

# 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 6 de l'ordre du jour

CX/EXEC 23/84/8

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quatre-vingt-quatrième session  
CICG, Genève (Suisse)  
10-14 juillet 2023

### NORMES RÉGIONALES – DÉFIS LIÉS À L'APPLICATION DES CRITÈRES POUR LES NORMES RÉGIONALES DANS LE CONTEXTE DES BESOINS RÉGIONAUX ACTUELS

(préparé par le Secrétariat du Codex)

#### 1. INTRODUCTION

1.1 L'un des mandats des Comités FAO/OMS de coordination est d': «*élaborer des normes régionales pour des produits alimentaires entrant exclusivement ou presque dans le commerce intrarégional*<sup>1</sup>».

1.2 Les différents Comités FAO/OMS de coordination s'acquittent de cette tâche à des degrés divers:

- Au cours des dernières années, les Comités de coordination pour l'Europe (CCEURO) et pour l'Amérique latine et les Caraïbes (CCLAC)<sup>2</sup> n'ont pas élaboré de normes régionales. Au lieu de cela, ils se sont attachés à mener des discussions et s'impliquer dans l'élaboration de normes internationales du point de vue de leur région.
- La première norme régionale élaborée par le Comité de coordination pour l'Amérique du Nord et le Pacifique Sud-Ouest (CCNASWP) a été adoptée en 2020<sup>3</sup>.
- Les Comités de coordination pour l'Afrique (CCAFRICA), l'Asie (CCASIA) et le Proche-Orient (CCNE) ont activement œuvré à l'élaboration de normes régionales, et soit ils viennent d'achever leurs travaux sur des normes régionales soit ils ont encore des travaux d'établissement de normes en cours à l'ordre du jour.

1.3 Lors des dernières sessions des Comités de coordination FAO/OMS pour l'Asie et pour l'Afrique, les discussions sur les propositions de nouveaux travaux portant sur des normes régionales ont mis en évidence certains des défis auxquels sont confrontés les comités régionaux de coordination lorsqu'ils examinent ces propositions de nouvelles normes régionales, ce qui comprend:

- déterminer si elles répondent aux critères des normes régionales (par exemple, une commercialisation principalement dans la région);
- si en fonction de leur nature elles devraient plutôt être élaborées au sein d'un comité mondial; et
- définir leur champ d'application.

1.4 La 22<sup>e</sup> session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie, prenant acte des préoccupations exprimées par certains membres et de leur volonté d'élaborer des normes régionales sur les produits transformés dont la popularité va croissante, a décidé de solliciter des orientations de la part du Comité exécutif concernant<sup>4</sup>:

- la manière de traiter les propositions de nouveaux travaux, qui visent les produits transformés (souvent prêts à consommer) principalement produits dans la région et commercialisés dans le monde entier, pour lesquels il n'existe pas de comités de produits compétents actifs actuellement; et

<sup>1</sup> Manuel de procédure, section V

<sup>2</sup> La 45<sup>e</sup> session de la CCA n'a pas approuvé la proposition de nouveaux travaux portant sur l'élaboration d'une norme internationale pour le *Castilla lulo* en raison du volume limité des échanges commerciaux à l'échelle mondiale, toutefois, elle a approuvé de nouveaux travaux portant sur l'élaboration d'une norme régionale sur le *Castilla lulo* dans le cadre du CCLAC. REP20/CAC, paragraphe 63

<sup>3</sup> REP20/CAC, paragraphe 50

<sup>4</sup> REP23/ASIA, paragraphe 115

- l'opportunité d'élaborer des normes sur ces produits transformés au cas par cas ou selon une approche plus horizontale ou groupée, compte tenu de l'évolution rapide des technologies de transformation des aliments.

1.5 Il convient également d'examiner si ces produits nécessitent réellement l'élaboration de normes, notamment s'il n'existe pas de problématiques suffisamment importantes en lien avec des pratiques équitables dans le commerce des aliments et si leur sécurité sanitaire est correctement abordée dans les normes générales du Codex.

