travaux en cours et les activités à venir.

### **Modification de la norme CXS 325R-2017**

40. Suite à une demande d'éclaircissements concernant deux descripteurs figurant au tableau 1 de la section 3.2.2 «Critères de qualité», le Comité a décidé de simplifier le tableau en renommant les deux catégories de référence Catégorie I et Catégorie II, respectivement, et de définir les descripteurs correspondants dans le cadre d'une note figurant au bas du tableau (annexe VI).
41. S'agissant de la section 3.4 relative à la composition en acides gras, le Comité a précisé que, sur la base des données disponibles, le taux d'acide linoléique figurant dans la norme (1-11 pour cent) devait être remplacé par l'indication < 1 pour cent, et il a été décidé de modifier la norme en conséquence (annexe VI).

### **Travaux du Comité sur les fruits et légumes traités (CCPFV) concernant les noix de cajou**

42. Les délégations se sont dites fermement favorables au lancement de nouveaux travaux sur les noix de cajou, compte tenu de l'importance que revêt ce produit pour l'économie de leurs pays.

### **Conclusion**

43. Le Comité est convenu d'informer le Comité sur les fruits et légumes traités de son ferme soutien à l'élaboration d'une norme sur les noix de cajou, et de lui faire part de l'intérêt manifesté par ses membres quant à leur participation future à un groupe de travail sur l'élaboration de la norme, y compris en tant que coprésident.

### **TRAVAUX DU CODEX PERTINENTS POUR LA RÉGION (point 6 de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

44. Le coordonnateur a présenté le document portant la cote CX/AFRICA 19/23/8 et a mis en avant les principaux aspects des travaux du Codex intéressant la région, plus particulièrement: les aflatoxines dans les aliments; les activités du Fonds fiduciaire du Codex; certaines des activités en cours au sein des comités du Codex, qui revêtaient une importance particulière pour l'Afrique; ainsi qu'un certain nombre de recommandations à caractère général.
45. Le Comité a fait siennes les recommandations du coordonnateur pour l'Afrique et a pris note des avis exprimés sur les recommandations et les questions ci-après:
- *Accueil conjoint des réunions* – La recommandation visant à encourager l'accueil conjoint des réunions des comités du Codex dans la région a été accueillie favorablement, l'avis général étant qu'une telle formule permettait de valoriser l'image de la région, d'attirer l'attention sur la sécurité sanitaire des aliments et de faire mieux connaître le Codex dans les pays, de favoriser un engagement politique de haut niveau, de renforcer la participation des membres de la région aux réunions et d'accroître l'influence de l'Afrique au sein du Codex, et qu'il était donc important que les pays de la région mettent en place des stratégies visant à concrétiser cette recommandation.
  - *Fonds fiduciaire du Codex* – Il a été indiqué que la région s'était relativement bien placée quant au nombre de projets financés par le Fonds fiduciaire et que les projets mis en œuvre avaient eu un impact positif pour les bénéficiaires, aussi les membres ont-ils été encouragés à présenter des demandes de financement au titre du cycle 4 du Fonds fiduciaire du Codex 2 (FFC2). Il a été proposé

<sup>9</sup> CX/AFRICA 19/23/8; CRD 7 (Association internationale de la confiserie).

d'encourager le partage de l'expérience acquise et des leçons apprises par les bénéficiaires de projets précédents avec le Comité régional de coordination.

- *Participation aux travaux des comités du Codex* – La nécessité d'une participation active des membres aux travaux du Codex a été soulignée, s'agissant plus particulièrement: des travaux en cours dans le cadre de groupes de travail électroniques concernant l'établissement de limites maximales de résidus pour l'acide cyanhydrique dans le manioc et les produits à base de manioc (CCCF); de l'élaboration d'un document de travail sur la présence de mycotoxines dans les produits fermentés à base de manioc (CCCF); et des limites maximales de résidus (LMR) pour les pesticides homologués en Afrique qui ne sont pas soutenus par les fabricants d'origine indiqués dans les tableaux 2A et 2B (CCPR).
- *Centre d'excellence pour la lutte contre les mycotoxines* – Il a été signalé que le Centre africain d'excellence consacré aux mycotoxines et à la sécurité sanitaire des aliments était désormais opérationnel; les membres ont été invités à recenser et à encourager des candidats et candidates qualifiés à l'échelle nationale, susceptibles de participer avec profit aux activités du centre. Des informations concernant le processus de présentation des candidatures, y compris les coordonnées des personnes à contacter à cet effet, seront communiquées à l'ensemble des membres par l'entremise du Coordonnateur.

46. Le représentant de l'OMS a rappelé aux délégués qu'une manifestation organisée en marge de la vingt-troisième session du Comité de coordination avait permis un échange de vues plus approfondi sur le Fonds fiduciaire du Codex et qu'un document d'information illustrant les résultats positifs obtenus par le Fonds fiduciaire et les difficultés rencontrées pourrait être élaboré à l'intention des pays membres, comme demandé par l'un d'entre eux.

### Conclusion

47. Le Comité:

- i) est convenu que les travaux en cours menés dans le cadre de divers comités du Codex et mis en avant par le coordonnateur présentaient un intérêt pour la région;
- ii) est convenu également d'améliorer les efforts déployés afin de favoriser la participation aux différents groupes de travail électroniques dans les domaines visés et de collaborer à l'élaboration et la présentation conjointes de nouvelles propositions de travaux dans des domaines d'intérêt commun;
- iii) a encouragé les membres à tirer parti du soutien offert par le Fonds fiduciaire du Codex 2 (FFC2) et à présenter des demandes de financement au titre du cycle 4.

### MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX ALIMENTARIUS POUR 2014-2019 (point 7.1 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>

48. Le Secrétariat du Codex a présenté le point 7.1 de l'ordre du jour et a noté que le Plan stratégique mondial du Codex pour 2014-2019 arrivait à échéance, qu'il y avait de précieux enseignements à tirer de l'exécution et du suivi de ce plan et qu'il fallait s'en inspirer lors de la mise en œuvre du nouveau Plan stratégique. Le Comité a été informé que la version finale du rapport sur la mise en œuvre du Plan stratégique pour 2014-2019 serait présentée à la quarante-troisième session de la Commission du Codex Alimentarius et que la région était priée d'y contribuer.

49. Le Secrétariat a rappelé aux délégués le rôle important des membres en ce qui concerne à la fois le suivi et la mise en œuvre, a indiqué que les activités qui ne pouvaient pas être mesurées et suivies ne pouvaient pas non plus être gérées et améliorées et a demandé aux membres de convenir d'un mécanisme adapté qui leur permettrait de communiquer régulièrement des rapports sur les progrès accomplis au Secrétariat du Codex.

50. Le Coordonnateur a présenté les progrès accomplis dans la mise en œuvre du plan stratégique régional et a fait part des problèmes qui avaient empêché de suivre le plan initial. Il a mis en lumière certains des résultats positifs, notamment la représentation du Comité à toutes les réunions du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, la tenue régulière de réunions consultatives techniques régionales afin d'harmoniser les positions et la forte participation aux activités de formation liées au Codex. La participation aux réunions et aux groupes de travail électroniques du Codex est restée assez faible, malgré certains faits marquants comme l'accueil du Comité sur les fruits et légumes frais par l'Ouganda et l'augmentation du nombre de pays qui ont présidé ou coprésidé des groupes de travail électroniques. Les efforts de sensibilisation au niveau des politiques ont été poursuivis et il faut que les pays s'appuient sur la dynamique actuelle dans la région en ce qui concerne la sécurité sanitaire des aliments et les activités du Codex.

<sup>10</sup> CX/AFRICA 19/23/9.



51. Le Coordonnateur a également noté que la région n'avait pas progressé dans d'autres domaines, comme la communication de données à l'appui des avis scientifiques et de l'établissement de normes, et le Comité a noté qu'il fallait accorder une place à ce domaine dans le nouveau Plan stratégique.
52. En ce qui concerne la suite donnée à l'examen régulier de la gestion des travaux du Codex: s'agissant des groupes de travail électroniques, le Secrétariat a rappelé la recommandation de la Commission du Codex Alimentarius, à sa quarantième session, de travailler avec les coordonnateurs et les comités afin d'examiner les obstacles à une participation active et de recenser les solutions possibles<sup>11</sup>. Les débats ont mis au jour les obstacles d'ordre général suivants, qui empêchent la participation aux groupes de travail électroniques:
- Temps:
    - a. gestion du temps (à la fois du point de vue d'un président de groupe de travail électronique et d'un participant);
    - b. ponctualité des participants, inscription à la réunion et délais correspondants.
  - Problèmes techniques:
    - a. aspects techniques liés au mandat du groupe de travail électronique et le fait de disposer des connaissances et des compétences techniques sur le sujet qui permettent de participer efficacement;
    - b. possibilités et problèmes en ce qui concerne l'utilisation de la technologie des webinaires;
    - c. connexion internet limitée et autres problèmes informatiques;
    - d. connaissances et expérience en matière d'utilisation de la plateforme du Codex consacrée aux groupes de travail électroniques.
  - Barrière de la langue.
  - Coordination des travaux du groupe de travail électronique par le point de contact:
    - a. communication en matière de coordination nationale avec les spécialistes compétents;
    - b. préparation et organisation d'une structure nationale, notamment gestion de la communication du Secrétariat du Codex sur les groupes de travail électroniques et délais correspondants.
  - Participation aux travaux:
    - a. absence d'observations;
    - b. sentiment de légitimité pour participer.
53. Le Comité a noté que pour résoudre ces problèmes, il fallait adopter une approche à plusieurs niveaux, qui consisterait notamment à renforcer les structures nationales, comme indiqué au point 3 de l'ordre du jour. Les membres ont clairement admis qu'ils devaient trouver des manières de participer qui soient adaptées à leur contexte national. Ils ont noté que chacun des groupes de travail électroniques établis par le Comité avait signalé rencontrer des problèmes en ce qui concerne la participation et qu'il fallait apporter des solutions à cette question, car les groupes de travail électroniques nouvellement établis avaient commencé leurs travaux. Les efforts menés actuellement par le Secrétariat du Codex qui visent à apporter des solutions aux problèmes techniques ont été appréciés et il a été ajouté que toute initiative qui aiderait les points de contact du Codex à accomplir leur mission dans les domaines de la gestion et de la communication était la bienvenue.

