

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

F

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

CL 2017/08-NE
Janvier 2017

AUX: Points de contact du Codex
Points de contact des organisations internationales ayant le statut d'observateur

DU: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS
sur les normes alimentaires

OBJET: **Demande d'observations à l'étape 3 sur l'Avant-projet de norme régionale
pour le doogh**

DATE LIMITE: 15 avril 2017

OBSERVATIONS À adresser au: Point de contact du Codex de la
République islamique d'Iran
Institute of Standards and Industrial
Research of Iran (ISIRI)
Courriel: codex_office@inso.gov.ir

Avec copie au: Secrétariat du Codex
Programme mixte FAO/OMS sur les
normes alimentaires
Commission du Codex Alimentarius
Courriel: codex@fao.org

CONTEXTE GÉNÉRAL

1. À sa huitième Session, le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (juin 2015) a pris note du soutien général en faveur de l'élaboration d'une norme régionale pour le doogh. Le Comité est convenu de maintenir le produit comme norme régionale pour le doogh et d'établir un groupe de travail électronique dirigé par l'Iran qui serait chargé de présenter un avant-projet de norme révisé, pour examen à sa prochaine session, en vue de le soumettre sous sa forme définitive à la quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius en 2017 pour adoption finale. Le Comité a donc renvoyé la norme pour élaboration ultérieure, observations et examen à sa prochaine session.
2. Le groupe de travail électronique a révisé la norme sur la base des observations soumises à la huitième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE) et des débats qui se sont tenus pendant cette session, tenant compte également des observations soumises par les membres du groupe; il a présenté une norme révisée pour observations à l'étape 3 par les membres du Codex et les observateurs et examen lors de la neuvième session du Comité. La norme révisée est alignée sur la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003) dans la mesure où elle préserve les caractéristiques spécifiques du doogh.
3. L'Avant-projet de norme régionale pour le doogh est présenté pour observations à l'Annexe I. La liste des participants du groupe de travail électronique figure à l'Annexe II. Des orientations générales pour la soumission d'observations figurent à l'Annexe III (les membres du Codex et les observateurs sont invités à suivre ces orientations lorsqu'ils soumettent des observations sur la norme afin de faciliter leur compilation et leur traduction).
4. Il est rappelé aux membres du Codex et aux observateurs que l'échéance pour l'achèvement de cette norme a été repoussée à 2017 (voir le paragraphe 1), ils sont donc encouragés à soumettre des observations afin de terminer la norme à la prochaine session du Comité.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE DOOGH
(pour adoption à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au doogh destiné à la consommation directe ou à un traitement ultérieur, conformément aux définitions figurant à la section 2 de la présente norme. Cette norme doit être lue en parallèle avec la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003).

2. DESCRIPTION

Le **doogh** est une «boisson à base de lait fermenté» selon la définition de la section 2.4 de la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003), résultant du mélange de yaourt tel que décrit aux sections 2.1 et 3.3 de la même norme, avec de l'eau potable et du sel de qualité alimentaire ou du mélange de lait, d'eau potable et de sel de qualité alimentaire avant le traitement thermique et la fermentation, et ses caractéristiques sont conformes aux dispositions de cette norme. Lorsque le doogh est produit en mélangeant du lait avec de l'eau potable, du sel de qualité alimentaire peut être ajouté avant ou après la fermentation.

Le lait utilisé pour la production de doogh peut avoir été fabriqué à base de produits obtenus à partir de lait comme spécifié à la section 2.1 de la Norme pour les laits fermentés, avec ou sans modification de composition, dans la limite des dispositions de la section 3.3.

Pour la production de doogh, des ingrédients non laitiers autres que l'eau potable ainsi que divers ingrédients laitiers/produits laitiers sont utilisés, impérativement ou à titre facultatif, conformément aux sections 3 et 4.