1.6 Le présent document a pour but d'approfondir certaines des difficultés rencontrées par les comités régionaux de coordination lorsqu'il est question de proposer et d'élaborer des normes régionales afin de fournir au CCEXEC une base sur laquelle émettre les avis demandés et discuter de la manière de mettre en œuvre ses tâches conformément au Manuel de procédure du Codex, qui énonce: «Lorsqu'un produit régional fait l'objet d'une production et d'un commerce importants dans des pays hors de la région, le Comité exécutif devrait recommander au comité de produit concerné d'examiner la possibilité d'élaborer une norme mondiale compte tenu de son programme de travail.»

## 2 TEXTES DU CODEX ÉLABORÉS PAR LES COMITÉS DE COORDINATION – LE DILEMME ENTRE RÉGIONAL ET INTERNATIONAL

2.1 Les textes du Codex élaborés par les comités régionaux de coordination sont majoritairement des normes de produits (voir Annexe 1).

2.2 Parmi les autres textes figurent également des directives pour les aliments vendus sur la voie publique (CCAFRICA, CCASIA, CCLAC et CCNE) et les récentes *Directives pour l'élaboration d'une législation harmonisée en matière de sécurité sanitaire des aliments pour la région du CCAFRICA*. Les directives à l'intention des points de contact du Codex Alimentarius et des comités du Codex ont été élaborées par les Comité de coordination FAO/OMS pour l'Afrique, l'Asie et le Proche-Orient.

2.3 Les critères pour l'établissement de la priorité des travaux du Codex, et notamment leurs directives sur l'application de ces critères<sup>5</sup> mentionnent en particulier le mandat des comités de coordination<sup>6</sup>, qui stipule: «élaborer des normes régionales pour des produits alimentaires entrant exclusivement ou presque dans le commerce intrarégional», ce qui souligne que le comité de coordination devrait fournir des preuves dûment documentées et objectives d'un commerce intrarégional important et de l'absence d'échanges commerciaux majeurs entre d'autres régions ou au sein de celles-ci.

2.4 Les comités de coordination notent que dans l'actuel environnement commercial international, même si un produit provient principalement d'une région, il est souvent commercialisé à l'échelle mondiale, comme le montrent les éléments suivants:

- La proposition de nouveaux travaux sur le riz cuit lors de la 22<sup>e</sup> session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie<sup>7</sup>.
- Au cours des discussions initiales sur la *Norme régionale pour la viande séchée* (CCAFRICA) adoptée récemment, les membres extérieurs à la région ont exprimé leurs préoccupations quant au fait que le texte soit avancé en tant que norme régionale car les produits à base de viande séchée sont commercialisés à l'échelle internationale. Ils ont également exprimé leur vif intérêt de contribuer aux travaux menés sous la direction du Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique, afin de faciliter l'éventuelle conversion ultérieure de cette norme régionale en norme internationale<sup>8</sup>.
- Les discussions relatives aux nouveaux travaux portant sur l'élaboration d'une norme régionale pour les raviolis surgelés proposés par la 21<sup>e</sup> session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie (2019). Le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius a noté dans l'examen critique que des produits ayant une définition identique étaient fabriqués et commercialisés dans des pays n'appartenant pas à la région Asie<sup>9</sup> et a recommandé au Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie que les produits concernés soient spécifiques à la région et commercialisés principalement dans la région. La Commission du Codex Alimentarius, à sa quarante-troisième session, a approuvé cette proposition de nouveaux travaux et a pris acte, conformément aux recommandations de la 79<sup>e</sup> session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, que les produits concernés devraient être spécifiques à la région et commercialisés principalement dans la région.

<sup>5</sup> Manuel de procédure, section II, partie 7

<sup>6</sup> Manuel de procédure, section V

<sup>7</sup> ASIA22/CRD5

<sup>8</sup> REP20/CAC par. 38-43

<sup>9</sup> REP20/EXEC2, par. 20-22.

2.5 Bien que la question ait été notée et discutée à la fois au sein du comité de coordination régional pertinent et du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, les nouveaux travaux ont finalement été approuvés dans tous les cas.

