

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

F



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 - www.codexalimentarius.org

REP20/NE

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-troisième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

6-11 juillet 2020

RAPPORT DE LA DIXIÈME SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

Siège de la FAO, Rome (Italie)

11-15 novembre 2019

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et état d'avancement des travaux.....	page ii
Liste des sigles et acronymes.....	page v
Rapport de la dixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient.....	page 1

Paragrophes

Introduction	1
Ouverture de la session	2-4
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour)	5-6
Discours d'ouverture sur le thème Produits chimiques dans les aliments – la menace invisible: quand s'en inquiéter et que faut-il savoir? (point 2 de l'ordre du jour)	7-10
Sécurité sanitaire et qualité des aliments dans les pays de la région: questions actuelles et questions nouvelles (point 3.1 de l'ordre du jour)	11-14
L'avenir de la sécurité sanitaire des aliments: conclusions de la Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments et du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce – Quelle suite donner? (point 3.2 de l'ordre du jour)	15-21
Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région: utilisation de la plateforme en ligne de partage des informations sur les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments – informations disponibles, plans futurs et perspectives (point 3.3 de l'ordre du jour)	22-25
Utilisation des normes du Codex dans la région (point 4 de l'ordre du jour)	26-35
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (point 5 de l'ordre du jour)	36-45
Travaux du Codex présentant un intérêt pour la région (point 6 de l'ordre du jour)	46-53
Mise en œuvre du Plan stratégique du Codex Alimentarius pour 2014-2019 (y compris du plan stratégique pour le Comité régional de coordination pour le Proche-Orient 2014-2019) (point 7.1 de l'ordre du jour)	54-62
Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 – Feuille de route pour la mise en œuvre (point 7.2 de l'ordre du jour)	63-70
Plan de travail du Codex dans le domaine de la communication (point 8 de l'ordre du jour)	71-75
Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la norme régionale sur le dough (point 9 de l'ordre du jour)	76-80
Projet de norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) (point 10 de l'ordre du jour)	81-87
Document de travail sur l'élaboration d'un texte du Codex sur les salades préemballées prêtes à consommer (point 11 de l'ordre du jour)	88-91
Document de travail sur l'élaboration d'une norme sur les produits <i>halal</i> (point 12 de l'ordre du jour)	92-98
Document de travail sur l'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul (point 13 de l'ordre du jour)	99-109
Nomination du coordonnateur (point 14 de l'ordre du jour)	110-111
Questions diverses (point 15 de l'ordre du jour)	112
Date et lieu de la prochaine session (point 16 de l'ordre du jour)	113

Annexes

Annexe I - Liste des participants	page 18
Annexe II – Activités à mettre en œuvre dans la région couverte par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient à l'appui de l'exécution du Plan stratégique du Codex 2020-2025.....	page 21
Annexe III – Plan de communication régional pour 2020-2025	page 24
Annexe IV – Projet de norme régionale sur le zaatar	page 25

