

# CODEX ALIMENTARIUS

NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



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



Organisation  
mondiale de la Santé

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

---

## NORME RÉGIONALE SUR LA VIANDE SÉCHÉE

(Afrique)<sup>i</sup>

CXS 350R-2022

Adoptée en 2022

---

<sup>i</sup> Les Membres de la Commission du Codex Alimentarius de la région Afrique figurent sur le site web du Codex :  
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius>.

## 1. CHAMP D'APPLICATION

La norme porte sur la viande séchée de bovins, de porcins, de chameau, de mouton, de chèvre, de volaille, d'âne, de cheval et de gibier<sup>ii</sup> 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 morceaux, tranches ou lamelles, qui peut être salée ou assaisonnée avec des épices, puis séchée. La viande séchée doit être préparée de façon hygiénique, salée de manière uniforme, séchée, 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 crue

La viande crue utilisée dans la transformation doit provenir d'une seule source animale (un type de viande) et son arôme doit être caractéristique de ce type. Les matières premières à partir desquelles les produits sont élaborés doivent être sans danger pour la consommation humaine.

La viande crue utilisée dans la transformation du produit doit provenir d'animaux qui ont été inspectés avant et après abattage par une autorité compétente.

### 3.2 Ingrédients facultatifs

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

### 3.3 Facteurs essentiels de qualité

Les ingrédients doivent être de bonne qualité et propres à la consommation humaine, et doivent satisfaire aux normes Codex Alimentarius correspondantes, le cas échéant.

#### 3.3.1 Facteurs de qualité

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

**Tableau 1 — Exigences physiques et chimiques**

Paramètre	Exigence	
	Min.	Max.
Teneur en eau (% m/m), max.	-	35
Activité de l'eau (aw), max.	-	0,85
Matières grasses brutes (% m/m), max.	-	25
Protéines brutes (% m/m), min.	20	-
Sel de qualité alimentaire	bonnes pratiques de fabrication	bonnes pratiques de fabrication
Teneur en cendres (% m/m)	-	8

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les antioxydants et conservateurs utilisés conformément à la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995)<sup>1</sup> 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.

L'utilisation d'aromatants devrait être conforme aux *Directives pour l'emploi des aromatisants* (CXG 66-2008)<sup>2</sup>.

<sup>ii</sup> Telle qu'approuvée par la législation nationale dans les différentes juridictions.

## 5. CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme doivent respecter les limites maximales établies dans la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995)<sup>3</sup> et les limites maximales de résidus établies pour les pesticides et/ou les médicaments vétérinaires par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

**6.1** 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)<sup>4</sup>. 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)<sup>5</sup>, au *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CXC 58-2005)<sup>6</sup>, aux *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques* (GRM) (CXG 63-2007)<sup>7</sup> et au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015)<sup>8</sup>.

**6.2** Il est également recommandé que les animaux soient abattus conformément aux *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire* (CXG 69-2008)<sup>9</sup>, aux *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet* (CXG 78-2011)<sup>10</sup>, aux *Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc* (CXG 87-2016)<sup>11</sup> et, le cas échéant, que ces directives soient suivies lors du processus de séchage.

## 7. CONDITIONNEMENT ET ÉTIQUETAGE

### 7.1 Étiquetage

**7.1.1** Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)<sup>12</sup>. 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>ii</sup>;
- b) liste des ingrédients – le type de viande utilisé doit être déclaré dans la liste des ingrédients;
- c) 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.

#### 7.1.2 Récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021)<sup>13</sup>.

### 7.2 Conditionnement

Le produit doit être conditionné dans un récipient 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. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

### 8.1 Méthodes d'analyse

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)<sup>14</sup> se rapportant aux dispositions de cette norme.

---

<sup>ii</sup> 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), mukalo (Ouganda).

## NOTES

- 
- <sup>1</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les additifs alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 192-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>2</sup> FAO et OMS. 2008. *Directives pour l'emploi des aromatisants*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 66-2008. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>3</sup> FAO et OMS. 1995. *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 193-1995. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>4</sup> FAO et OMS. 1969. *Principes généraux d'hygiène alimentaire*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 1-1969. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>5</sup> FAO et OMS. 1997. *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 21-1997. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>6</sup> FAO et OMS. 2005. *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 58-2005. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>7</sup> FAO et OMS. 2007. *Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM)*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 63-2007. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>8</sup> FAO et OMS. 2015. *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau*. Code d'usages du Codex Alimentarius, n° CXC 75-2015. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>9</sup> FAO et OMS. 2008. *Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 69-2008. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>10</sup> FAO et OMS. 2011. *Directives pour la maîtrise de Campylobacter et de Salmonella dans la chair de poulet*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 78-2011. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>11</sup> FAO et OMS. 2016. *Directives sur la maîtrise des Salmonella spp. non typhiques dans la viande de bœuf et la viande de porc*. Directive du Codex Alimentarius, n° CXG 87-2016. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>12</sup> FAO et OMS. 1985. *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 1-1985. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>13</sup> FAO et OMS. 2021. *Norme générale d'étiquetage des emballages non destinés à la vente au détail de produits alimentaires*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 346-2021. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
- <sup>14</sup> FAO et OMS. 1999. *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées*. Norme du Codex Alimentarius, n° CXS 234-1999. Commission du Codex Alimentarius. Rome.