Les levains (microorganismes) généralement utilisés pour la production de doogh sont les bactéries du yaourt traditionnel: *Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*. Toutefois, outre ces cultures spécifiques (levains déclarés/non déclarés), on peut utiliser d'autres microorganismes inoffensifs appropriés. Ces levains (microorganismes) doivent être viables, actifs et abondants dans le produit à la date de durabilité minimale. Si le produit subit un traitement thermique après fermentation, il n'est plus nécessaire d'utiliser des microorganismes viables. Le traitement thermique après fermentation ne s'applique pas au doogh «probiotique» (doogh contenant des microorganismes probiotiques)

Le doogh ne contenant pas d'aromatizants ni d'arômes est désigné comme «doogh nature». Le doogh aromatisé avec des essences ou des extraits (tels que menthol, ziziphore ou serpolet, menthe pouliot et concombre), ou contenant des aromatisants naturels tels qu'herbes aromatiques, épices et condiments doit être classé comme «doogh aromatisé». Les dooghs «gazéifiés/non gazéifiés» et/ou «traités thermiquement/non traités thermiquement» sont ceux qui contiennent/ne contiennent pas de gaz carbonique et ceux qui subissent ou non un traitement thermique après fermentation respectivement. Le doogh peut être produit et présenté sous forme de poudre (doogh déshydraté) pour des applications et demandes spéciales.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1. Matières premières**

- Yaourt (mélange de yaourt et d'eau potable) ou lait (mélange de lait et d'eau potable). Le yaourt doit être conforme à la Norme pour les laits fermentés.
- Eau potable utilisée pour diluer du yaourt ou du lait et éventuellement pour la reconstitution ou la recombinaison (si le lait est préparé par reconstitution ou recombinaison).

3.2. Ingrédients autorisés

- 3.2.1** Levains de microorganismes inoffensifs, y compris levains typiques du doogh, comme décrit à la section 2 de la présente norme.
- 3.2.2** Autres microorganismes inoffensifs appropriés (bactéries, levure ou moisissure) comme levain (microorganismes), y compris des probiotiques; pour les fonctions d'acidification, de production d'arômes, de gazéification par fermentation, et pour affiner la texture, protéger la santé et améliorer d'autres aspects fonctionnels du produit.
- 3.2.3** Chlorure de sodium, conformément à la Norme pour le sel de qualité alimentaire (CODEX STAN 150-1985);

- 3.2.4** Substances aromatisantes naturelles telles que herbes aromatiques, épices et condiments, comme il est spécifié à la section 2.3 de la Norme pour les laits fermentés (CODEX STAN 243-2003);
- 3.2.5** Ingrédients nutraceutiques tels que fibres alimentaires, prébiotiques et agents fortifiants;
- 3.2.6** Ingrédients laitiers ou produits laitiers tels que protéines du lait, laits en poudre, matières grasses laitières (matières grasses du beurre ou crème), babeurre et différents types de lactosérum;
- 3.2.7** Eau potable.

Le remplacement partiel ou total des matières grasses laitières ou des protéines du lait par d'autres matières grasses non laitières ou des protéines autres que celles du lait n'est pas autorisé.

3.3. Composition

pH	Max: 4,5
Acidité titrable, exprimée en % d'acide lactique (%w/w)	Min: 0,3
Matières sèches dégraissées du lait	Min 3,0
Protéines du lait ^(a) (%w/w)	Min: 0,8
Teneur en matière grasse (%v/w)	Max: 40% des matières sèches dégraissées du lait dans le doogh (sel non compris).
Chlorure de sodium (%m/m)	Max: 0,7
Éthanol (v/w)	Max: 0,5
Somme des microorganismes constituant le levain défini à la section 2 (ufc/g, au total) ^(b)	Min: 10 ⁶
Microorganismes étiquetés ^(c) (ufc/g, pour chaque souche)	Min: 10 ⁷

(a) La teneur en protéines est égale à 6,38 multipliée par la quantité totale d'azote Kjeldahl déterminée.

(b) Cette exigence ne s'applique pas aux produits ayant subi un traitement thermique après fermentation.