## Conclusion

54. Le Comité:
- i) a noté les résultats obtenus au moyen du plan stratégique mondial et des plans stratégiques régionaux et a indiqué qu'il serait important de tirer parti des enseignements issus de leur suivi et de leur mise en œuvre lors de la mise en œuvre du Plan stratégique pour 2020-2025;
  - ii) a demandé aux membres de fournir des informations par l'intermédiaire du Coordonnateur régional, afin de faciliter l'élaboration de la version finale du rapport sur le Plan stratégique pour 2014-2019;
  - iii) a noté qu'il fallait que la région contribue plus aux travaux sur les avis scientifiques qui sont au fondement des normes du Codex, au moyen d'activités de renforcement des capacités et d'une amélioration de la coordination régionale;
  - iv) a pris acte des problèmes rencontrés actuellement en ce qui concerne la participation aux réunions du Codex et aux groupes de travail électroniques et est convenu d'utiliser les mécanismes qui existent

---

<sup>11</sup> CX/AFRICA 19/23/5 para 6-7.

au sein du Codex, comme les outils en ligne et les réunions de coordination avant et pendant les réunions, et de chercher des solutions novatrices qui permettraient de répondre aux problèmes dans la région et d'améliorer la participation aux travaux menés actuellement par le Codex.

### **PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2020-2025 – FEUILLE DE ROUTE POUR LA MISE EN ŒUVRE (point 7.2 de l'ordre du jour)<sup>12</sup>**

55. Le Secrétariat du Codex a présenté le point 7.2 de l'ordre du jour, rappelant qu'à sa quarante-deuxième session la Commission avait adopté le Plan stratégique du Codex pour 2020-2025. Il a mis en avant certaines des principales différences que présentait le nouveau Plan stratégique par rapport au précédent et a noté que le nouveau plan pouvait être mis en œuvre de manière plus souple. Le Secrétariat a souligné que la mise en œuvre du Plan stratégique relevait de la responsabilité collective des membres du Codex et des observateurs, des organes subsidiaires du Codex et du Secrétariat du Codex, du secrétariat du pays hôte et des présidents. Il a rappelé au Comité que le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius avait créé un sous-comité chargé de superviser et de faciliter l'élaboration du plan de travail pour la mise en œuvre du Plan stratégique et que le Comité de coordination pour l'Afrique avait été invité à fournir des détails sur les activités qu'il mènerait à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique pour 2020-2025 au cours des deux prochaines années.
56. Le Président a rappelé que le Comité avait constitué un groupe de travail de session, présidé par le Kenya en collaboration avec le Sénégal, afin de répondre à cette demande. Le Kenya, en sa qualité de président du groupe de travail de session, a présenté une synthèse des conclusions des débats du groupe, telle qu'elle figure dans le document de séance portant la cote CRD 10. Il a été précisé que le groupe de travail avait indiqué les activités à mener en priorité au titre des objectifs 1, 3 et 4 au cours des deux prochaines années; qu'il avait recensé une série d'activités pouvant être mises en œuvre pendant cette période; et qu'il avait indiqué la nécessité de procéder à des travaux supplémentaires, qui pouvaient être assurés au moyen d'un groupe de travail électronique créé pour une durée limitée.

#### **Débat**

57. Les délégations se sont félicitées du travail accompli par le groupe de travail et ont marqué leur accord d'ensemble sur les objectifs indiqués en priorité, notant que ces priorités pourraient être révisées dans deux ans. Un consensus s'est dégagé quant à la nature des activités recensées, mais il a été précisé que celles-ci devaient être affinées afin d'être davantage en phase avec les objectifs et les résultats escomptés.
58. Le Comité a rappelé que les débats menés au titre du point 7.1 de l'ordre du jour avaient mis en avant la nécessité d'incorporer une activité supplémentaire afin de promouvoir l'engagement de la région dans la production et la fourniture de données à l'appui des travaux du Codex et des avis scientifiques correspondants. Il a été proposé, comme point de départ, d'introduire une nouvelle activité au titre de l'objectif 4.2 du Plan stratégique, qui concernerait la participation technique des membres aux travaux du Codex et permettrait de fournir des données à l'appui de ces travaux.
59. Compte tenu de la nécessité d'affiner davantage les activités, de préciser les responsabilités et de définir une approche pour le suivi des progrès accomplis, le Comité a approuvé la proposition visant à établir un groupe de travail électronique afin de poursuivre les travaux. Il a également été convenu d'étudier comment le plan de travail régional en matière de communication (point 8 de l'ordre du jour) pourrait contribuer à la mise en œuvre du Plan stratégique, afin d'assurer la cohérence des activités et de réduire au maximum le doublonnage d'activités.

#### **Conclusion**

60. Le Comité:
- i) a accueilli favorablement le nouveau Plan stratégique du Codex pour 2020-2025;
  - ii) est convenu que le Comité de coordination donnerait la priorité à la mise en œuvre des activités visant à concrétiser les objectifs 1, 3 et 4 du Plan stratégique pour 2020-2025;
  - iii) est convenu d'établir un groupe de travail électronique, présidé par le Kenya en collaboration avec le Sénégal, qui travaillera en anglais et en français et devra s'acquitter des tâches suivantes:
    - a. affiner davantage les activités qui devront être menées dans la région, dans les deux prochaines années, à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique, en tenant compte des débats du Comité de coordination à sa vingt-troisième session (CRD 10);

---

<sup>12</sup> CX/AFRICA 19/23/10, CRD 8 (Observations du Kenya et du Sénégal), CRD 10 (Rapport du groupe de travail de session).

- b. incorporer dans le plan de travail les informations supplémentaires requises concernant les responsabilités, les cibles et l'approche en matière de suivi;
  - c. présenter le plan de travail proposé pour le Comité de coordination au Secrétariat du Codex, par l'intermédiaire du coordonnateur, pour le 31 décembre 2019 au plus tard, afin que le Sous-Comité de la planification stratégique l'incorpore dans le plan de travail global pour la mise en œuvre du Plan stratégique pour 2020-2025;
- iv) a encouragé tous les membres à participer aux travaux du groupe de travail électronique afin d'assurer la définition d'un plan de travail réaliste et réalisable dans les deux prochaines années et qui tienne compte des besoins prioritaires de la région.

#### **PLAN DE TRAVAIL DU CODEX EN MATIÈRE DE COMMUNICATION (point 8 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

61. Le Secrétariat du Codex a présenté le point 8 de l'ordre du jour et a rappelé qu'à sa soixante-quatrième session (Rome, 2017), le Comité exécutif avait indiqué «qu'il était nécessaire que les membres contribuent à [l']élaboration et à [la] mise en œuvre» du plan de travail actuel du Codex en matière de communication et «qu'une collaboration taillée sur mesure avec les comités FAO/OMS de coordination permettrait de renforcer tant la mobilisation que l'impact»<sup>14</sup>.
62. Le Secrétariat du Codex a souligné les possibilités qu'offraient les médias sociaux et les moyens de communication traditionnels s'agissant de faire mieux comprendre les questions liées au Codex, et cela aussi bien au plus haut niveau politique que lors de la communication des résultats d'initiatives techniques ou de renforcement des capacités, par exemple. Le Secrétariat a rappelé que l'équipe chargée de la communication au sein du Secrétariat du Codex était toujours prête à travailler aux côtés des membres et du coordonnateur aux fins de la mise en œuvre du plan de travail du Codex en matière de communication, y compris par la création de groupes de communication rapide au moyen d'outils, tels que WhatsApp, qui sont utilisés largement et de manière efficace dans toute la région.
63. Le Comité a reconnu qu'il était important de donner un rang de priorité élevé aux activités de communication régionales du Codex et il s'est dit largement favorable aux initiatives menées en matière de communication et au plan de travail présenté.

#### **Conclusion**

64. Le Comité est convenu:
- i) d'adopter le plan de communication régional (annexe II);
  - ii) de mettre en place un réseau de communication s'appuyant sur des outils tels que WhatsApp;
  - iii) de trouver un point de contact pour les communications, par l'intermédiaire du coordonnateur;
  - iv) de travailler en concertation avec le Secrétariat du Codex, principalement par l'intermédiaire du coordonnateur, en vue de la mise en œuvre du plan du Codex en matière de communication pendant la période allant de la présente session à la vingt-quatrième session du Comité de coordination.

#### **PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ (point 9 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

65. Le Cameroun, en sa qualité de président du groupe de travail électronique, a présenté le point de l'ordre du jour et a souligné les progrès réalisés dans la préparation du projet de norme, ainsi que les questions encore en suspens qui doivent être traitées, telles qu'elles figurent dans le document CX/AFRICA 17/23/12.
66. Le Comité est convenu d'examiner le projet de norme, section par section, tout en tenant compte des observations formulées. Il a apporté les corrections d'ordre rédactionnel nécessaires et a pris les décisions indiquées dans les paragraphes suivants.

#### **Débat**

67. Le Comité a approuvé les sections 1, 4 et 6, qui concernent respectivement le champ d'application, les additifs alimentaires et l'hygiène.

#### Description

68. Le Comité a décidé de réviser le dernier paragraphe de la section et a ajouté une sous-rubrique (Manutention) qui précise l'objet du paragraphe. Il a révisé le texte afin d'expliquer que le paragraphe concernait

<sup>13</sup> CX/AFRICA 19/23/11.

<sup>14</sup> REP18/EXEC1 par. 9.

<sup>15</sup> CX/AFRICA 19/23/12, CX/AFRICA 19/23/12 Add.1, CRD4 (observations du Kenya).

l'entreposage et la manutention des préparations crues à base de manioc fermenté et a ajouté la notion de durée et de conditions de température permettant de ne pas compromettre l'innocuité du produit au cours de l'entreposage et du transport des préparations crues, afin d'offrir plus de souplesse dans l'application de la norme.

#### Facteurs de qualité généraux

69. Le Comité a noté que l'humidité était un facteur important pour les caractéristiques organoleptiques des préparations cuites à base de manioc fermenté, que la teneur en eau variait en fonction du type de préparation et que ce paramètre de qualité devait donc être défini pour chaque type de préparation. Le Comité est donc convenu d'ajouter le texte descriptif suivant qui aborde cet aspect: «La teneur en eau doit être caractéristique d'une préparation donnée».