2.6 Le commerce mondial de produits régionaux a également été avancé comme justification pour la «conversion» de normes régionales en normes internationales visées dans l'examen critique mené par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) et sauce au piment (sauce «chili») («piments forts»)<sup>10</sup>; produits à base de ginseng<sup>11</sup>). Dans ce contexte, il convient de noter que la «conversion» de normes régionales conformément à la procédure du Codex suit la même procédure que l'élaboration d'une nouvelle norme (projet de document, procédure en 5 ou 8 étapes).

2.7 En résumé, le dilemme est lié au fait qu'étant donné la nature mondiale du commerce alimentaire, il n'existe aujourd'hui que peu de situations où un produit soit commercialisé exclusivement ou presque au sein d'une même région. Dans le même temps, les travaux du Codex étant axés sur des questions générales/horizontales et de sécurité sanitaire des aliments, il n'y a souvent pas de comité (actif) évident à même d'entreprendre les travaux d'élaboration des normes pour la plupart de ces produits, généralement transformés.

### **3. COMMENT LE CODEX ÉVALUE-T-IL LE BESOIN D'UNE NOUVELLE NORME? QUELLES SONT LES SOLUTIONS ALTERNATIVES À L'ÉLABORATION D'UNE NORME?**

#### *3.1 Procédures du Codex*

3.1.1 Le Manuel de procédure contient des critères régissant l'établissement des priorités des travaux ainsi que des directives sur leur application. L'application de ces critères doit, en principe, permettre la prise de décisions claires sur toutes les propositions de nouveaux travaux. Il relève également de la compétence de la Commission de déterminer si les nouveaux travaux approuvés peuvent être entrepris.<sup>12</sup> Le Manuel de procédure stipule également que l'examen critique comporte notamment «l'identification des besoins des pays en développement en matière d'établissement de normes», ce qui complexifie l'application des critères. Malgré les procédures disponibles, les comités sont donc confrontés à des difficultés, comme indiqué plus haut, que les membres tentent de résoudre, dénotant que le Codex est une organisation axée sur ses membres.

#### *3.2 Existe-t-il des critères pour l'établissement des priorités des travaux du Codex adaptés aux aliments transformés et sont-ils pleinement appliqués?*

3.2.1 Une évaluation minutieuse à l'aune des critères pour l'établissement des priorités des travaux permet de s'assurer de la nécessité des travaux. Celle-ci requiert un document de travail et un document de projet dûment présentés.

3.2.2 Les questions posées par l'absence d'une telle norme, par exemple, la diversification de la législation nationale et les obstacles au commerce international qui en découlent, doivent être clairement identifiés.

3.2.3 La 83<sup>e</sup> session du CCEXEC<sup>13</sup> a demandé au Secrétariat du Codex de rassembler toutes les informations relatives aux propositions de nouveaux travaux afin que ces orientations aident à fournir des propositions de travaux correctement élaborées à l'avenir.

3.2.4 L'aptitude à la normalisation est un point important à examiner pour les aliments transformés. Pour ce faire, il convient de tenir compte des facteurs de qualité essentiels à la définition et aux caractéristiques du produit. Cela peut être difficile dans le cas de produits contenant plusieurs ingrédients.

#### *3.3 La question peut-elle être résolue grâce à l'application adéquate des normes horizontales et des orientations existantes? Cet élément est-il correctement pris en compte lors de la proposition de l'élaboration de nouveaux travaux?*

3.3.1 De nombreux aspects relatifs à un produit sont déjà abordés dans les normes horizontales/directives/codes d'usage ou dans une norme de produit existante.

3.3.2 De nombreux aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments dans les normes de produits sont mentionnés par des références croisées aux textes horizontaux du Codex pertinents, par exemple les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995). Ces textes étant pertinents pour tous les aliments, une norme de produit n'est pas nécessaire pour garantir que ces normes soient appliquées à ce produit en particulier. Dans le cas d'un produit transformé, il se peut qu'une norme existe déjà pour le produit brut et fournisse suffisamment d'informations sur d'autres aspects.