(c) S'applique lorsque des microorganismes déclarés (comme il est spécifié à la section 2 de la présente norme), sont ajoutés au produit. Les probiotiques sont les plus importants.

Les critères microbiologiques s'appliquant au produit sont valides jusqu'à la date de durabilité minimale dans les conditions d'entreposage spécifiés sur l'étiquette.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

- 4.1** Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits spécifiées. À l'intérieur de chaque catégorie d'additif, et lorsque autorisé en conformité avec le tableau, seuls les additifs individuels qui sont énumérés peuvent être utilisés et seulement dans le respect des limites spécifiées.

En conformité avec la section 4.1 du Préambule de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CODEX STAN 192-1995), des additifs supplémentaires peuvent être présents dans le produit fermenté aromatisé à la suite du report des ingrédients non laitiers.

Agents de carbonation ^(a)	X
Épaississants	X
Stabilisants	X
Régulateurs de l'acidité ^(b)	X
Exaltateurs d'arôme	X
Émulsifiants	X ¹
Gaz de conditionnement	X
Agents de conservation	X ¹

X = L'utilisation d'additifs appartenant à la catégorie est justifiée d'un point de vue technologique. Dans le cas de produits aromatisés, les additifs sont justifiés d'un point de vue technologique dans la portion laitière.

¹ Utilisation autorisée par la législation nationale dans le pays de vente au consommateur final.

^(a) Gaz carbonique, incorporé par injection à froid ou fermentation (levure et/ou bactéries mésophiles).

^(b) Utilisation seulement lorsque l'acidification chimique (non obtenue par fermentation) est incorporée dans l'acidification obtenue par fermentation.

Les régulateurs de l'acidité, les émulsifiants, les gaz de conditionnement et les agents de conservation figurant dans le tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans le doogh comme il est spécifié dans le tableau ci-dessus.