#### Critères spécifiques des facteurs de qualité

70. Le Comité a noté qu'il existait des méthodes de préparation et de présentation différentes pour les préparations cuites à base de manioc fermenté et que la teneur en eau variait d'un produit à l'autre. Il est donc difficile d'établir des valeurs numériques communes pour ce paramètre et il a été convenu de supprimer la ligne «teneur en humidité, % m/m, maximale».
71. Le Comité est également convenu de supprimer les crochets qui figuraient dans la disposition concernant l'acidité totale puisque les valeurs proposées étaient basées sur des données disponibles.

#### Contaminants

72. Le Comité a rappelé les débats menés actuellement par le Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments<sup>16</sup> sur l'établissement de limites maximales pour l'acide cyanhydrique dans les préparations cuites à base de manioc fermenté. Il est convenu:
- de supprimer les limites maximales proposées de 0,001 et 0,85 mg/kg;
  - d'ajouter la note suivante en bas de page: «Les valeurs de la concentration totale en acide cyanhydrique seront déterminées sous réserve de l'achèvement des travaux en cours du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF)».

#### Nom du produit

73. La disposition a été modifiée pour permettre la déclaration du nom spécifique ou du nom local.

#### Méthodes d'analyse

74. Le Comité a pris note de l'explication fournie par le Secrétariat du Codex, à savoir que le choix des méthodes d'analyse qui conviennent à l'évaluation de la qualité et de l'innocuité des préparations cuites à base de manioc fermenté relève du Comité de coordination pour l'Afrique, et que ces méthodes seront ensuite transmises au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage afin que celui-ci les approuve et les introduise dans la norme relative aux *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999). Il a été convenu que ces méthodes seraient définies ultérieurement.

#### Annexe

75. Il a été convenu de supprimer l'annexe et de mettre à disposition sur le site web du Codex les informations qui y étaient contenues. La référence à cette annexe dans la section 3.3 a donc été supprimée.

#### **Conclusion**

76. Le Comité est convenu:
- i) de transmettre le projet de norme sur les préparations cuites à base de manioc fermenté à la Commission à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 8 (annexe III);
  - ii) de transmettre le projet de dispositions relatives à l'étiquetage au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, pour approbation;
  - iii) de publier sur le site web du Codex un document d'information présentant des exemples de préparations cuites particulières à base de manioc fermenté, pour référence ultérieure (annexe VII).

---

<sup>16</sup> CX/AFRICA 19/23/12 par. 24 et 25.

**PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LES FEUILLES FRAÎCHES DE *GNETUM* SPP. (point 10 de l'ordre du jour)<sup>17</sup>**

77. Le Cameroun, en sa qualité de président du groupe de travail électronique, a présenté le point 10 de l'ordre du jour et une synthèse du rapport du groupe de travail électronique, en particulier les modifications qui ont été apportées au projet de norme, à savoir, entre autres, l'harmonisation du projet de norme avec la présentation normalisée des normes relatives aux fruits et légumes frais et les précisions apportées au titre et au champ d'application pour indiquer que la norme s'applique aux feuilles fraîches.
78. Le Comité est convenu d'examiner le projet de norme, section par section, tout en tenant compte des observations formulées. Il a apporté les corrections d'ordre rédactionnel nécessaires et a pris les décisions indiquées dans les paragraphes suivants.

**Débat**

79. Le Comité a approuvé les parties suivantes du projet de norme: Titre, Champ d'application (section 1), Description (section 2), Dispositions concernant les tolérances (section 4); Emballage (section 5.1), Contaminants (section 7) et Hygiène des aliments (section 8).

Description

80. Le Comité a examiné la proposition d'inclure certaines définitions à la partie Description et a noté que les caractéristiques minimales, telles qu'elles figuraient à la section 3.1, étaient claires. Il est donc convenu que les définitions proposées n'étaient pas nécessaires.

Caractéristiques minimales

81. Le Comité est convenu de préciser davantage la caractéristique relative à l'aspect frais en indiquant une teneur en eau minimale de 60 pour cent. Par conséquent, la section 3.3 concernant la «fraîcheur des feuilles» a été supprimée car il s'agissait d'une répétition de ce qui était déjà précisé dans le champ d'application, à savoir que la norme s'applique aux feuilles fraîches, entières ou tranchées. Par ailleurs, la «fraîcheur des feuilles» est un paramètre subjectif et difficile à mettre en application dans les environnements tant réglementaire que commercial.

Nom du produit

82. Le Comité est convenu d'inclure des exemples de noms locaux servant à désigner les feuilles de *Gnetum* spp. dans la note en bas de page, à toutes fins utiles. L'annexe II (noms locaux de *Gnetum* spp.) a donc été supprimée du projet de norme.

Emballages non destinés à la vente au détail

83. Le Comité est convenu de mieux harmoniser la présente section avec les dispositions similaires des normes relatives aux fruits et légumes frais, en particulier les sections suivantes: 6.2.1 Identification; 6.2.2 Nature du produit; 6.2.3 Origine du produit; 6.2.4 Identification commerciale. La section 9 a donc été considérée comme redondante et a été supprimée.

**Conclusion**

84. Le Comité de coordination est convenu:
- i) de transmettre le projet de norme sur les feuilles fraîches de *Gnetum* spp. à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 8 (annexe IV);
  - ii) de transmettre le projet de dispositions relatives à l'étiquetage au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, pour approbation.

**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LA VIANDE SÉCHÉE (point 11 de l'ordre du jour)<sup>18</sup>**

85. Le Botswana, qui préside le groupe de travail électronique, a présenté le point de l'ordre du jour et résumé le rapport du groupe de travail ainsi que les principales questions incluses dans l'avant-projet de norme. Il a par ailleurs informé le Comité de coordination que le groupe de travail réuni pendant la session avait: examiné l'avant-projet de norme sur la viande séchée; résolu certaines questions en suspens; et formulé des recommandations concernant diverses sections de la norme en tenant compte des préconisations de la soixante et onzième session du Comité exécutif concernant l'alignement des sections relatives à l'hygiène, aux contaminants et aux résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires sur les normes horizontales pertinentes, conformément aux exigences du Manuel de procédure.

<sup>17</sup> CX/AFRICA 19/23/13, CX/AFRICA 19/23/13 Add.1, CRD4 (observations du Kenya).

<sup>18</sup> CX/AFRICA 19/23/14, CX/AFRICA 19/23/14 Add.1, CRD4 (observations du Kenya) CRD3 (observations du secrétariat du Codex).

## Débat

86. Le Comité a examiné l'avant-projet de norme révisé section par section, a pris note des observations formulées, a apporté des modifications d'ordre rédactionnel et a pris les décisions ci-après:

### Champ d'application

87. Le Comité est convenu de modifier le champ d'application pour inclure la viande séchée d'âne et de cheval, et d'explicitier que la viande séchée était destinée à l'alimentation humaine. Il a d'autre part confirmé que la viande de léporidés était incluse dans la norme dans la catégorie «gibier d'élevage».

### Description

88. Le Comité a confirmé que les abats n'entraient pas dans le champ d'application de la norme et a décidé d'ajouter une phrase pour l'explicitier. En écho à la modification du champ d'application, le Comité a ajouté la viande d'âne et de cheval dans cette section. Le texte décrivant les méthodes typiques d'élaboration de la viande séchée a été révisé afin d'explicitier le caractère facultatif des étapes de salage et d'assaisonnement avec des épices. Cette section a aussi été remaniée pour en améliorer la cohérence et la clarté et pour supprimer les répétitions de concepts.

### Facteurs essentiels de composition et de qualité

89. Le Comité a noté que la section avait été remaniée afin de supprimer les répétitions de concepts déjà présentés dans les sections «Champ d'application» et «Description», et il a adopté cette disposition.

### Additifs alimentaires

90. Le Comité a confirmé que, dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) (CXS 192-1995), la viande séchée faisait partie de la catégorie «08.2 Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux» et que cette catégorie englobait plusieurs sous-catégories dans lesquelles entre la viande séchée, par exemple Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite (08.2.1) et Viande, volaille et gibier compris, traitée thermiquement (08.2.2).
91. Il a été noté que les additifs alimentaires des pièces de viande traitées thermiquement correspondant à la sous-catégorie 08.3.2 avaient été exclus de l'avant-projet de norme bien que, dans certains pays, le processus d'élaboration des produits à base de viande séchée commercialisés comprenne une étape de cuisson ou un traitement thermique. Le Comité est convenu d'inscrire la section «Additifs alimentaires» entre crochets aux fins d'un examen supplémentaire.

### Contaminants

92. Cette section a été adoptée telle qu'elle a été présentée dans la mesure où elle était conforme aux exigences du manuel de procédure relatives à la prise en compte des contaminants dans les normes relatives aux produits.

### Hygiène

93. Le Comité a rappelé qu'à sa soixante et onzième session (2016) le Comité exécutif avait recommandé au Comité de coordination pour l'Afrique de traiter les questions de sécurité sanitaire (hygiène, contaminants et résidus de pesticides et de médicaments vétérinaires) de la norme sur la viande séchée conformément aux textes du Codex existants, et il a pris les décisions suivantes:

- suppression de l'avant-projet de critères microbiologiques présentés dans le tableau 1 – Critères microbiologiques pour la viande séchée – Niveaux maximums tolérés;
- ajout de références aux documents suivants: i) Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015) puisque la définition de la viande séchée incluse dans la norme est alignée sur la définition des aliments à faible teneur en eau; et ii) Principes et directives régissant la conduite de l'évaluation des risques microbiologiques (CXG 63-2007).

### Exigences physiques et chimiques

94. Le Comité a examiné le tableau sur les exigences physiques et chimiques et il a:
- supprimé la limite minimale pour la matière grasse brute, notant que le produit pouvait être élaboré à partir de viande très maigre;
  - supprimé la limite minimale relative au sel, puisque le salage était facultatif dans l'élaboration de la viande séchée;
  - noté que la teneur en cendres mesurait la quantité totale de minéraux dans un aliment, et que sa limite maximale ne pouvait pas être inférieure à la limite maximale pour le sel ordinaire ajouté; et il est convenu de mettre cette valeur entre crochets aux fins d'un examen supplémentaire.

