

# COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation  
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Point 4 de l'ordre du jour

CX/AFRICA 22/24/4

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMITÉ DE COORDINATION DU CODEX POUR L'AFRIQUE

#### Vingt-quatrième session

#### Projet de norme régionale pour la viande séchée

(étape 7)

(Document élaboré par le groupe de travail électronique présidé par le Botswana et coprésidé par le Maroc et le Kenya)

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre leurs observations sur le projet proposé (Annexe I) sont priés de suivre les instructions indiquées dans la lettre circulaire 2022/04/OCS-AFRICA, disponible sur la page web du Codex/Lettres circulaires 2022.

#### 1. Introduction

1.1 À sa vingt et unième session (2015), le Comité de coordination du Codex pour l'Afrique (le Comité) est convenu de proposer de nouveaux travaux sur une norme pour la viande séchée à la Commission du Codex Alimentarius (la Commission) et, sous réserve de l'approbation de la nouvelle activité par la Commission, d'établir un groupe de travail électronique dirigé par la Côte d'Ivoire et coprésidé par le Botswana et le Maroc et chargé d'élaborer l'avant-projet de norme pour la viande séchée.

1.2 À sa vingt-deuxième session (2017), le Comité a débattu de l'approche proposée pour que le groupe de travail électronique élabore la norme et il a noté que les grands domaines envisagés aux fins de leur inclusion dans la norme étaient pertinents. Le Comité est par ailleurs convenu de rétablir le groupe de travail électronique codirigé par le Botswana, la Côte d'Ivoire et le Maroc et de le charger de continuer à élaborer l'avant-projet de norme régionale sur la viande séchée.

1.3 À sa vingt-troisième session (2019), le Comité a consacré beaucoup de temps à discuter du rapport du groupe de travail électronique. Il a reconnu les importants progrès accomplis dans l'élaboration de l'avant-projet de norme et il a décidé de le transmettre à la quarante-troisième session de la Commission pour adoption à l'étape 5. Il est enfin convenu 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.

#### 2. Mandat

2.1 À sa vingt-troisième session le Comité a décidé de rétablir le groupe de travail électronique présidé par le Botswana et coprésidé par le Kenya et le Maroc, travaillant en anglais et français, afin qu'il examine les dispositions entre crochets ainsi que les observations reçues à l'étape 5, en tenant compte des discussions de la session en cours, et de charger ce groupe d'élaborer un projet de norme révisé devant être diffusé pour observations à l'étape 7 puis examiné à la vingt-quatrième session.

2.2 Les questions en suspens entre crochets concernaient les sections relatives aux additifs alimentaires et aux facteurs de qualité, plus spécifiquement la valeur de la teneur en cendres.

#### 3. Participation et méthodologie

3.1 Une invitation à participer au groupe de travail électronique a été envoyée à tous les membres de la région Afrique et aux observateurs intéressés en juillet 2020. Sept (7) pays africains et quatre (4) observateurs se sont déclarés intéressés pour contribuer à cette activité; les participants sont énumérés à l'**Annexe II**. Ils ont travaillé en anglais et en français en utilisant la plateforme en ligne du Codex destinée aux groupes de travail électroniques.

3.2 Un appel à observations concernant le projet de norme a été diffusé le 5 août 2020, et quatre (4) membres (Botswana, Nigéria, Maroc et Kenya) y ont répondu ainsi qu'un (1) observateur (Égypte). Le groupe de travail électronique a également étudié les observations communiquées à l'étape 5 au moyen du Système

de mise en ligne des observations. D'autre part, quatre membres (Burkina Faso, Érythrée, Zambie et Iraq) et un observateur (Union internationale de science et de technologie alimentaires) ont transmis des observations par courrier électronique.

3.3 Il n'y a eu qu'un seul cycle de consultation. Le projet de norme pour la viande séchée mis à jour en fonction des observations formulées peut être consulté à l'**Annexe I**.