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs de l'acidité		
270	Acide lactique, L-, D- et DL-	2 000 mg/kg en ant qu'acide tartrique
Agents de carbonation		
290	Dioxyde de carbone	BPF
Émulsifiants		
432	Monolaurate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	3 000 mg/kg
433	Monooléate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
434	Monopalmitate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
435	Monostéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
436	Tristéarate de polyoxyéthylène de sorbitane (20)	
472e	Esters glycéroliques de l'acide diacétyltartrique et d'acides gras	10 000 mg/kg
473	Esters de saccharose d'acides gras	5 000 mg/kg
474	Saccharoglycérides	5 000 mg/kg
475	Esters polyglycéroliques d'acides gras	2 000 mg/kg
477	Esters polyglycéroliques d'acides gras	5 000 mg/kg
481(i)	Stéaryl de sodium lactylé	10 000 mg/kg
482(i)	Stéaryl de calcium lactylé	10 000 mg/kg
491	Monostéarate de sorbitane	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
492	Tristéarate de sorbitane	5 000 mg/kg
493	Monolaurate de sorbitane	
494	Monooléate de sorbitane	
495	Monopalmitate de sorbitane	
900a	Polydiméthylsiloxane	50 mg/kg
Exaltateurs d'arôme		
580	Gluconate de magnésium	BPF
620	Acide glutamique, (L+)-	
621	Glutamate monosodique, L-	
622	Glutamate monopotassique, L-	
623	Glutamate de calcium, di-L-	
624	Glutamate monoammonique, L-	
625	Glutamate de magnésium, di-L-	
626	Acide guanylique, 5'-	
627	Guanylate disodique, 5'-	
628	Guanylate dipotassique, 5'-	
629	Guanylate de calcium, 5'-	
630	Acide 5'-inosinique	
631	Inosinate disodique, 5'-	
632	Inosinate de potassium, 5'-	
633	Inosinate de calcium, 5'-	
634	Ribonucléotides calciques, 5'-	
635	Ribonucléotides disodiques, 5'-	
636	Maltol	
637	Éthyl-maltol	
Agents de conservation		
200	Acide sorbique	1 000 mg/kg en tant qu'acide sorbique
201	Sorbate de sodium	
202	Sorbate de potassium	
203	Sorbate de calcium	
210	Acide benzoïque	300 mg/kg en tant qu'acide benzoïque
211	Benzoate de sodium	
212	Benzoate de potassium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
213	Benzoate de calcium	
234	Nisine	500 mg/kg
Stabilisants et épaississants		
170(i)	Carbonate de calcium	BPF
331(iii)	Citrates trisodique	BPF
338	Acide phosphorique	10% des matières sèches dégraissées du lait dans le doogh (sel non compris).
339(i)	Phosphate de sodium dihydrogène	
339(ii)	Phosphate disodique d'hydrogène	
339(iii)	Phosphate trisodique	
340(i)	Phosphate de potassium dihydrogène	
340(ii)	Phosphate dipotassique d'hydrogène	
340(iii)	Phosphate tripotassique	
341(i)	Phosphate de calcium dihydrogène	
341(ii)	Phosphate de calcium d'hydrogène	
341(iii)	Phosphate tricalcique	
342(i)	Phosphate d'ammonium dihydrogène	
342(ii)	Phosphate diammonique d'hydrogène	
343(i)	Phosphate monomagnésique	
343(ii)	Phosphate de magnésium d'hydrogène	
343(iii)	Phosphate trimagnésique	
450(i)	Diphosphate disodique	
450(ii)	Diphosphate trisodique	
450(iii)	Diphosphate tétrasodique	
450(v)	Diphosphate tétrapotassique	
450 (vi)	Diphosphate dicalcique	
450 (vii)	Diphosphate biacide de calcium	
451(i)	Triphosphate pentasodique	
451(ii)	Triphosphate pentapotassique	
452(i)	Polyphosphate de sodium	
452(ii)	Polyphosphate de potassium	
452(iii)	Polyphosphate de sodium-calcium	
452(iv)	Polyphosphate de calcium	
452(v)	Polyphosphate d'ammonium	
542	Phosphate d'os	
400	Acide alginique	BPF
401	Alginate de sodium	
402	Alginate de potassium	
403	Alginate d'ammonium	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
404	Alginate de calcium	
405	Alginate de propylène-glycol	
406	Agar-agar	
407	Carragénane	
407a	Algue eucheuma transformée	
410	Gomme de caroube	
412	Gomme guar	
413	Gomme adracante	
414	Gomme arabique (gomme d'acacia)	
415	Gomme xanthane	
416	Gomme karaya	
417	Gomme tara	
418	Gomme gellane	
425	Farine de konjac	
440	Pectines	5 mg/kg
459	Cyclodextrine, bêta-	
460(i)	Cellulose microcristalline (gel cellulosique)	BPF
460(ii)	Cellulose en poudre	
461	Méthyl-cellulose	
463	Hydroxypropyl-cellulose	
464	Hydroxypropyl-méthyl-cellulose	
465	Méthyl-éthyl-cellulose	
466	Carboxyméthyl-cellulose sodique (gomme cellulosique)	
467	Ethyl-hydroxyéthyl-cellulose	
468	Carboximéthyl-cellulose sodique réticulée (gomme cellulosique réticulée)	
469	Carboximéthyl-cellulose sodique, hydrolysée par voie enzymatique (gomme cellulosique, hydrolysée par voie enzymatique)	
470(i)	Sels d'acides myristique, palmitique et stéarique avec ammoniac, calcium, potassium et sodium	
470(ii)	Sels d'acide oléique avec calcium, potassium et sodium	
471	Mono- et diglycérides d'acides gras	
472a	Esters glycéroliques de l'acide acétique et d'acides gras	
472b	Esters glycéroliques de l'acide lactique et d'acides gras	
472c	Esters glycéroliques de l'acide citrique et d'acides gras	