Étiquetage

95. Le Comité:
- a noté que la disposition 7.1 a) prévoyait la déclaration du type de viande utilisé et du nom local ou commun du produit, et a par conséquent décidé d'ajouter une note de bas de page à la section 7.1 a) afin de fournir des exemples de noms locaux de la région;
  - est convenu de remplacer l'expression «shrink-wrapped» par «vacuum packed» (emballé sous vide) dans la version anglaise de la section 7.2 (Emballage), car il s'agissait du terme technique adapté.
96. Suite à une demande relative à l'ajout d'une disposition sur la viande halal, le Comité a noté que: le champ d'application de l'avant-projet de norme couvrait la viande séchée dans son ensemble; l'abattage, la production et le commerce de viande étaient soumis à des exigences réglementaires nationales pouvant inclure les produits halal; le terme halal constituait une allégation déjà traitée à ce titre dans les *Directives générales pour l'utilisation du terme Halal* (CXG 24-1997) et les *Directives générales concernant les allégations* (CXG 1-1979).
97. Le Comité a approuvé la disposition relative à l'étiquetage, compte tenu des modifications indiquées au paragraphe 95, deuxième puce.

Transport

98. Cette section a été approuvée telle qu'elle a été présentée dans l'avant-projet de norme.

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

99. Le Comité a corrigé la méthode de référence servant à déterminer l'activité de l'eau et lui a attribué le type correspondant (type II), puis il a adopté cette section en faisant observer que les méthodes proposées seraient transmises au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour qu'il les approuve.
100. Il a été expliqué que, après l'approbation des méthodes par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et leur intégration dans la *Norme générale sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage* (CXS 234-1999), une disposition générale faisant référence à la norme CXS 234-1999 serait ajoutée à la norme sur la viande séchée.

**Conclusion**

101. Le Comité de coordination a pris acte des progrès importants enregistrés dans l'avant-projet de norme révisé et il a noté que certaines sections restaient entre crochets aux fins d'un examen supplémentaire.
102. Le Comité est convenu:
- i) de transmettre l'avant-projet de norme sur la viande séchée à la Commission, à sa quarante-troisième session, pour adoption à l'étape 5 (annexe V),
  - ii) de transmettre les dispositions relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse au Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, respectivement, afin qu'ils les approuvent;
  - iii) d'établir un groupe de travail électronique présidé par le Botswana et coprésidé par le Kenya et le Maroc, travaillant en anglais et en français, chargé d'examiner les dispositions restant entre crochets ainsi que les observations communiquées à l'étape 5, en tenant compte des débats de la présente session, et de réviser l'avant-projet de norme aux fins d'une diffusion pour observations à l'étape 7 et d'un examen lors de la vingt-quatrième session du Comité régional de coordination pour l'Afrique.
103. Le rapport du groupe de travail électronique doit être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la vingt-quatrième session du Comité de coordination pour l'Afrique.

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DIRECTIVES RELATIVES À L'HARMONISATION DE LA LÉGISLATION SUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES DANS LA RÉGION COUVERTE PAR LE COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE (point 12 de l'ordre du jour)<sup>19</sup>**

104. La République du Kenya, auteur du présent document, a présenté la proposition préparée avec l'accord du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, à sa vingt-deuxième session. Elle a souligné le fait qu'il s'agissait d'un thème qui était abordé depuis longtemps au sein du Comité et a noté que les travaux dans ce domaine étaient indispensables, compte tenu de la récente ratification de la zone de libre-échange continentale (ZLEC). Elle a donc demandé au Comité de commencer de nouveaux travaux dans ce domaine.

---

<sup>19</sup> CX/AFRICA 17/23/15, CRD6 (observations du Sénégal).

## Débat

105. Cette proposition a bénéficié d'un large soutien. Sa valeur et son caractère opportun ont été reconnus. Cependant, les difficultés à entreprendre un tel travail, qui sont susceptibles d'en limiter l'exploitation ultérieure, ont également été soulignées, notamment la diversité des instruments législatifs et des systèmes juridiques des pays de la région, les différents stades d'élaboration de la législation relative à la sécurité sanitaire des aliments selon les pays, ainsi que les capacités inégales des pays s'agissant de l'appliquer.
106. Notant à la fois l'intérêt suscité et les difficultés possibles, le représentant de la FAO a indiqué que, pour refléter ces défis, les travaux devaient avoir pour objectif la préparation d'un ensemble de directives destinées à aider les pays à élaborer ou à réviser les législations nationales relatives aux denrées alimentaires ou au contrôle des aliments, aux fins d'une harmonisation de ces législations sur l'ensemble du continent.
107. La proposition de nouveaux travaux a reçu un appui général et le Comité a examiné le descriptif de projet; celui-ci a tenu des débats et:
- [Titre] – a révisé le titre comme suit: «Directives relatives à l'harmonisation de la législation sur les denrées alimentaires dans la région couverte par le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique», afin que celui-ci reflète mieux l'objectif des travaux qui était d'élaborer des directives destinées à aider les pays à rédiger ou à réviser leur législation nationale dans le cadre de l'harmonisation de la législation alimentaire («de la fourche à la fourchette»), plutôt que d'élaborer une législation alimentaire harmonisée proprement dite;
  - est convenu que le langage utilisé dans le corps du descriptif de projet devait refléter l'objectif des travaux et rester dans la logique du titre du document; a remplacé la référence aux pays africains par l'expression «États Membres de la région», afin de s'assurer que le Comité de coordination pour l'Afrique étende sa juridiction au-delà de son mandat;
  - [section 4c] – est convenu i) de réviser la présente section afin d'y inclure les références aux documents pertinents de la CEDEAO, comme il est indiqué dans le document de séance CRD 6; ii) d'ajouter un texte qui permettrait une flexibilité suffisante pour citer d'autres documents des communautés économiques régionales ayant le statut d'observateur auprès du Codex, selon qu'il convient; iii) de corriger les titres des publications de la FAO et de l'OMS;
  - [section 4d] – est convenu de réviser cette partie afin de la rendre plus factuelle;
  - [section 5] – est convenu d'aligner le texte portant sur les objectifs stratégiques avec le nouveau Plan stratégique pour 2020-2025;
  - [section 6] – est convenu de citer les *Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments* (CXG 82-2013);
  - est convenu de modifier le descriptif de projet afin de traiter toute incohérence laissée en suspens.

## Conclusion

108. Le Comité est convenu:
- i) de commencer de nouveaux travaux sur un ensemble de directives destinées à aider les pays à élaborer ou à réviser leurs législations nationales relatives aux denrées alimentaires ou au contrôle des aliments;
  - ii) de demander à la République du Kenya de réviser le descriptif de projet en tenant compte des débats, et de soumettre le descriptif de projet révisé par l'intermédiaire du secrétariat du Codex, en vue de son approbation par la Commission, à sa quarante-troisième session, au titre de nouveaux travaux;
  - iii) de constituer un groupe de travail électronique présidé par le Kenya et coprésidé par le Sénégal et le Maroc, travaillant en anglais et en français, et chargé d'élaborer, si la Commission l'approuve, l'avant-projet de directives devant être diffusé pour observations à l'étape 3, avant examen lors de la vingt-quatrième session du Comité de coordination pour l'Afrique.
109. Le rapport du groupe de travail électronique doit être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la vingt-quatrième session du Comité de coordination pour l'Afrique.



**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE SUR UNE BOISSON FERMENTÉE NON ALCOOLISÉE À BASE DE CÉRÉALES (MAHEWU) (point 13 de l'ordre du jour)<sup>20</sup>**

110. Le point 13 de l'ordre du jour n'a pas été examiné car l'État membre qui devait présenter le document (Eswatini) n'était pas présent à la réunion. Le Comité exécutif a noté qu'il examinerait ce point lors de sa prochaine session.

**NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 14 de l'ordre du jour)<sup>21</sup>**

111. Le Secrétariat du Codex a présenté le point 14 de l'ordre du jour.
112. En réponse aux demandes d'éclaircissement quant au retrait de la candidature du Sénégal à la fonction de coordonnateur, la délégation du Sénégal a informé le Comité que la position actuelle des autorités sénégalaises était de ne pas donner suite à cette proposition de candidature.
113. Le Comité a noté que l'écrasante majorité des États membres étaient favorables à ce que le Sénégal accepte d'être nommé coordonnateur et a exhorté la délégation à porter de nouveau la question auprès des autorités du Sénégal. Il a jugé que le Sénégal était un excellent candidat qui, du point de vue technique, pouvait parfaitement remplir ce rôle à ce moment-là et il a appelé les autres pays à appuyer cette candidature.

**Conclusion**

114. Le Comité a noté qu'aucune candidature n'avait été proposée lors de la session et il a exhorté les membres à poursuivre les consultations afin que la région soit en mesure de présenter une candidature pour la fonction de coordonnateur lors de la quarante-troisième session de la Commission, à Rome, en 2020.

**QUESTIONS DIVERSES (point 15 de l'ordre du jour)<sup>22</sup>**

115. Faute de temps, le Comité n'a pas pu examiner les questions supplémentaires proposées au titre du paragraphe 4, mais il a pris note des avis exprimés par les auteurs et soutiens de la proposition.

**Proposition de nouveaux travaux sur une norme régionale sur l'étiquetage et la publicité des substituts du lait maternel et autres produits dont la promotion porte atteinte à l'allaitement au sein – IBFAN (CRD 9)**

116. Le Réseau international des groupes d'action pour l'alimentation infantile (IBFAN), organisation ayant le statut d'observateur, a déploré que cette question n'ait pas été examinée par le Comité lors de la session. Elle a noté que le nombre de morts de nourrissons et de jeunes enfants imputables à un allaitement non optimal dans la région représentait le double environ de celles attribuables à toutes les autres maladies d'origine alimentaire frappant les adultes et les enfants dans la région.