#### **4 Récapitulatif des questions soulevées**

##### **4.1 Questions en suspens [entre crochets] à l'issue de la vingt-troisième session du Comité**

À la vingt-troisième session, les questions en suspens ont été mises entre crochets afin que le groupe de travail électronique les examine. Ces questions concernaient la Section 4 – Additifs alimentaires et la teneur en cendres dans la Section 3.2.2. Le groupe de travail électronique a délibéré comme suit:

###### **a. Section 3.2.2 – Facteurs de qualité**

- Les facteurs de qualité de la section 7 ont été déplacés à la section 3.2.2 afin que le projet de norme soit conforme aux exigences de présentation établies par le Manuel de procédure.
- Tableau 1: Limite maximale de la teneur en cendres.

Lors de sa vingt-troisième session, le Comité a relevé 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 la valeur proposée [8] entre crochets aux fins d'un examen supplémentaire par le groupe de travail électronique. Un membre a proposé de porter la teneur en cendres à [14] sans toutefois apporter d'éléments justifiant cet amendement, c'est pourquoi il a été décidé de conserver les deux valeurs entre crochets. Le Comité est convenu de demander au groupe de travail électronique d'approfondir la question.

###### **b. Section 4 – Additifs alimentaires**

Aucune objection n'a été soulevée concernant l'utilisation d'additifs alimentaires dans ce produit. Le groupe de travail électronique est convenu de conserver la section sur les additifs alimentaires et de supprimer les crochets. Il a été souligné que les additifs alimentaires proposés figurent déjà dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA) au titre de la catégorie d'aliments 08.2 (Viande, volaille et gibier inclus, transformée, en pièces entières ou en morceaux). Par conséquent, le tableau récapitulant la liste des additifs alimentaires a été supprimé et remplacé par un texte général renvoyant à la NGAA.

##### **4.2 Nouvelles propositions/questions suggérées au Comité par le groupe de travail électronique**

Ci-dessous figurent les nouvelles propositions qui ont été soumises. Dans la mesure du possible, elles ont été incluses entre crochets dans le projet de norme afin que le Comité les étudie.

###### **a. Section 1 – Champ d'application:** ajout du terme «commercialisation».

###### **b. Section 3.2.2 – Tableau 1:**

- Limite maximale de la teneur en eau à examiner, car elle est considérée comme élevée pour la viande séchée.
- Ajout de la teneur en peroxyde comme indicateur préliminaire d'une oxydation des lipides; ajout des composés azotés volatils totaux comme indicateur de l'altération de la viande.
- Dans les deux cas, aucune valeur n'a été fournie.

###### **c. Section 7.1 – Étiquetage:** ajout du nom du produit, d'un dessin illustrant l'animal et de l'origine de la viande sur l'étiquette. Il convient de noter que la section relative à l'étiquetage avait déjà été approuvée par le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires, c'est pourquoi cette proposition a été mise entre crochets.

###### **d. Section 7.3:** ajout d'une disposition sur l'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail.

###### **e. Section 8.2:** ajout d'une disposition sur le transport des animaux abattus.

###### **f. Section 9.1 – Méthodes d'analyse et d'échantillonnage:**

- reformulation des intitulés pour que les méthodes soient correctement libellées;
- ajout d'une analyse de la teneur en peroxyde et des composés azotés volatils totaux.

###### **g. Section 9.2:** inclusion d'une nouvelle section sur l'échantillonnage à des fins d'examen.

#### 4.3. Propositions déjà traitées lors de sessions précédentes ou dans un texte existant du Codex

D'autres observations formulées avaient déjà été traitées à la vingt-troisième session du Comité ou trouvent déjà une réponse dans des textes du Codex:

- i. *Ajout d'une disposition sur la viande halal.* La coprésidence du groupe de travail électronique a fait observer que ce point avait été débattu à la vingt-troisième session du Comité et que les délibérations étaient consultables dans le rapport REP20/AFRICA. Il y est indiqué que le terme «halal» constitue une allégation déjà traitée dans les *Directives générales pour l'utilisation du terme Halal* (CXG 24-1997) et les *Directives générales concernant les allégations* (CXG 1-1979), raison pour laquelle le Comité n'a pas ajouté cette disposition.
- ii. *Ajout du terme «lièvre».* La coprésidence du groupe de travail électronique a noté que le lièvre pouvait être inclus dans le gibier d'élevage mentionné dans le champ d'application.
- iii. *Ajout de l'inspection du gibier sauvage.* La coprésidence a estimé que cet aspect était englobé dans le gibier d'élevage et qu'il était par ailleurs traité dans la Section 5.3 «Hygiène du gibier sauvage abattu» du *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005).