---

<sup>10</sup> CX/EXEC 17/73/2 add. 2 ann. 1

<sup>11</sup> REP13/PFV

<sup>12</sup> Manuel de procédure, section II, partie 7

<sup>13</sup> REP22/EXEC2, par. 18iii

3.3.3 Il se peut que l'utilisation d'additifs alimentaires doive être abordée pour un produit transformé précis. Cela pourrait être traité dans la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) plutôt que dans une nouvelle norme de produit. Les travaux visant à déterminer quels additifs alimentaires sont justifiés sur le plan technologique peuvent être menés au sein du comité régional de coordination qui passerait ensuite la main au Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) pour inclusion dans la NGAA. Le CCFA œuvre activement à la prévention des divergences entre les dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la NGAA et dans les normes de produits. Dans ce cadre, le CCFA explore différentes mesures, dont une éventuelle révision du Manuel de procédure.

3.3.4 Tandis que les propositions de nouveaux travaux nécessitent des informations sur l'existence d'autres normes pertinentes, on examine rarement en détail la manière dont ces textes s'appliqueraient concrètement au produit pour lequel la nouvelle norme est proposée. Ces textes étant le plus souvent simplement énumérés, une première étape pourrait consister à élaborer un document sur l'applicabilité des textes du Codex existants au produit en question. Cela:

- Faciliterait l'utilisation des textes du Codex en illustrant comment les appliquer à un produit précis.
- Servirait d'analyse des écarts afin de mettre en évidence les réelles lacunes du Codex Alimentarius au sujet de ce produit et où cibler de façon optimale l'élaboration de normes. Il se peut, par exemple, qu'une normalisation soit nécessaire à propos des additifs ou même des procédés de production et de garantie de la sécurité sanitaire plutôt que pour le produit en lui-même.

#### 3.4 Exemple: Comité FAO/OMS de coordination pour l'Afrique – Poisson fumé

La dernière session du CCAFRICA a examiné une proposition de norme pour un type de poisson fumé spécifique produit dans cette région. Bien que le comité soit convenu que de plus amples travaux sur la question étaient nécessaires, étant donné que le Codex dispose déjà d'une norme pour le poisson fumé, il s'agit d'un exemple où cette approche peut se révéler utile et efficiente pour mettre à disposition des membres les orientations nécessaires pour éviter d'entamer l'élaboration d'une nouvelle norme qui n'est peut-être pas nécessaire.

#### 3.5 Le format actuel des normes de produits est-il adapté aux aliments transformés?

3.5.1 Il peut être difficile d'appliquer le format des normes de produits à certains aliments transformés. Par exemple, il arrive fréquemment que les critères de qualité ne soient pas clairs. Les méthodes d'analyse pertinentes pour ces critères de qualité sont difficiles à définir. Cela veut dire que la norme peut comporter des lacunes compromettant sa qualité et par conséquent celle du Codex Alimentarius. Les dispositions relatives à la sécurité sanitaire sont principalement des références croisées aux textes traitant de sujets généraux ou aux textes horizontaux du Codex. Cela met en évidence le besoin de réfléchir soigneusement pour savoir quelles normes sont nécessaires.

#### 3.6 Complexité de la définition du produit

3.6.1 Toutes les normes de produits nécessitent une définition du produit. Plus un produit contient d'ingrédients, plus il peut se révéler difficile d'en élaborer la définition, qui finit souvent par être générique et générale. Par exemple, lors de ses discussions d'une proposition de nouveaux travaux portant sur une norme régionale pour les friandises traditionnelle, la 22<sup>e</sup> session du Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie a identifié le besoin de préciser davantage les dispositions que devrait contenir la norme.<sup>14</sup> Plus une définition est générale, plus il est difficile de définir d'autres aspects de la norme.

3.6.2 L'application des exigences en matière d'étiquetage, comme mentionné par exemple dans la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) selon lesquelles «Le nom doit indiquer la nature véritable du produit et il doit normalement être spécifique», peut suffire et ne pas nécessiter l'élaboration d'une norme.

3.6.3 Si l'un des objectifs premiers de ces normes est de disposer d'une définition commune du produit à l'échelle internationale, une norme de produit n'est pas forcément nécessaire. Par exemple, la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999) définit plusieurs produits pour lesquels le Codex n'a pas élaboré de norme de produit (dont le «lait»).

3.6.4 Cette approche pourrait être suivie pour les aliments transformés. La norme générale pourrait être mise à jour lorsque de nouveaux aliments transformés sont définis. Cela pourrait également être pertinent dans le contexte des travaux sur les nouvelles sources d'aliments.