**Utilisation du copolymère méthacrylate basique (BMC, INS 1205) comme additif alimentaire – Sénégal**

117. La délégation du Sénégal a invité les membres à appuyer l'adoption du copolymère méthacrylate basique (BMC, INS 1205) dans la Norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA) et a noté que cette substance était sûre. Celle-ci est utilisée en tant qu'agent d'enrobage de micronutriments dans le cadre des programmes d'enrichissement des aliments visant à prévenir la malnutrition et à améliorer la santé publique dans les pays en développement. Le Sénégal a par conséquent invité les membres du Comité à participer au groupe de travail électronique sur la Norme générale pour les additifs alimentaires, à communiquer des observations à l'appui de l'insertion du copolymère méthacrylate basique dans la Norme et à soutenir son adoption lors de la cinquante-deuxième session du Comité sur les additifs alimentaires.

**Déclaration de reconnaissance – Tanzanie**

118. La Tanzanie remercié les membres de lui avoir accordé leur soutien et leur confiance pour son élection sur base géographique au Comité exécutif. La délégation a promis de faire tout ce qui était en son pouvoir pour représenter la région.

**Déclaration du Chili**

119. Le Chili a remercié le Comité pour ses travaux menés sous la houlette du Coordonnateur et a déclaré attendre avec intérêt d'autres exemples de coopération interrégionale sur des questions techniques et sur des projets comme le Fonds fiduciaire du Codex, qui a permis à des régions de bénéficier de l'expérience d'autres régions.

**Date et lieu de la prochaine session (point 16 de l'ordre du jour)**

<sup>20</sup> CX/AFRICA 19/23/16, CRD4 (observations du Kenya).

<sup>21</sup> CX/AFRICA 19/23/17, CRD5 (Directives relatives au transfert des fonctions de coordination).

<sup>22</sup> CRD9 (IBFAN).

120. Le Comité a été informé que sa vingt-quatrième session se tiendrait dans environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres une fois que la Commission aurait nommé le coordonnateur à sa quarante-troisième session et après avoir consulté le Secrétariat du Codex.

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES**

**CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE**

Dr Kimutai Maritim  
Chair- CCAFRICA  
Ministry of Agriculture, Veterinary and Fisheries  
Nairobi

**CHAIR'S ASSISTANT – ASSISTANT DU PRÉSIDENT – ASISTENTE DEL PRESIDENTE**

Dr George Abong  
Senior Lecturer  
University of Nairobi  
Nairobi

**MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES – PAÍSES MIEMBROS**

1.

**ANGOLA**

Dr Maria De Fátima Da Conceicao De Melo  
Secretária Executiva  
Codex-Angola/Ministério da Agricultura  
e Florestas  
Luanda

**BENIN - BÉNIN**

M. Egnon Jacques Houngbenou Hounou  
Directeur de l'alimentation et  
de la nutrition appliquée  
Porto-Novo

M. Dagbegnon Comlan Tossougbo Hinson  
Animateur du point de contact Codex  
Ministère de l'agriculture, de l'élevage  
et de la pêche  
Porto-Novo

**BOTSWANA**

Mrs Esther Rugara  
Principal Scientific Officer - Food Safety  
Ministry of Health and Wellness  
Gaborone

Ms Lephutshe Ada Senwelo  
Senior Scientific Officer - Food Safety  
Ministry of Health and Wellness  
Gaborone

**BURKINA FASO**

M. Cyrille Sansan Régis Kambire  
Cadre supérieur/Service du contrôle  
phytosanitaire et de la qualité des aliments  
Ministère de l'agriculture  
Ouagadougou

M. Abdoulaye Gueye  
Responsable de la sécurité sanitaire des aliments  
Ministère de la santé publique  
Ouagadougou

**BURUNDI**

Dr Jean Felix Karikurubu  
Director  
University of Burundi  
Bujumbura

**CABO VERDE**

Mr Helder Lopes  
Manager  
ERIS - Entidade Reguladora Independente da  
Saude

**CAMEROON - CAMEROUN - CAMERÚN**

M. Jean Martin Etoundi  
Yaoundé

Mr Daniel Fotio  
Research Officer  
Central African Inter-States Pesticides' Committee  
(CPAC)  
Yaoundé

M<sup>me</sup> Ingratia Marie Luz Kayitavu Kone Sim  
Point de contact Codex  
Ministère des mines, de l'industrie  
et du développement technologique  
Yaoundé

**CÔTE D'IVOIRE**

M. Brou Ahoua  
Directeur des affaires scientifiques  
et réglementaires  
Coca-Cola Export Corporation/Membre de la  
Confédération générale des entreprises  
de Côte d'Ivoire (CGECI)  
Abidjan

**DEMOCRATIC REPUBLIC OF CONGO -  
RÉPUBLIQUE DÉMOCRATIQUE DU CONGO -  
REPÚBLICA DEMOCRÁTICA DEL CONGO**

Dr Damien Nguba Kasongo  
Point de contact national Codex  
Comité national Codex  
Kinshasa

**DJIBOUTI**

M. Mouharam Fouad Abdallah  
Directeur  
Ministère du commerce  
Djibouti

**GABON - GABÓN**

M. Christian Engohang Ondo  
Conseiller technique  
AGANOR  
Libreville

**GAMBIA - GAMBIE**

Mrs Zainab Jallow  
Director General  
Food Safety and Quality Authority of The Gambia  
Serre Kunda

**GHANA**

Mr Ebenezer Kofi Essel  
Chief Regulatory Officer  
Food and Drugs Authority  
Accra

**GUINEA - GUINÉE**

M. Yacouba Sylla  
Directeur général adjoint  
Institut guinéen de normalisation et de métrologie  
(IGNM)  
Conakry

M. Sylla Aly  
Chef, Division de la normalisation -  
Institut guinéen de normalisation et de métrologie  
Conakry

M. Mamady Toure  
Chef, Division de la normalisation;  
Secrétaire du CNC  
Institut guinéen de normalisation et  
de métrologie (IGNM)  
Conakry

**GUINEA-BISSAU - GUINÉE-BISSAU**

M. N'sum-ne Jose Mora  
Point de contact du Comité national du Codex  
Alimentarius et Directeur des services de  
l'information et de la communication  
Institut national de la recherche agricole  
Bissau

**KENYA**

Dr Allan Azegele  
Deputy Director Veterinary Services  
Directorate of Veterinary Service  
Nairobi

Mr Lawrence Aloo  
Senior Biochemist  
NPHL  
Nairobi

Mr Nicholas Otieno Ayore  
Senior Assistant Director  
Directorate of Veterinary Services

Mr James Karitu  
CEC  
Nyandarua Couty  
Nairobi

Ms Felista Kerubo Nyakoe  
Assistant Director  
Kenya Accreditation Services  
Nairobi

Mrs Julia Kiage-otaya  
National Codex Executive Committee  
Coca-Cola  
Nairobi

Mr Harry Kimtai  
Principle Secretary State Department of Livestock  
Nairobi

Ms Mildred Kosgei  
Senior Standards and Enterprise officer  
Kenya Dairy Board  
Nairobi

Mr Domiciano Maingi  
Chief Executive officer  
Aquaculture Association of Kenya  
Nairobi

Mr Charles Mwaniki  
Regional Manager  
KDB  
Nairobi

Ms Esther Ngari  
Director -Standard development and Trade  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Mr Geoffrey Odero  
Trade Development officer  
Ministry of Trade and Industry  
Nairobi

Mr James Ojiambo Olumbe  
Member National Codex - Executive Committee  
Nestle Kenya Limited  
Nairobi

Ms Lilian Ouma  
Chief Laboratory Technologist  
Ministry of Interior and Coordination of National  
Government  
Nairobi

Ms Josephine Simiyu  
Directorate  
Horticultural Crops Department Authority  
Nairobi

## **LESOTHO**

Ms Ketelo Hlrhlisi  
Technical Inspector  
CCP-Lesotho  
Maseru

## **LIBERIA - LIBÉRIA**

Mr Stephen Mambu  
Director and NCCP-Liberia  
National Standards Laboratory  
Monrovia

Dr Gilson Njunga  
Director of Animal Health (Field Services)  
Ministry of Agriculture, Irrigation and  
Water Development  
Lilongwe

Mr Justin Onani  
Standards Officer  
Malawi Bureau of Standards  
Blantyre

## **MALI - MALÍ**

M. Mahmoud Abdoul Camara  
Chargé du Service central de liaison du Codex  
pour le Mali  
Agence nationale de la sécurité sanitaire  
des aliments  
Bamako

Dr Sékouba Keita  
Chef de division  
Ministère de la santé et de l'hygiène publique  
Bamako

Dr Mahamadou Sako  
Inspecteur en chef  
Agence nationale de la sécurité sanitaire  
des aliments  
Bamako

## **MAURITANIA - MAURITANIE**

Eng Lekweiri Haiba Legrae  
Secrétariat du Comité national du Codex et  
Responsable qualité au Laboratoire  
de contrôle qualité des aliments  
Laboratoire de contrôle qualité des aliments  
à l'Institut national de recherches  
en santé publique  
Nouakchott

## **MOROCCO - MAROC - MARRUECOS**

Mr Mohamed Edahaoui  
Veterinarian  
National Food Safety Office  
Rabat

**MOZAMBIQUE**

Mrs Angelina Marissol Woderych Da Silva  
Manhica  
Technical  
Ministry of Health  
Maputo

**NIGERIA - NIGÉRIA**

Dr Abimbola Opeyemi Adegboye  
Deputy Director  
National Agency for Food and Drug Administration  
and Control  
Lagos

Dr Mabel Kamweli Aworh  
Assistant Director  
Federal Ministry of Agriculture & Rural  
Development  
Abuja

Mr Fred Nduka Chiazor  
Regulatory Affairs Director  
Coca-Cola Nigeria Limited/Association of  
Food Beverages and Tobacco Employees  
(AFBTE)  
Lagos

Mrs Eva Obiageli Edwards  
Deputy Director  
National Agency for Food and Drug Administration  
and Control (NAFDAC)  
Lagos

**RWANDA**

Mr Nigaba Eric  
Codex and Regional contact person  
Rwanda Standards Boards  
Kigali

**SENEGAL - SÉNÉGAL**

M. Alassane Mbengue  
Secrétaire général  
Dakar

Dr Raphael Coly  
Expert SSA  
Comité national du codex  
Dakar

M. Abdoulaye Diawara  
Chef du bureau de l'hygiène alimentaire  
Ministère de l'élevage et des productions  
animales  
Dakar