## 5. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

Le groupe de travail électronique a mené à bien sa mission pour ce qui touche les points en crochets et les observations reçues à l'étape 5, et il a établi un projet de norme révisé disponible à l'**Annexe I**. À sa vingt-quatrième session, le Comité est invité à se pencher sur les questions mentionnées précédemment, notamment celles qui figurent entre crochets, concernant: la teneur en cendres; la teneur en eau; l'opportunité d'inclure des valeurs de peroxyde et une méthode d'analyse des composés azotés; les types à attribuer aux méthodes d'analyse et les orientations sur l'élaboration des méthodes d'échantillonnage dans l'**Annexe I**.

Il importe de noter qu'à sa quarante-sixième session, le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires avait approuvé les dispositions sur l'étiquetage du projet de norme régionale pour la viande séchée, tandis que le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage n'a pas approuvé les dispositions relatives aux méthodes et a demandé les éclaircissements supplémentaires indiqués aux paragraphes 12 et 24 (iii) du rapport [REP21/MAS](#). Seules les méthodes pour l'activité de l'eau et la détermination de la teneur en cendres avaient été approuvées pour inclusion dans la norme CXS 234.

**PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA VIANDE SÉCHÉE**  
(Étape 7)

**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, [à la commercialisation] 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.

**3.2.2 Facteurs de qualité**

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

**Tableau 1 – Exigences de qualité**

N° de série	Caractéristique	Limites pour le produit final	
		Min.	Max.
1	Teneur en eau (% m/m)	10	[35]
2	Activité de l'eau	–	0,85
3	Matière grasse totale (%)	–	25
4	Protéines brutes	20	48
5	Sel de qualité alimentaire	–	13
6	Teneur en cendres (%)	–	[8] [14]

**4. ADDITIFS ALIMENTAIRES**

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

Les aromatisants utilisés dans les produits visés par la présente norme doivent respecter les *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008).

## 5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par la présente norme doivent respecter les limites maximales de la *Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

5.2 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent respecter les *Limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments* (CXL 2-2015) et les limites maximales de résidus de pesticides fixées 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* (CXP 1-1969). Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux 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) (CXG 63-2007) et au *Code d'usage pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015).

Il est également recommandé que les animaux soient abattus conformément aux *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité sanitaire* (CXG 69-2008).

## 7. EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

### 7.1 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:

a) 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>. [Le nom local doit être accompagné du nom courant de l'animal (par exemple Segwapa-Chèvre).]

[b) L'étiquette doit comporter un dessin illustrant l'animal dont provient la viande de façon que le consommateur puisse facilement l'identifier.]

c) Liste des ingrédients – le type de viande utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients.

d) 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.

[7.2 Étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail – Les renseignements exigés par la présente norme et à la Section 4 de la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* doivent figurer sur le récipient ou dans les documents d'accompagnement, toutefois, le nom du produit, la masse nette du produit, la date de fabrication, l'identification du lot de même que le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur doivent figurer sur le récipient. Cependant, l'identification du lot, le nom et l'adresse du fabricant, du conditionneur, du distributeur et/ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification à condition que cette marque puisse être clairement identifiée à l'aide des documents d'accompagnement.]

### 7.3 Conditionnement

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.

## 8. TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

8.1 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* (CXC 47-2001).

8.2 [Les animaux abattus doivent être transportés d'une manière qui ne nuit ni à la sécurité sanitaire, ni à la salubrité de la viande, conformément au *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005).]

---

[1] Exemples de noms locaux donnés à la viande séchée: Aliya (Kenya), Khlii (Maroc), Kilishi (Nigéria, Cameroun, Burkina Faso), Odka (Somalie), Qwanta (Éthiopie), Segwapa (Zimbabwe, Botswana, Lesotho, Namibie et Afrique du Sud), Kuna (Botswana).