<sup>14</sup> REP23/ASIA paragraphe 98

### 3.7 Que faire si tout cela est clair et qu'une norme reste nécessaire?

3.7.1 Si après examen des questions ci-dessus et conformément au principe général du Codex depuis sa toute première session selon lequel il convient d'éviter les «normes recettes»<sup>15</sup>, il devient évident que la seule façon de procéder est d'élaborer une norme de produit, la question se pose encore de savoir à quel niveau cette norme devrait être élaborée.

3.7.2 De toute évidence, si un produit est commercialisé mondialement, il convient d'élaborer une norme internationale plutôt qu'une norme régionale. Bien qu'il existe une disposition prévoyant la conversion d'une norme régionale en norme internationale<sup>16</sup>, le fait qu'un produit n'entre pas dans la définition d'une norme régionale signifie que cette voie n'est pas optimale.

3.7.3 Il arrive souvent qu'une seule région ne dispose pas de l'expertise suffisante pour élaborer ce type de normes et les rapports des groupes de travail électroniques régionaux ont souligné la faible participation active à leurs travaux<sup>17</sup>.

3.7.4 Avec un calendrier déjà chargé, l'ajout d'un comité supplémentaire ne constitue peut-être pas la solution idéale, mais parmi les options à examiner pourrait figurer l'élargissement du mandat d'un comité existant, la création d'un groupe spécial qui pourrait aborder ces questions une fois qu'une charge de travail adéquate aura été définie, ou la création d'un groupe de travail de la Commission pour traiter les questions de façon ponctuelle. Bien que les technologies et procédures en ligne permettant de travailler par correspondance dans le cadre de cette approche puissent réduire les coûts, ce serait probablement une solution de dernier recours, une fois toutes les options épuisées.

3.7.5 Une option supplémentaire est mentionnée dans le rapport de la 14<sup>e</sup> session de la Commission du Codex Alimentarius (1981), par. 529: «En réponse à la question de savoir si un organisme régional pouvait élaborer des normes mondiales, la Commission a été informée que cela était possible conformément à son Règlement intérieur; en effet, la Procédure d'élaboration des normes mondiales prévoit que tous les pays participants ont un statut égal, y compris le droit de vote, dans les cas où cela est nécessaire.»

## 4. ÉTAPES SUIVANTES

4.1 La question soulevée par le Comité de coordination FAO/OMS pour l'Asie a mis en évidence un besoin potentiel au sein des membres du Codex au sujet de types particuliers de normes dont la nature est difficile à définir et pour lesquelles il n'existe actuellement pas de mécanisme évident pour les aborder.

4.2 La section 3 ne recense que quelques-unes des questions identifiées par le Secrétariat du Codex dans sa réflexion sur le sujet. Il y en a vraisemblablement d'autres. Tout en restant dans le cadre de nos procédures habituelles, nous devons réfléchir de manière plus approfondie à la façon dont nous fournissons des orientations sur ces propositions de nouveaux travaux et comment nous les évaluons et les traitons. Ce point est également lié à la conclusion de la 83<sup>e</sup> session du CCEXEC au sujet du besoin de rassembler toutes les orientations relatives aux propositions de nouveaux travaux.

4.3 L'élaboration d'une nouvelle norme de produits n'est pas toujours nécessaire pour répondre aux besoins d'élaboration de normes des membres. Toutefois, la non approbation des travaux n'est pas forcément la seule option. Le besoin réel devrait être soigneusement défini afin de voir quelles types de normes du Codex sont applicables et, le cas échéant, des orientations adéquates sur l'application des normes du Codex existantes à un produit donné pourraient être demandés.

4.4 La section 3 présente des réflexions à examiner quant aux conseils à donner sur la manière de traiter les propositions de nouveaux travaux qui visent les produits transformés (souvent prêts à consommer) principalement produits dans la région et commercialisés dans le monde entier. Cependant, celles-ci devraient être enrichies par les contributions du CCEXEC et notamment des coordonnateurs régionaux afin que la question puisse faire l'objet d'un examen exhaustif.