M<sup>me</sup> Ndeye Maguette Diop  
Responsable division agroalimentaire  
Association sénégalaise de normalisation  
Dakar

Pr Amadou Diouf  
Président du Comité national du Codex  
alimentarius  
Ministère de la santé et de l'action sociale  
Dakar

M<sup>me</sup> Mame Diarra Faye Leye  
Point de contact du Codex  
Direction générale de la santé  
Dakar

M. Diene Ndiaye  
Directeur  
Direction des industries de transformation  
de la pêche  
Dakar

Dr Moussa Ndong  
Enseignant chercheur  
Université Gaston Berger  
Saint-Louis

M<sup>me</sup> Safietou Sabaly  
Ministère de l'agriculture et de l'équipement rural  
Dakar

**SOMALIA - SOMALIE**

Dr Mohamed Noor  
Head of Food and Drugs  
Ministry of Health  
Garowe

**SOUTH AFRICA - AFRIQUE DU SUD - SUDÁFRICA**

Mr Deon Jacobs  
Principal Inspector  
National Regulator for Compulsory Specifications  
Cape Town

**SOUTH SUDAN - SOUDAN DU SUD - SUDÁN DEL SUR**

Dr David Adwok  
Director General of Technical Operations/  
National Codex Contact Point  
South Sudan National Bureau of Standards  
Sudan National Bureau of Standards  
Juba

**TOGO**

M<sup>me</sup> Dédé Mawulé Hanvi  
Chef section laboratoire  
Institut togolais de recherche agronomique  
Lomé

**UGANDA - OUGANDA**

Dr Medard Bitekyerezo  
Chairman  
National Drug Authority  
Kampala

Ms Diana Kabuzire  
Senior Legal Officer  
National Drug Authority  
Kampala

Mr Hakim Baligeya Mufumbiro  
Principal Standards Officer  
Uganda National Bureau of Standards  
Kampala

Dr David Kituuka Nsubuga  
Senior Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture, Animal Industry and  
Fisheries  
Kampala

Mr Geoffrey Onen  
Principal Government Analyst  
Directorate of Government Analytical Laboratory  
Kampala

Mr Asuman Ratibu  
Ag. Director, Product Development/Production  
System  
Uganda Industrial Research Institute  
Kampala

Ms Irene Wanyenya  
Principal Food Safety Officer  
National Drug Authority  
Kampala

**UNITED REPUBLIC OF TANZANIA -  
RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE -  
REPÚBLICA UNIDA DE TANZANÍA**

Mr Lazaro Henry Msasalaga  
Director of Quality Management  
Tanzania Bureau of Standards  
Dar-es-Salaam

Ms Liana Belinda John  
Project Manager  
Counsenuth  
Dar Es Salaam

Ms Sikitu Simon Kihinga  
Director of Nutrition Education and Training  
TFNC  
Dar Es Salaam

**ZIMBABWE**

Mr Fredy Chinyavanhu  
Deputy Director-Food Control  
Ministry of Health and Child Care  
Harare

Mr Munyaradzi Livingstone Musiyambiri  
Director  
Ministry of Health and Child Care  
Harare

**MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION /  
MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION /  
MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN**

**CHILE - CHILI**

Mr Diego Varela  
Chair CCLAC - International Affairs Coordinator  
Ministerio de Agricultura  
Santiago

**EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO**

Dr Zienab Mosad Abdelrazik Abdelrahman  
Food Standards Specialist  
Egyptian Organization for Standardization and  
Quality (EOS)  
Cairo

**EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE -  
UNIÓN EUROPEA**

Mr Sebastian Goux  
Deputy Head of Unit  
European Commission  
Brussels

**FRANCE - FRANCIA**

M. Vincent Abt  
Conseiller aux affaires agricoles  
Ambassade de France au Kenya  
Nairobi

**UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO  
UNIDO**

Mr Steve Wearne  
Director of Science  
London

**UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS  
D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE  
AMÉRICA**

Mr Kenneth Lowery  
Senior International Issues Analyst  
Office of the Under Secretary  
Washington DC

**OBSERVER ORGANIZATIONS –  
ORGANISATIONS OBSERVATRICES –  
ORGANIZACIONES OBSERVADORAS**

**AFRICAN UNION (AU)**

Mr John Oppong Otoo  
Food Safety Officer  
African Union - Inter African Bureau for Animal  
Resources  
Nairobi

Mr Willie Shumba  
Trade Officer  
African Union Commission  
Addis Ababa

**ECONOMIC COMMUNITY OF WEST AFRICAN  
STATES (ECOWAS)**

Dr Benoit Gnonlonfin  
ECOWAS-USAID Senior SPS Standards Advisor  
Abuja

**HELEN KELLER INTERNATIONAL (HKI)**

Ms Jane Badham  
HKI Consultant  
Johannesburg

Mrs Ndeye Yaga Sy Gueye  
ARCH Project Coordinator  
Helen Keller International  
Dakar

**INTERNATIONAL ASSOCIATION OF COLOR  
MANUFACTURERS (IACM)**

Mr Tlou Mokoele  
IACM

Dr George Pugh  
IACM

**INTERNATIONAL BABY FOOD ACTION  
NETWORK (IBFAN)**

Mr Bill Jeffrey  
Centre for Health Science and Law (CHSL)  
International Baby Food Action Network (IBFAN)  
Ottawa

Mr Hussein H.t. Tarimo  
Food Safety independent Consultant  
IBFAN

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES  
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Dr Wamwari Waichungo  
VP, Global Scientific & Regulatory Affairs  
The Coca-Cola Company  
Atlanta

Mr Sunil Adsule  
Director, Regulatory  
The Coca-Cola Company  
Atlanta

Dr Ayeshah Fauzee  
Scientific & Regulatory Affairs Manager  
Coca-Cola Indian Ocean Islands  
Ebene

**SSAFE**

Mr Himanshu Gupta

**HEALTH FOR ANIMALS  
(HEALTHFORANIMALS)**

Dr Liezl Kock  
HealthforAnimals

**FAO PERSONNEL  
PERSONNEL DE LA FAO  
PERSONAL DE LA FAO**

Mr Charles Bebay  
FAOR a.i.  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Nairobi

Ms Catherine Bessy  
Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organization of the UNited  
Nations (FAO)  
Rome

Mr Stanley Kimereh  
Food and Agriculture Organization of the UNited  
Nations (FAO)  
Nairobi

Mr Blaise Ouattara  
Food Safety and Quality Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO) - FAO Regional Office for Africa  
Accra



**WHO PERSONNEL  
PERSONNEL DE L'OMS  
PERSONAL DE LA OMS**

Dr Rudi Eggers  
World Health Organization Representative for  
Kenya  
World Health Organization  
Nairobi

Mrs Catherine Mulholland  
Administrator Codex Trust Fund  
World Health Organization (WHO)  
Geneva 27

Mrs Lusubilo Mwamakamba  
Technical Officer – WHO Regional Officer  
World Health Organization (WHO)  
Brazzaville

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT -  
SÉCRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -  
SECRETARÍA DEL GOBIERNO ANFITRIÓN**

Ms Lucy Namu  
Head Analytical Chemistry Laboratory and Food  
Safety  
Nairobi

Mrs Alice Okelo Akoth Onyango  
FAO/WHO CCAFRICA Coordinator  
Codex Contact Point  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

Mr Ronald Barongo Mosioma  
Research Scientist  
Kenya Industrial Research and Development  
Institute  
Nairobi

Mrs Muchemi Grace Nyawira  
Head of PCPB Laboratory  
Pest Control Products Board  
Nairobi

Ms Rosaline Daisy Karimi Muriuki  
Assistant Director  
State Department of Fisheries  
Nairobi

Mr Onesmus Kyalo Mwaniki  
Head Pesticide residue Analysis Lab  
Kenya Plant Inspectorate Services  
Nairobi

Mr Walter Otieno  
Principle Standard development officer  
Kenya Bureau of Standards  
Nairobi

**CODEX SECRETARIAT**

Mr Patrick Sekitoleko  
Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Dr Sarah Cahill  
Senior Food Standards Officer  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Ms Jocelyne Farruggia  
Administrative Assistant  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

Mr David Massey  
Co-Facilitator  
Food and Agriculture Organization of the United  
Nations (FAO)  
Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
Rome

**KEYNOTE SPEAKER**

Dr Jean Kamanzi  
International Food Safety Consultant and Advisor  
Canada

## ANNEXE II

## PLAN DE TRAVAIL RÉGIONAL DANS LE DOMAINE DE LA COMMUNICATION (2020-2021)

Le tableau présente les objectifs, les activités, les cibles et les indicateurs du Plan de communication régional du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique. Ces éléments découlent de l'objectif 3 du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 «Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées», en particulier l'objectif 3.1 «Faire mieux connaître les normes du Codex».

Objectif	Activités	Cibles	Indicateurs
<b>1. Établir des voies de communication claires</b>	<p>1.1. Renforcer et améliorer la circulation de l'information et les échanges entre les pays et le Secrétariat du Codex.</p> <p>1.2. Établir des méthodes de communication simples et rapides (groupe sur WhatsApp ou groupe de discussion sur le forum du Codex consacré aux groupes de travail électronique, par exemple).</p>	<p>D'ici à la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (2021), 75 pour cent des membres/observateurs interrogés déclarent que l'actualité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex sont «excellentes» ou «bonnes».</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de réponses à l'enquête indiquant que les communications régionales sont «excellentes» ou «bonnes».</li> </ul>
<b>2. Communiquer sur l'importance des normes du Codex dans la région</b>	<p>2.1 Fournir chaque mois au Secrétariat du Codex des projets de récits en ligne qui illustrent les travaux sur la sécurité sanitaire des aliments ou les normes ou les initiatives de renforcement des capacités dans la région.</p> <p>2.2 Promouvoir des exemples de réussite et des initiatives régionales, en collaboration avec le Secrétariat du Codex et la FAO/OMS.</p> <p>2.3 Travailler en concertation avec les pays bénéficiaires du Fonds fiduciaire du Codex dans la région, afin de communiquer à chaque étape des projets du Fonds.</p>	<p>D'ici à la quarante-troisième session de la Commission, publier 10 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région.</p> <p>D'ici à la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, publier 24 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région.</p> <p>D'ici à la vingt-quatrième session du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, 50 pour cent des pays de la région ont apporté une contribution aux nouvelles du Codex sur la page web régionale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de récits publiés par le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique.</li> <li>• Nombre de pays qui ont contribué au moyen d'une publication.</li> </ul>

## ANNEXE III

**PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LES PRÉPARATIONS CUITES À BASE  
DE MANIOC FERMENTÉ  
(ÉTAPE 8)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

Cette norme s'applique à toutes les préparations cuites à base de manioc fermenté, qui sont destinées à la consommation humaine et obtenues après transformation des racines de manioc (*Manihot esculenta* Crantz). La norme ne s'applique pas au gari.