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
508	Chlorure de potassium	
509	Chlorure de calcium	
511	Chlorure de magnésium	
1200	Polydextroses	
1400	Dextrines, amidon torréfié	
1401	Amidon traité aux acides	
1402	Amidon traité aux alcalis	
1403	Amidon blanchi	
1404	Amidon oxydé	
1405	Amidons traités aux enzymes	
1410	Phosphate de monoamidon	
1412	Phosphate de diamidon	
1413	Phosphate de diamidon phosphaté	
1414	Phosphate de diamidon acétylé	
1420	Acétate d'amidon	
1422	Adipate de diamidon acétylé	
1440	Amidon hydroxypropylé	
1442	Phosphate de diamidon hydroxy - propylique	
1450	Succinate octénylique sodique d'amidon	
1451	Amidon oxydé acétylé	

4.2 Aromatisants

Les aromatisants utilisés dans le doogh visé par la présente norme doivent respecter les Directives pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

5. CONTAMINANTS

- 5.1 Le lait utilisé pour la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme 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).
- 5.2 Le lait utilisé dans la fabrication des produits visés par les dispositions de la présente norme doit être conforme aux limites maximales de résidus pour les pesticides et les médicaments vétérinaires fixées 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 appropriées des Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969), du Code d'usages en matière d'hygiène pour le lait et les produits laitiers (CAC/RCP 57-2004) et des autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.
- 6.2 Les produits doivent être conformes à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

Le nombre maximal de microorganismes contaminants dans le doogh doit être conforme aux nombres indiqués dans le tableau ci-dessous:

Total des moisissures et levures (ufc/g) ^(a)	Max: 100
Coliformes (ufc/g)	Max: 10
<i>Esherishia coli</i> (ufc/g)	Négatif
Staphylocoques (ufc/g)	Négatif

(a) Cette disposition ne s'applique pas aux dooghs gazéifiés par fermentation ni lorsque les levures sont utilisées comme microorganismes déclarés.

7. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

- 7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients garantissant les qualités d'hygiène et les autres qualités de l'aliment.
- 7.2 Le doogh (après fermentation) doit être entreposé en milieu réfrigéré de préférence.

8. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985) et de la Norme générale du Codex pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.1. Nom du produit

- 8.1.1 Le nom du produit devra être «doogh».
- 8.1.2 Les mentions «gazéifié/non gazéifié» et/ou «traité thermiquement/non traité thermiquement» figureront à côté du mot «doogh». En outre, en ce qui concerne le doogh gazéifié, les mots «par fermentation» ou «par injection» figureront après le mot «gazéifié» dans la désignation du produit afin d'indiquer la méthode de gazéification.
- 8.1.3 La désignation «doogh aromatisé» sera utilisée comme nom du produit en cas d'ajout d'une substance aromatisante.
- 8.1.4 Lorsque des microorganismes probiotiques sont ajoutés dans le doogh, le mot «probiotique» doit figurer sur l'étiquette.
- 8.1.5 Pour le doogh en poudre, le nom «doogh en poudre» ou «doogh déshydraté» doit figurer sur l'étiquette.

8.2. Déclaration de la teneur en matière grasse

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué. La mention «sans matière grasse» peut être utilisée chaque fois que la teneur en matière grasse laitière dans le produit final est inférieure à 0,2% (m/m).

8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

Les renseignements requis à la section 8 de la présente Norme et aux sections 4.1 à 4.8 de la Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et, au besoin, les instructions d'entreposage, doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot et des nom et adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur, qui doivent être indiqués sur le récipient. Toutefois, l'identification des lots et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballeur, du distributeur ou de l'importateur peuvent être remplacés par une marque d'identification, à condition que cette marque soit clairement identifiable à l'aide des documents d'accompagnement.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour les laits fermentés figurant dans les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CODEX STAN 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

