



Point 11 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 17/22/12

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 LA NORME RÉGIONALE POUR LES FEUILLES DE GNETUM

(Préparé par le groupe de travail électronique présidé par le Cameroun et le Nigéria)

(à l'étape 3)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à émettre des observations à l'étape 3 sur **l'avant-projet de la norme régionale pour les feuilles de gnetum** présenté à l'annexe I et à les envoyer par écrit, conformément à la Procédure pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés (voir *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*), au : Point de contact Codex du Kenya, courriel : akothe@kebs.org; info@kebs.org <mailto:ccnfsdu@bmel.bund.de> avec copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome, Italie, courriel : codex@fao.org **avant le 30 novembre 2016.**

Format de présentation des observations : Afin de faciliter la compilation des observations et de préparer un document plus utile, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont invités à soumettre leurs observations dans le format décrit en annexe II au présent document.

A. Généralités

À sa vingt et unième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA21) a institué un groupe de travail électronique (GTE), présidé par le Cameroun et co-présidé par le Nigéria, chargé de préparer l'avant-projet de norme régionale pour les feuilles de gnetum.

B. Méthodologie

Suite à l'invitation adressée aux pays membres du CCAFRICA pour prendre part aux travaux du GTE, trois pays (Cameroun, Nigéria et Bénin) ont manifesté l'intérêt de travailler sur le projet

Le GTE a débuté son travail le 16 décembre 2015, lorsque les membres régulièrement inscrits ont reçu le questionnaire destiné à fournir les informations et données sur le projet de norme. Ce questionnaire s'articulait sur treize points :

- i. La nécessité d'élaborer un code de bonnes pratiques d'hygiène,
- ii. Le champ d'application de la norme,
- iii. La description de l'aliment,
- iv. Les caractéristiques minimales de qualité,
- v. les caractéristiques permettant de définir les différentes classes de qualité l'aliment,
- vi. les dispositions de tolérance relatives aux classes de qualité,
- vii. les différentes unités de vente (poids) de l'aliment (en botte ou sous la forme découpée),
- viii. les conditions de transport en vrac des feuilles de gnetum,
- ix. Les types de conditionnement utilisés,
- x. Les différents modes de conservation du produit,
- xi. Les contaminants habituels de l'aliment,
- xii. le mode d'étiquetage de ces produits ainsi que les différentes informations essentielles à y retrouver,
- xiii. Les paramètres et méthodes d'analyse.

Seuls le Cameroun et le Nigéria ont fourni des réponses au questionnaire, néanmoins, un avant-projet de norme a été élaboré et soumis aux membres du groupe qui ont apporté des améliorations et contributions.

C. Difficultés rencontrées

La plus grande difficulté rencontrée fut le souci de distinguer par un test quelconque, les jeunes feuilles des feuilles mûres qui donnent une meilleure saveur à l'aliment. C'est la raison pour laquelle la classification a été essentiellement basée sur la description des feuilles présentant des caractéristiques de maturité.

D. Conclusions et recommandations

Il y a eu une faible participation des pays membres du CCAFRICA qui se sont pourtant intéressés à l'initiation des nouveaux travaux sur ces aliments au regard de l'importance de l'activité commerciale qui est associée à cette denrée alimentaire dans la région africaine.

Le GTE a conclu son travail en élaborant l'avant-projet de norme régionale pour les feuilles de Gnetum et présente le résultat pour examen par le CCAFRICA22 (Annexe 1).

PROJET DE NORME RÉGIONALE DE L'AFRIQUE POUR LES FEUILLES DE GNETUM spp.

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme vise les feuilles de gnetum *spp* appelées communément eru, okok, fumbua et okasi.

2. DESCRIPTION

Les feuilles de Gnetum spp sont des lianes grimpantes à feuilles persistantes sauvage qui se trouvent dans les forêts tropicales. Les espèces les plus couramment trouvées en Afrique sont le Gnetum africanum et Gnetum bucholzianum. Ces deux espèces tropicales de Gnetum sont morphologiquement similaires mais ont de légères différences dans la forme des feuilles. Elles sont rampantes ou grimpantes avec souvent des tiges nouées et ramifiées, sans canaux résineux. Ce sont des lianes allant jusqu'à 10 m de long et parfois plus.

3. DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

3.1 Composition approximative des feuilles de gnetum africanum

PARAMÈTRES	FEUILLES DE GNETUM AFRICANUM
Teneur en eau	10,9%
Teneur en protéines	20,12%
Cendres	6,7%
Fibre	7,10%
Lipides	2,79%
Hydrates de carbone	50,39%
Lipides	14,20%
Calcium (Ca)	11,20
Cuivre (Cu)	0,30
Zinc (Zn)	2,40
Chromium (cr)	---
Fer (Fe)	7,23
Plomb (pb)	---
Magnésium (Mg)	12,00
Potassium (K)	0,43
Sodium (Na)	23,00
Manganèse (Mn)	1,56
Vit A	0,129
Vit C	0,360

3.2 Caractéristiques minimales

Quelle que soit la catégorie, au regard des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les feuilles de *Gnetum spp* doivent être :

- ✦ Entières,
- ✦ Saines, sont exclues les feuilles atteintes de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation,
- ✦ Propres, pratiquement exemptes de matières étrangères visibles,
- ✦ Pratiquement exemptes de ravageurs pouvant affecter l'aspect général du produit,
- ✦ Exemptes d'humidité extérieure anormale, exception faite de la condensation qui apparaît lors du retrait de la chambre froide,

- † D'aspect et d'odeur frais,

Les feuilles de gnetum doivent être soigneusement cueillies et avoir atteint un degré de maturité satisfaisant.

3.3 Classification

3.3.1 Catégorie « Extra »

Les feuilles classées dans cette catégorie sont de qualité supérieure, larges, très bien formées, vert- foncées et/ou olive, et bien mûres. Au moins 95% des feuilles répondent bien à ces exigences.

3.3.2 Catégorie I

Les feuilles de gnetum classées dans cette catégorie doivent être de bonne qualité, bien développées et ayant un degré de maturité satisfaisante. Une infime quantité de jeunes feuilles est tolérable à concurrence de 20% de la quantité totale de feuilles.

3.3.3 Catégorie II

Cette catégorie comprend des feuilles de gnetum qui ne peuvent pas entrer dans les deux précédentes catégories, mais correspondent aux caractéristiques minimales définies à la section 3.1. Près de 40% des feuilles peuvent s'écarter des exigences de maturité et de couleur, sans pour autant porter préjudice aux caractéristiques minimales de qualité.

4 DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION ET LA TOLÉRANCE

4.1 Dispositions de tolérance

Catégorie extra : 5% en nombre ou en poids de feuilles de gnetum ne correspondent pas aux caractéristiques de la catégorie, mais sont conformes à celles de la catégorie I.

Catégorie I : 10% en nombre ou en poids de feuilles de gnetum ne correspondent pas aux caractéristiques de la catégorie, mais sont conformes à celles de la catégorie II.

Catégorie II : 10% en nombre ou en poids de feuilles de gnetum ne correspondent ni aux caractéristiques de la catégorie, ni aux caractéristiques minimales, à l'exclusion des produits atteints de pourriture ou de toute autre altération les rendant impropres à la consommation.

4.2 Dispositions concernant la présentation

4.2.1 Conditionnement. Les feuilles de gnetum attachées en bottes (Kg) ou hachées doivent être emballées dans des récipients solides et robustes qui préservent les qualités hygiéniques, nutritionnelles, technologiques et organoleptiques du produit sans pour autant pouvoir transmettre au produit aucune substance toxique, ni aucune odeur ou saveur indésirable. Les feuilles de gnetum doivent être conditionnées et transportées conformément au *Code d'usages pour l'emballage et le transport des fruits et légumes frais* (CAC/RCP 44 – 1995).

4.2.2 Homogénéité. Le contenu de chaque emballage (unité de vente) doit être homogène et ne comporter que des feuilles de même qualité.

5. CONTAMINANTS

Les produits couverts par cette norme doivent se conformer aux limites maximales de la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CODEX STAN 193-1995).

Résidus de pesticides

Les produits couverts par cette norme devraient respecter les limites maximales de résidus pour les pesticides et/ou les médicaments vétérinaires établies par la Commission du Codex Alimentarius.

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* (CAC/RCP 1 – 1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais* (CAC/RCP 53 – 2003), et d'autres documents du Codex pertinents. Le produit doit être conforme aux critères microbiologiques établis en conformité avec les *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CAC/GL 21 – 1997).

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1 Noms et nature du produit

Le nom du produit visé par la présente norme est « Feuilles de Gnetum spp » suivi du nom local (eru, okok, fumbua, okasi).

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Chaque emballage doit porter les renseignements concernant l'identification du produit, la nature du produit, l'origine du produit et les caractéristiques commerciales. Ces renseignements doivent être imprimés d'un même côté en caractère lisible et visibles de l'extérieur. Ces renseignements peuvent également figurer dans les documents d'accompagnement du produit.

7.2.1 Identification: Le code d'identification, le pays d'origine (bassin de production), l'adresse de l'exportateur et/ou de l'emballer et de l'expéditeur.

7.2.2 Le nom et la nature du produit doivent être marqués sur l'emballage.

7.2.3 Les caractéristiques commerciales: Les principales caractéristiques commerciales retenues sur l'étiquetage sont la catégorie, le nombre de bottes ou d'unités de vente et la date de durabilité minimale.

ORIENTATION GÉNÉRALE SUR LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Les observations particulières devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés en caractères barrés.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de réduire le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.