**2. DESCRIPTION**

Les préparations cuites à base de manioc fermenté se présentent sous la forme de boules ou de bâtons de manioc.

Ces produits sont obtenus à partir des racines de manioc frais, épluchées, découpées, trempées dans l'eau pour fermentation, puis pressées et déshydratées avant emballage et cuisson.

**Manutention**

Lorsque la cuisson est réalisée sur le lieu de consommation, les préparations crues à base de manioc doivent être conservées et transportées dans des conditions (durée/température) qui ne compromettent pas l'innocuité du produit.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Facteurs de qualité généraux**

Les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent être propres et sans danger pour la consommation humaine. La teneur en eau doit être caractéristique d'une préparation donnée. Elles doivent être exemptes d'odeur et de goût anormaux, ainsi que de toute matière étrangère (débris d'insectes, poils de rongeurs, grains de sables et poussières).

**3.2 Facteurs de qualité spécifiques**

Acidité totale (en équivalent acide lactique): comprise entre 0,1 et 0,5 g pour 100 g de préparation de manioc fermenté.

**3.3 Dispositions concernant la présentation**

Les préparations cuites à base de manioc fermenté se présentent sous la forme de boules ou de bâtons de manioc.

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

Aucun additif n'est autorisé dans ce produit.

**5. CONTAMINANTS**

Les produits couverts par cette norme doivent respecter les limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995) et le *Code d'usages pour la réduction de l'acide cyanhydrique (HCN) dans le manioc et les produits à base de manioc* (CXC 73-2013)<sup>1</sup>.

Les préparations cuites à base de manioc fermenté doivent respecter les limites maximales de résidu de pesticide fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

**6. HYGIÈNE**

Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits couverts par les dispositions de cette norme conformément aux sections applicables des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et d'autres documents pertinents tels que les codes d'usages du Codex en matière d'hygiène.

---

<sup>1</sup> Les valeurs de la concentration totale en acide cyanhydrique seront déterminées sous réserve de l'achèvement des travaux en cours du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF).

Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21-1997).

## **7. ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

### **7.1 Nom du produit**

Le nom des produits visés par la présente norme est «Préparations cuites à base de manioc fermenté», suivi du nom spécifique du produit.

### **7.2 Emplacement de l'étiquette**

L'étiquette des produits visés par la présente norme devrait être placée sur l'emballage secondaire.

### **7.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail**

Les renseignements sur les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit dans les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, et du nom et de l'adresse du fabricant ou de l'emballer qui doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballer peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.

## **8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

À élaborer.

## ANNEXE IV

**PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LES FEUILLES FRAÎCHES DE *GNETUM* spp.  
(ÉTAPE 8)****1 CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux feuilles fraîches, entières ou tranchées, de *Gnetum* spp., communément appelées *Gnetum africanum* et *Gnetum bucholzianum*.

**2 DESCRIPTION**

Le *Gnetum* est une liane sauvage vivace, commune dans les forêts tropicales, qui peut atteindre une dizaine de mètres et dont les feuilles mesurent environ huit centimètres de long. Les espèces les plus couramment trouvées en Afrique, *Gnetum africanum* et *Gnetum bucholzianum*, sont morphologiquement similaires mais ont des feuilles de formes légèrement différentes.

**3 DISPOSITIONS RELATIVES À LA QUALITÉ****3.1 Exigences minimales**

**3.1.1** Quelle que soit la variété, sous réserve des dispositions particulières prévues pour chaque variété et des tolérances admises, les feuilles doivent être:

- entières;
- saines, les produits atteints de pourriture ou d'altérations susceptibles de les rendre impropres à la consommation étant exclus;
- propres et pratiquement exemptes de matières étrangères visibles;
- pratiquement exemptes d'organismes nuisibles altérant l'aspect général du produit;
- exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui se forme lorsque les feuilles sortent d'une chambre froide;
- fraîches d'apparence et contenir une teneur en eau minimum de 60 pour cent;
- pratiquement exemptes de dommages causés par des organismes nuisibles;
- exemptes de toute odeur et/ou saveur étrangères.

**3.1.2** Les feuilles de *Gnetum* spp. doivent être cueillies avec soin et avoir atteint un degré de maturité suffisant.

**3.2 Classification**

Les feuilles de *Gnetum* spp. sont classées dans les catégories définies ci-après:

**3.2.1 Catégorie «Extra»**

Les feuilles ou feuilles tranchées classées dans cette catégorie sont d'un seul type, de *qualité supérieure, bien développées* et de la couleur caractéristique du type considéré. Au moins 95 pour cent des feuilles, sur la base du poids, répondent à ces exigences.

**3.2.2 Catégorie I**

Les feuilles de *Gnetum* spp. classées dans cette catégorie satisfont aux exigences associées à la catégorie Extra, si ce n'est que la présence d'une petite quantité de jeunes feuilles (pas plus de 10 pour cent de la quantité totale de feuilles, sur la base du poids) est acceptable.

**3.2.3 Catégorie II**

Cette catégorie comprend les feuilles de *Gnetum* spp. qui ne peuvent pas entrer dans les deux catégories précédentes, mais satisfont toutefois aux exigences minimales définies à la section 3.1. Près de 20 pour cent des feuilles, sur la base du poids, peuvent s'écarter des exigences liées à la maturité et à la couleur, sans pour autant porter préjudice aux caractéristiques minimales de qualité.

**4 DISPOSITIONS RELATIVES AUX TOLÉRANCES****4.1 Tolérances en matière de qualité****4.1.1 Catégorie «Extra»**

Cinq (5) pour cent, sur la base du poids, des feuilles de *Gnetum* spp. ne sont pas conformes aux exigences de cette catégorie, mais respectent celles de la Catégorie I.

**4.1.2 Catégorie I**

Dix (10) pour cent, sur la base du poids, des feuilles de *Gnetum* spp. ne sont pas conformes aux exigences de cette catégorie, mais respectent celles de la Catégorie II.

#### 4.1.3 **Catégorie II**

Vingt (20) pour cent, sur la base du poids, des feuilles de *Gnetum* spp. ne sont pas conformes aux exigences de cette catégorie ni aux exigences minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

### 5 **DISPOSITIONS RELATIVES À LA PRÉSENTATION**

#### 5.1 **Emballage**

Les feuilles de *Gnetum* spp. conditionnées en bottes (1 kg) ou hachées doivent être emballées dans des récipients résistants qui préservent les qualités hygiéniques, nutritionnelles, techniques et organoleptiques du produit, sans lui transmettre de substance toxique, d'odeur ou de saveur indésirable.

Les feuilles doivent être emballées et transportées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CXC 44-1995).

#### 5.2 **Homogénéité**

Le contenu de chaque emballage (unité de vente) doit être homogène et se composer uniquement de feuilles de qualité égale, en conformité avec les exigences des différentes catégories.

### 6 **ÉTIQUETAGE**

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), les dispositions spécifiques ci-après sont applicables.

#### 6.1 **Noms du produit**

Le nom du produit visé par les dispositions de la présente norme est «Feuilles de *Gnetum* spp», suivi du nom local s'il y a lieu<sup>1</sup>.

#### 6.2 **Récipients non destinés à la vente au détail**

Les indications ci-après doivent figurer sur chaque emballage, imprimées d'un même côté, en caractères lisibles, indélébiles et visibles de l'extérieur, ou figurer dans le document d'accompagnement.

##### 6.2.1 **Identification**

Nom et adresse de l'exportateur, de l'emballer et/ou code d'identification de l'expéditeur (facultatif).

##### 6.2.2 **Nature du produit**

Nom du produit (Feuilles de *Gnetum* spp.), si le contenu n'est pas visible de l'extérieur. Nom de la variété et/ou du type commercial (facultatif).

##### 6.2.3 **Origine du produit**

Pays d'origine et, à titre facultatif, zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale.

### 7 **CONTAMINANTS**

Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les aliments destinés à la consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

Les produits visés par la présente norme doivent respecter les limites maximales de résidus de pesticides établies par la Commission du Codex Alimentarius.

### 8 **HYGIÈNE**

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections applicables des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CXC 53-2003) et des autres documents pertinents du Codex.

Le produit doit satisfaire aux critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et Directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

---

<sup>1</sup> Exemples de noms locaux; Okok et Eru (Cameroun), Okazi et Afang (Nigéria), Fumbua (République démocratique du Congo).

## ANNEXE V

**AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LA VIANDE SÉCHÉE  
(ÉTAPE 5)**

**1. CHAMP D'APPLICATION**

La norme porte sur la viande séchée de bovins, de chameau, de mouton, de chèvre, de volaille, d'âne, de cheval et de gibier d'élevage destinée à la consommation humaine directe ou à une transformation ultérieure.

**2. DESCRIPTION**

Les produits à base de viande séchée sont une variété de viande séchée, salée et/ou fumée, désossée et débarrassée du gras superficiel, des cartilages et des tendons. Ils sont en général fabriqués à partir de viande crue débitée en lamelles, qui peut être salée ou assaisonnée avec des épices, puis séchée. La viande séchée doit être propre, séchée de manière uniforme, salée, cuite et/ou fumée et le produit doit répondre aux exigences de la présente norme. Cette description n'inclut pas les abats comestibles.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 Ingrédients essentiels****3.1.1 Viande maigre crue**

La viande maigre crue utilisée pour cette transformation doit être d'un seul type de viande et son arôme doit être caractéristique de ce type. Les matières premières utilisées pour préparer ces produits doivent être sans danger pour la consommation humaine et ne comporter ni odeur indésirable, ni corps étranger, ni poussière, ni signe de pourriture.

