



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR L'AFRIQUE
Vingt-deuxième session
Nairobi, Kenya, 16 - 20 janvier 2017

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA VIANDE SÉCHÉE
Rapport du Maroc

A. Un arrière-plan

1. À sa 21^{ème} session, le Comité de Coordination FAO/OMS pour l'Afrique (CCAFRICA21) a décidé de créer un groupe de travail électronique, présidé par la Côte d'Ivoire et co-présidé par le Botswana et le Maroc afin d'élaborer une norme régionale africaine pour la viande séchée (se référer au REP15/CAC, par.61).

2. La 39^{ème} session de la Commission du Codex Alimentarius, tenue à Rome du 27 juin au 1^{er} juillet 2016, a approuvé le document de projet et a noté que les travaux devraient se concentrer uniquement sur les questions de qualité des produits à base de viande séchée qui font l'objet d'échanges commerciaux au niveau local et que les produits commercialisés en dehors de la région de l'Afrique en seraient exclus. (Se référer au REP16/CAC, par. 112).

B. Méthodologie

3. Le groupe de travail électronique a commencé ses travaux au mois d'août 2016, 8 pays membres et trois observateurs ont manifesté leurs intérêts pour participer.

4. L'élaboration de cette norme consistera en une approche en deux étapes:

Première étape: Collecte d'informations sur la viande séchée parmi les membres du CCAFRICA

Deuxième étape: Analyse d'informations et préparation d'un avant-projet pour discussion

5. Concernant la première étape ci-dessus, deux pays (le Maroc et le Nigéria) ont envoyé chacun une proposition de projet de norme qui comporte les points mentionnés ci-dessus pour servir de base de travail pour le groupe, et l'analyse préliminaire à l'élaboration dudit projet de norme comportant les éléments suivants :

- Champ d'application
- Définitions des produits
- Spécifications des matières premières
- Procédures de traitement
- Spécifications des produits, y compris les catégories de produits à base de viande
- Établir les limites de tolérance pour les contaminants et les micro-organismes
- Dispositions relatives aux additifs alimentaires
- Méthodes d'inspection, d'échantillonnage et d'essai
- Conditionnement, étiquetage, transport et entreposage.

C. Difficultés rencontrées

6. Le groupe de travail électronique a rencontré depuis le départ des problèmes de communication, les membres du groupe n'ont peut-être pas reçu les projets de norme pour pouvoir réagir et exprimer leurs

remarques et suggestions ;

7. Le temps imparti (3 mois) n'était pas suffisant pour pouvoir élaborer un projet de norme régionale qui tiendrait compte de toutes les spécificités des différentes viandes séchées produites en Afrique ;

8. Difficulté pour recueillir les données concernant les facteurs essentiels de composition et de qualité ainsi que les procédures de transformation.

D. Conclusion et recommandation

10. Le problème de communication rencontré par les membres du groupe de travail a fait qu'il n'y a pas eu suffisamment d'échanges pour pouvoir proposer une première ébauche du projet de norme qui tiendrait compte de toutes les spécificités des différentes viandes séchées produites en Afrique. **Il est donc recommandé de :**

- Continuer à rassembler les informations pertinentes relatives aux produits précités pour permettre d'en tenir compte dans le projet de norme ;
- Organiser des réunions en marge des travaux du CCAFRICA22 pour mettre en place les démarches à suivre pour entamer l'élaboration d'un projet de norme régionale qui tiendrait compte de tous les types de viandes séchées produites en Afrique;
- Elaborer un nouveau calendrier que les pays concernés peuvent respecter pour l'élaboration d'un projet de norme régionale qui répond aux objectifs fixés.