LISTE DES PARTICIPANTS**Président:**

Amir M. Mortazavian,
Ph.D. (Dairy & Probiotic Specialist), Assistant Professor
Faculty of Nutrition Sciences, Food Science and Technology/
(National Nutrition and Food Technology Research Institute)
Shahid Beheshti University of Medical Sciences
Tel. +98 21 22376426
E-mail: mortazvn@sbmu.ac.ir
<mailto:mortazvn@yahoo.com>
E-mail: mortazvn@yahoo.com

Iran

Khosrow Barazandegan
Secretary of national CCMMP in Iran
Organization: Standard Research Institute
Email: khosrowbarazandegan@yahoo.com

Seyed Ahmad Mirhadi
Chair of national CCMMP in Iran
Organization: Ministry of Jihad Agriculture
E-mail: samirhadi@yahoo.com

Leila Zinatbakhsh
Secretary, N.C.C of Iran
Member of the national
committee
Institute of Standards
and Industrial Research
of Iran
Tel: +98 21 88654059
E-mail:
codex_office@inso.gov.ir

Mehrnoosh Amjadi
Member of national committee, Research And
Development Management.
Iran Dairy Industries Co. (PEGAH)
E-mail: mehrnoush_amjadi@yahoo.com

Shahriyar Dabiryan
Member of national committee
Iran Dairy Industries Co. (PEGAH)
E-mail: dabirsh@yahoo.com

Ebrahim Asayesh
Member of national committee
KHATOON DAIRY CO. (SARA)
E-mail: asayesh@saradairy.co

Heshmatolah Razavi Mosavi
Member of CCMMP in Iran
Ministry of Health
E-mail: dr_razavi1029@yahoo.com

Hamid Sayehvand
Member of CCMMP in Iran
Ministry of Health
E-mail: hamidsayeh@yahoo.com

Hossein bakhtiyar moghadam
Iran dairy industries society
Member of national committee
E-mail: iran.dairygate@yahoo.com

Reza Bakeri
Iran dairy industries society
Member of national committee
E-mail: info@ir-dis.org

Iraq

Ahmed Saleh Sajet
Senior Scientific Researcher
Ministry Of Science and Technology Directorate of
Agriculture Research
Mobile: + 964 7713265057
Email: ahmedsalehsajet@yahoo.com

Syrie

Syrian Arab organization for standardization and
metrology (SASMO)
IT center & Syrian Codex Contact Point
Email: sasmo@net.sy

États-Unis d'Amérique

Kenneth Lowery
International Issues Analyst
United States Codex Office
Tel: +1 202 690 4042
Fax: +1 202 720 3157
Email: Kenneth.lowery@fsis.usda.gov

Organisation observatrice

Ylfa international (Belgique)

Carine Lambert
Secretary General
Ylfa international (the Yoghurt and Live Fermented
Milks Association)
Email: c.lambert@ipaeurope.org

Observateur spécial

Palestine
Aleem Jayyousi
Palestine Standards Institution (PSI)
Ramallah, Palestine
Email: sjayyousi@psi.pna.ps

ANNEXE III**ORIENTATIONS GÉNÉRALES POUR LA SOUMISSION D'OBSERVATIONS**

Afin de faciliter la compilation et préparer un document d'observations plus utile, les membres et observateurs qui ne s'y conforment pas encore sont priés de présenter leurs observations sous les rubriques suivantes:

- i) Observations générales
- ii) Observations spécifiques

Les observations spécifiques devraient inclure une référence à la section et/ou au paragraphe concerné dans le document auquel les observations renvoient.

Lorsque des modifications sont proposées pour des paragraphes spécifiques, les membres et observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement accompagnée d'une justification correspondante. Les nouveaux textes devraient être présentés en caractères gras ou soulignés et les suppressions en ~~caractères barrés~~.

Afin de faciliter le travail des secrétariats dans la compilation des commentaires, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur, du fait que les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser le mode de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues lorsque les commentaires sont copiés ou collés dans un document consolidé.

Afin de réduire le travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et les observateurs sont priés de ne pas reproduire le document complet mais seulement les parties des textes pour lesquelles un changement et/ou des modifications sont proposés.