## 5. RECOMMANDATIONS

La 84<sup>e</sup> session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius est invitée à :

- examiner les informations exposées dans le présent document de travail;
- identifier d'autres aspects en rapport avec cette question qui pourraient être étudiés de manière approfondi avant la 85<sup>e</sup> session du CCEXEC.
- recueillir des commentaires spécifiques de la part des coordonnateurs régionaux sur toute autre question relative à l'élaboration des normes régionales;

<sup>15</sup> Rapport de la première session de la Commission mixte FAO/OMS du Codex Alimentarius, par. 15

<sup>16</sup> Manuel de procédure, section II, partie 6

<sup>17</sup> CX/AFRICA 19/23/14; CX/ASIA 22/22/7

- demander au Secrétariat du Codex de mettre à jour le document de travail conformément aux discussions; et
- inclure ce point à l'ordre du jour de la 85<sup>e</sup> session du CCEXEC pour conclusion et avis final au CCASIA et aux autres comités de coordination selon les besoins.

## Annexe 1

## Vue d'ensemble des normes régionales

Ce tableau recense les normes régionales existantes, les normes régionales en cours d'élaboration et les normes qui sont désormais des normes internationales, mais qui ont dans un premier temps été rédigées en tant que normes régionales (lignes en gris).

Région	Norme	Statut
Afrique	<i>Directives régionales pour la conception de mesures de contrôle des aliments vendus sur la voie publique (Afrique) (CXG 22R-1997)</i>	Adoptée en 1997, révisée en 1999
Afrique	<i>Directives régionales à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex (Afrique) (CXG 43R-2003)</i>	Adoptée en 2003
Afrique	<i>Directives pour l'élaboration d'une législation harmonisée en matière de sécurité sanitaire des aliments pour la région du CCAFRICA (CXG 98-2022)</i>	Adoptée en 2022
Afrique	<i>Norme régionale pour le beurre de karité non raffiné (CXS 325R-2017)</i>	Adoptée en 2017, amendée en 2020
Afrique	<i>Norme régionale pour les préparations cuites à base de Manioc fermenté (CXS 334R-2020)</i>	Adoptée en 2020
Afrique	<i>Norme régionale pour les feuilles fraîches de gnetum spp. (CXS 335-2020)</i>	Adoptée en 2020
Afrique	<i>Norme régionale pour la viande séchée (CXS 350R-2022)</i>	Adoptée en 2022
Asie	<i>Code d'usages régional en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique en Asie (CXC 76R-2017)</i>	Adopté en 2017
Asie	<i>Directives régionales à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex et des comités nationaux du Codex (Asie) (CXG 57R-1999)</i>	Adoptées en 1999
Asie	<i>Norme régionale pour la pâte de soja fermentée au piment fort (Gochujang) (CXS 294R-2009)</i>	Adoptée en 2009 Actuellement en cours de conversion en norme internationale – adoptée par la 43 <sup>e</sup> session de la CCA et sera publiée en tant que norme internationale en 2023, car elle vient juste d'être approuvée
Asie	<i>Norme régionale pour la pâte de soja fermentée (CXS 298R-2009)</i>	Adoptée en 2009 Amendée en 2012, 2013, 2020
Asie	<i>Norme régionale pour la farine de sagou comestible (Asie) (CXS 301R-2011)</i>	Adoptée en 2011
Asie	<i>Norme régionale pour la sauce au piment (sauce «chili») («piments forts») (CXS 306R-2011)</i>	Adoptée en 2011 Amendée en 2013, 2017, 2020 Actuellement en cours de conversion en norme internationale – adoptée par la 43 <sup>e</sup> session de la CCA et sera publiée en tant que norme internationale en 2023, car elle vient juste d'être approuvée
Asie	<i>Norme régionale pour le tempeh (CXS 313R-2013)</i>	Adoptée en 2013, amendée en 2015, 2017