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

### 9.1 Méthodes d'analyse

Méthode	Intitulé	PRINCIPES	TYPE
AOAC 950.46B	Détermination de la teneur en humidité	Gravimétrie	I
ISO 1443	Viandes et produits à base de viande — Détermination de la teneur en matière grasse totale	Gravimétrie	I
ISO 937	Viandes et produits à base de viande — Détermination de la teneur en azote (Méthode de référence)	Titrimétrie	II
ISO 1841-1	Viande et produits à base de viande — Détermination de la teneur en chlorures — Partie 1: Méthode Volhard	Méthode Volhard	II
ISO 1841-2	Viande et produits à base de viande — Détermination de la teneur en chlorures — Partie 2: Méthode potentiométrique	Potentiométrique	II
ISO 936	Détermination de la teneur en cendres	Gravimétrie	I
ISO 18787	Détermination de l'activité de l'eau	Électrométrie	II

### [9.2 Échantillonnage

L'échantillonnage se fera conformément aux *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004).]

**ANNEXE II****LISTE DES PARTICIPANTS AU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE**

N°	MEMBRES/ OBSERVATEURS	NOM DES PARTICIPANTS	MESSAGERIE ÉLECTRONIQUE
<b>MEMBRES</b>			
1.	Botswana	Lephutshe Ada Senwelo Présidente du groupe de travail électronique et point de contact du Codex	<a href="mailto:lasenwelo@gov.bw">lasenwelo@gov.bw</a> <a href="mailto:lepsada@yahoo.com">lepsada@yahoo.com</a> Mobile: +267 7758 5297
2.	Maroc	Kadiri Khadija Chef de Service de la Normalisation et du Codex Alimentarius - sec. du Comité National du Codex CNC	kadirik7@gmail.com Mobile: +212 666496173
3.	Kenya	Maryann Kindiki Point de contact du Codex Bureau des normes du Kenya KENYA	Téléphone: +254 20 6948303 kindikim@kebs.org
		Danset Moranga Fonctionnaire principal, normes Bureau des normes du Kenya	Téléphone: +254 20 6948303 morangad@kebs.org
4.	Nigéria	Mairo Kachalla Gujba  Mabel Aworth Ministère fédéral de l'agriculture et du développement rural	
5.	Sierra Leone	Josephine Mamusu Tarawally Bureau des normes de la Sierra Leone Fonctionnaire scientifique principale, Bureau des normes de la Sierra Leone	Jacquescisse01@gmail.com
		James William-Sesay Fonctionnaire scientifique, Bureau des normes de la Sierra Leone	
		Memunatu B. Bah Fonctionnaire scientifique Bureau des normes de la Sierra Leone	Membfbah01@gmail.com
6.	Ouganda	Moses Matovu NARO  Muyania Charles Université de Makerere Département des sciences et technologies des aliments Nakku Food Safety Consuls Uganda Limited Membre de Food Safety Associates Uganda Limited  Hakim Mufumbiro Bureau des normes de Tanzanie	

Rehema Meeme  
Bureau des normes de Tanzanie

7. Afrique du Sud  
E.J. Moruke  
Directeur de laboratoire  
Agricultural Products Laboratories North  
Ministère de l'agriculture, de la réforme  
foncière et du développement rural

**OBSERVATEURS**

8. Égypte  
Hanan Fouad Hamed  
Chef du Département des normes  
alimentaires de l'Organisation égyptienne  
des normes alimentaires et de la qualité  
Ministère du commerce et de l'industrie  
Adresse: 16 Tadreeb AIMutadrbeen St.,  
AlAmeriah  
Le Caire  
[hananfouad86@hotmail.com](mailto:hananfouad86@hotmail.com)
9. ICMSF  
Lucia Anelich  
Afrique du Sud
10. FAO/OMS  
Blaise Ouattara
11. Bhoutan  
Tshering Dorji  
Department of Cottage and Small Industry ,  
MoEA