La viande crue utilisée pour transformer le produit doit provenir d'animaux qui ont été inspectés avant et après abattage par une autorité compétente.

**3.2 Facteurs essentiels de qualité**

Les ingrédients doivent être propres, de bonne qualité et aptes à la consommation humaine. Les ingrédients doivent être manipulés conformément à la dernière édition des Codes d'usages en matière d'hygiène du Codex Alimentarius qui leur correspondent respectivement.

**3.2.1 Ingrédients facultatifs**

Ce sont les agents de salage, à savoir le sel de qualité alimentaire, les épices et condiments et l'huile alimentaire.

**4. [ADDITIFS ALIMENTAIRES]**

Les antioxydants, conservateurs, stabilisants, régulateurs d'acidité et séquestrants utilisés conformément à la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) dans la catégorie d'aliments 08.2. (Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux) sont acceptables dans les aliments conformes à la présente norme.

Catégorie d'aliments n° 08.2	Viande, volaille et gibier compris, transformée, en pièces entières ou en morceaux		Fonction technologique (Tableau un)
	SIN	Limite maximale	
Hydroxyanisole butylé	320	200	Antioxydant
Hydroxytoluène butylé	321	100	Antioxydant
Gallate de propyle	310	200	Antioxydant
Butylhydroquinone tertiaire	319	100	Antioxydant
Tocophérols	307 a, b, c	500	Antioxydants

Diacétate de sodium	262 ii)	1 000	Régulateur d'acidité, conservateur, séquestrant
---------------------	---------	-------	---

Catégorie d'aliments n° 08.2.1	Viande, volaille et gibier compris, transformée non cuite		Fonction technologique (Tableau un)
Additif	SIN	Limite maximale	
Arginate d'éthyle laurique	243	200 mg/kg	Conservateurs

Catégorie d'aliments n° 08.2.1.1	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée)		Fonction technologique (Tableau un)
Additif	SIN	Limite maximale	
Sorbates	200, 202 et 203	2 000 mg/kg	Conservateurs

Catégorie d'aliments n° 08.2.1.2	Viande, volaille et gibier compris, saumurée (y compris salée) et séchée		Fonction technologique (Tableau un)
Additif	SIN	Limite maximale	
Benzoates	210-213	1 000 mg/kg	Antioxydant, conservateurs et séquestrant
Citrates d'isopropyle	384	200 mg/kg	Antioxydant, conservateurs et séquestrant
Natamycine (Pimaricine)	235	6 mg/kg	Conservateurs
Sorbates	200, 202 et 203	2 000 mg/kg	Conservateurs

Catégorie d'aliments n° 08.2.1.3	Viande, volaille et gibier compris, fermentée		Fonction technologique (Tableau un)
Sorbates	200, 202 et 203	2 000 mg/kg	Conservateurs

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

## 5. CONTAMINANTS

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

## 6. HYGIÈNE

Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections applicables des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969). Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments* (CXG 21-1997), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005), aux *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques* (GRM)



(CAC/GL 63-2007) et au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015).

## 7. CRITÈRES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

La viande séchée doit être conforme aux exigences figurant dans le Tableau 1.

**Tableau 1 – Exigences physiques et chimiques**

SL n°	Caractéristique	Limites pour le produit final (% m/m)	
		Min.	Max.
1	Teneur en eau	10	35
2	Activité de l'eau	–	0,85
3	Matière grasse brute	–	25
4	Protéines brutes	20	48
5	Sel de qualité alimentaire	–	13
6	Teneur en cendres	–	[8]

## 8. EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

### 8.1 Étiquetage

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

- Il doit être précisé, dans le nom du produit, le type de viande utilisé, selon le cas, et le nom local ou courant du produit<sup>1</sup>.
- Liste des ingrédients – le type de viande utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients.
- Date de durabilité minimale.

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

### 8.2 Emballage

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

## 9. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

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

## 10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Méthode	Intitulé	PRINCIPES	TYPE
AOAC 988.05	Détermination de la teneur en humidité	Gravimétrie	I
ISO 1443 (AOAC 960.39)	Détermination des matières grasses brutes	Gravimétrie	I
AOAC 928.08	Détermination des protéines brutes	Kjeldhal	II
ISO 937	Détermination des protéines brutes	Titrimétrie	II
ISO 1841-1 et ISO 1841-2	Détermination de la teneur en sel de qualité alimentaire	Potentiométrique/ Méthode Volhard	II
AOAC 940.26	Détermination de la teneur en cendres	Gravimétrie	I
ISO 18787	Détermination de l'activité de l'eau	Potentiométrique	II

<sup>1</sup> Exemples de noms locaux donnés à la viande séchée: Aliya (Kenya); Khlii (Maroc); Kilishi (Nigéria, Cameroun, Burkina Faso); Odko (Somalie); Qwanta (Éthiopie); Segwapa (Zimbabwe, Botswana, Lesotho, Namibie et Afrique du Sud), Kuna (Botswana)



## ANNEXE VI

**PROPOSITIONS DE MODIFICATIONS À APPORTER À LA NORME RÉGIONALE SUR  
LE BEURRE DE KARITÉ  
(Adoption)**

Toutes les propositions de modifications sont indiqués **en gras et soulignées**; les parties supprimées sont barrées d'un trait horizontal.

**3.2.2 Critères de qualité**

Le beurre de karité non raffiné 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 <sup>a</sup> <b>I</b>	Catégorie 1 <sup>b</sup> <b>II</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
<p><del>a-</del> <b>Catégorie I</b>: Le beurre de karité non raffiné de première catégorie peut répondre aux besoins de la consommation directe.</p> <p><del>b-</del> <b>Catégorie II</b>: 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).</p>			

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.

**3.4 Composition en acides gras**

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

**Tableau 3 – 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)**

Acide gras	% des acides gras totaux
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)	<del>1-11</del> <b>≤ 1</b>
Acide arachidonique (C 20:0)	< 3,5

## ANNEXE VII

## DOCUMENT D'INFORMATION

## INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR DES EXEMPLES DE PRÉPARATIONS CUITES À BASE DE MANIOC FERMENTÉ

Chikwangue, ebobolo, mangbèré et miondo

## DESCRIPTION DES PRODUITS

- a) *Chikwangue*: le bâton de chikwangue mesure de 30 à 40 cm, il est emballé dans des feuilles de plantes herbacées endémiques à la sous-région Afrique centrale et entouré par des lianes.
- b) *Ebobolo* (bâton de manioc): le bâton est plus long que celui de chikwangue (entre 50 et 60 cm) et il est constitué de nœuds (20 à 25) formés par la corde d'attache. Il est emballé dans le même type de feuilles que la chikwangue.
- c) *Mangbèré*: le mangbèré peut avoir la forme d'une boule ou d'un bâton. Il est morphologiquement très proche de la chikwangue, mais est plus court (environ 20 cm) et a l'apparence d'un pain trapu et de forme ovoïde, dont la section va de 10 cm au centre à 5 cm aux extrémités. Le mangbèré est emballé dans les mêmes feuilles que la chikwangue.
- d) *Miondo* – On distingue deux types de miondo:
  - *miondo Sawa*: le miondo Sawa est constitué de deux lamelles de manioc grillé d'environ 30 cm, emballées chacune dans des feuilles de *Megaphrynium macrostachyum* ou de *Sarcophrynium brachystachys*. Une fois emballées, les lamelles (environ 1,5 cm de largeur et 3 mm d'épaisseur) sont assemblées et liées comme le bâton de manioc.
  - *miondo des Grassfield* (ou *meedo*): le miondo des Grassfield mesure environ 30 cm et est constitué d'une pâte cylindrique de manioc grillé d'environ 2 cm de section interne. Il est emballé de façon spécifique dans des feuilles de bananier (*Musa banana*) et lié avec des cordes de raphia ou de bambou.

## DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

*Ebobolo*: le bâton d'ébobolo mesure environ 60 cm de long (50 à 60 cm) et compte environ 25 nœuds (20 à 25 nœuds), pour une section moyenne (emballée) de 2 à 3 cm. Emballé dans des feuilles de plantes herbacées (principalement *Megaphrynium macrostachyum* et *Sarcophrynium brachystachys*), sans expansion, il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

*Chikwangue*: le bâton de chikwangue mesure environ 40 cm de long, pour une section moyenne (emballée) de 5 cm. Emballé dans des feuilles de *Megaphrynium macrostachyum* ou de *Sarcophrynium brachystachys*, propres, sans expansion, il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

*Miondo*: le bâton de miondo mesure 30 cm de long, pour une section moyenne (emballée) d'environ 1,5 cm. Il est constitué de deux facettes contiguës symétriques. Emballé dans des feuilles de *Megaphrynium macrostachyum*, de *Sarcophrynium brachystachys* ou de bananier, propres, sans expansion, il présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

*Mangbèré*: sa forme bâton mesure environ 20 cm. Emballée dans des feuilles de *Megaphrynium macrostachyum*, propres, sans expansion, elle présente une texture homogène, de couleur et d'odeur régulières, sans matière étrangère.

## CONDITIONNEMENT

Les produits concernés par la présente norme sont conditionnés dans trois types d'emballage:

1. l'emballage primaire, en contact avec le produit alimentaire, qui contient les unités de vente. Il est fait de feuilles de *Megaphrynium macrostachyum* ou de *Sarcophrynium brachystachys* pour la chikwangue, le mangbèré, l'ebobolo et le miondo et de feuilles de bananier (*Musa banana*) pour le meedo;
2. l'emballage secondaire, fait de matériaux de toute nature, qui contient de 2 à 5 unités de vente. Le paquet de miondo contient 20 unités de deux lamelles, tandis que celui de meedo contient 10 unités;
3. l'emballage tertiaire, fait de matériaux de toute nature, qui contient un nombre limité de paquets d'unités de vente.

Les emballages primaires, secondaires et tertiaires doivent être propres et préserver les qualités hygiéniques, nutritionnelles, techniques et organoleptiques du produit. Ils ne doivent transmettre au produit aucune substance toxique ni aucune odeur ou saveur indésirable. Les emballages secondaires et tertiaires doivent être robustes et conçus pour l'usage auquel ils sont destinés.