Asie	<i>Norme régionale pour les produits à base de soja non fermenté</i> (CXS 322R-2015)	Adoptée en 2015, amendée en 2016, 2017
Asie	<i>Norme régionale pour les produits d'algue porphyra</i> (CXS 323R-2017)	Adoptée en 2017
Asie	<i>Norme pour le kimchi</i> (CXS 223-2001)	Élaborée et adoptée initialement en tant que norme régionale, puis adoptée en tant que norme internationale en 2001. Amendée en 2017
Asie	<i>Norme pour les produits à base de ginseng</i> (CXS 321-2015)	Élaborée et adoptée initialement en tant que norme régionale, puis adoptée en tant que norme internationale en 2015.
Asie	<i>Norme régionale pour les produits à base de soja fermenté sous l'action de Bacillus spp.</i>	Étape 5/8 – Proposée pour adoption par la 46 <sup>e</sup> session de la CCA
Asie	<i>Avant-projet de norme régional pour le riz cuit enveloppé dans des feuilles</i>	Étape 5/8 – Proposée pour adoption par la 46 <sup>e</sup> session de la CCA
Asie	<i>Avant-projet de norme régionale pour les raviolis surgelés</i>	Étape 5 – Proposée pour adoption par la 46 <sup>e</sup> session de la CCA
Europe	<i>Norme régionale pour les chanterelles</i> (CXS 40R-1981)	Adoptée en 1981, révisée en 2012, 2022
Europe	<i>Norme pour le miel</i> (CXS 12-1981)	Élaborée et adoptée initialement en tant que norme régionale, puis adoptée en tant que norme internationale en 1981. Révisée en 1987, 2001. Amendée en 2019.
Europe	<i>Norme sur les eaux minérales naturelles</i> (CXS 108-1981)	Élaborée et adoptée initialement en tant que norme régionale en 1981. Révisée et adoptée en tant que norme internationale en 1997. Révisée en 2008. Amendée en 2001, 2011, 2019
Amérique latine et Caraïbes	<i>Code d'usages régional en matière d'hygiène pour la préparation et la vente des aliments sur la voie publique (Amérique Latine et les Caraïbes)</i> (CXC 43-1995)	Adopté en 1995 Révisé en 2001.
Amérique latine et Caraïbes	<i>Norme régionale pour la coriandre du Mexique (ALC)</i> (CXS 304R-2011)	Adoptée en 2011
Amérique latine et Caraïbes	<i>Norme régionale pour la lucuma</i> (CXS 305R-2011)	Adoptée en 2011
Amérique latine et Caraïbes	<i>Norme régionale pour le yacon</i> (CXS 324R-2017)	Adoptée en 2017
Amérique latine et Caraïbes	Élaboration en tant que norme régionale pour le <i>Castilla lulo</i>	Approuvée en tant que nouveaux travaux par la 45 <sup>e</sup> session de la CCA
Proche-Orient	<i>Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient)</i> (CXC 71R-2013)	Adopté en 2013
Proche-Orient	<i>Directives régionales à l'intention des services centraux de liaison avec le Codex Alimentarius et des comités nationaux du codex (Proche-Orient)</i> (CXG 58R-2005)	Adoptées en 2005
Proche-Orient	<i>Norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve</i> (CXS 257R-2007)	Adoptée en 2007



Proche-Orient	<i>Norme régionale pour le foul medemes en conserve</i> (CXS 258R-2007)	Adoptée en 2007
Proche-Orient	<i>Norme régionale pour le tahiné</i> (CXS 259R-2007)	Adoptée en 2007
Proche-Orient	<i>Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant)</i> (CXS 308R-2011)	Adoptée en 2011
Proche-Orient	<i>Norme régionale pour le halva avec tahiné</i> (CXS 309R-2011)	Adoptée en 2011
Proche-Orient	<i>Norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient)</i> (CXS 314R-2013)	Adoptée en 2013
Proche-Orient	<i>Norme régionale pour le dough</i> (CXS 322R-2018)	Adoptée en 2018
Proche-Orient	<i>Norme régionale sur le zaâtar (mélange d'épices)</i> (CXS 341R-2020)	Adoptée en 2020
Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest	<i>Norme régionale sur les produits du kava à usage de boisson lorsqu'ils sont mélangés à de l'eau</i> (CXS 336R-2020)	Adoptée en 2020
Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest	<i>Norme régionale sur le jus de noni fermenté</i>	Étape 8 – Proposée pour adoption par la 46 <sup>e</sup> session de la CCA