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Par.
FAO/OMS et Membres	Décision et information	<p><u>Discours d'ouverture – Produits chimiques dans les aliments</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - A confirmé la nécessité d'une participation continue de toutes les parties prenantes de façon à protéger la santé publique et à assurer un commerce équitable; a reconnu que la gestion des risques devait s'appuyer sur une évaluation des risques fondée sur des données scientifiques solides et a constaté qu'il existait des possibilités de collaboration, par exemple en matière d'exposition alimentaire; - A constaté que l'harmonisation des limites maximales, des limites maximales de résidus et des codes d'usages pour les contaminants chimiques dans les aliments restait difficile au niveau international; - A reconnu que la responsabilité de l'harmonisation incombait aux Membres et a noté que la FAO et l'OMS restaient prêtes et disponibles pour faciliter ce processus; - A pris note des difficultés liées à la communication sur le risque que représentent les produits chimiques dans les aliments et a noté qu'il fallait des efforts supplémentaires. 	10
FAO/OMS et Membres CAC (43 ^e session)	Décision et information	<p><u>Situation de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région – Questions actuelles et questions nouvelles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Est convenu de communiquer à la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires des informations sur l'utilité de l'enquête et les questions nouvelles recensées tout en notant qu'il fallait encourager le partage d'informations sur les questions nouvelles entre les membres; - A souligné qu'il était important de hiérarchiser les questions recensées et d'établir une stratégie de suivi; - A pris acte des problèmes rencontrés actuellement dans la région en ce qui concerne les capacités et a noté qu'il fallait que les organisations internationales pertinentes apportent leur soutien. 	14
Membres, FAO/OMS	Décision et information	<p><u>L'avenir de la sécurité sanitaire des aliments</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - S'est engagé à mettre le document de synthèse contenant les conclusions de la première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments, présenté par le Président, et la Déclaration conjointe FAO/OMS/OMC issue du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce, à la disposition des responsables gouvernementaux de haut niveau concernés; et s'est engagé à prendre une part active à la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025; - A pris note des efforts mis en œuvre en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments au niveau national; a insisté sur l'importance de la corrélation entre la sécurité sanitaire des aliments et la réalisation des objectifs de développement durable; et a demandé à la FAO et à l'OMS de tenir compte des domaines d'action définis par les pays de la région dans leurs prochains programmes de travail. 	21
FAO/OMS et Membres	Décision et information	<p><u>Situation de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans les pays de la région: utilisation de la plateforme en ligne</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - A demandé à la FAO et à l'OMS de continuer à gérer et améliorer la plateforme dans l'intérêt des membres, notamment d'améliorer la visibilité des informations transmises par les pays au moyen de la plateforme en publiant des liens vers ces informations dans d'autres pages web de la FAO et de l'OMS, et a demandé aux États membres de maintenir à jour les informations publiées sur la plateforme. 	25

Partie responsable	Objectif	Texte/Sujet	Par.
Coordonnateur, Membres et Secrétariat du Codex	Décision	<u>Plan de travail du Codex dans le domaine de la communication</u> - A examiné et adopté le plan de travail régional et d'autres mécanismes de soutien en vue de son application.	75
CCFA, Membres, CCNE	Information et décision	<u>Dispositions relatives aux additifs alimentaires pour la norme régionale sur le dough</u> - Est convenu qu'il fallait mener les travaux lors d'une session future, une fois terminé l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme CXS 243-2003 sur la NGAA.	80
CCFA (52 ^e session), CCMAS (41 ^e session), CCEXEC (79 ^e session), CAC (43 ^e session), CCFL (46 ^e session)	Approbation/ Observations/ Adoption	<u>Projet de norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices)</u> - Est convenu de transmettre le projet de norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) à la Commission, pour adoption à l'étape 8, à sa quarante-troisième session, et a noté que les dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse seraient transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires, au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, respectivement, pour approbation; - A demandé que le Groupe de travail électronique sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes régionales du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient sur celles de la NGAA, examine aussi la norme sur le zaatar (mélange d'épices), aux fins de l'alignement des dispositions, lorsque celle-ci aura été adoptée.	87
Membres et FAO/OMS	Décision et information	<u>Document de travail sur un texte du Codex sur les salades préemballées prêtes à consommer</u> - Évaluer, avec l'aide de la FAO et de l'OMS, dans quelle mesure les normes du Codex existantes couvriraient déjà les problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments liés au produit et, si nécessaire, présenter une proposition de nouveaux travaux lors d'une session future du Comité.	91
Membres CCNE (11 ^e session)	Information	<u>Document de travail sur l'élaboration d'une norme sur les produits <i>hala!</i></u> - Question renvoyée à la session suivante en vue d'un examen plus approfondi	98
CCEXEC (79 ^e session), CAC (43 ^e session)	Examen Approbation	- Proposition d'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul	109
Arabie saoudite, Liban et membres intéressés	Décision	- Réviser le document de projet sur l'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul en tenant compte du débat et soumettre, par l'intermédiaire du Secrétariat du Codex, le document de projet révisé à la Commission du Codex Alimentarius, en vue de son approbation au titre de nouveaux travaux à sa quarante-troisième session.	109
Groupe de travail électronique (Arabie saoudite), CCNE (11 ^e session)	Projet	<u>Création d'une norme régionale sur le maamoul</u> (sous réserve de l'approbation de la CAC)	109
CAC (43 ^e session)	Nomination	- A recommandé de nommer l'Arabie saoudite coordonnatrice pour le Proche Orient.	110

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

BPF	Bonnes pratiques de fabrication
CAC	Commission du Codex Alimentarius
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCNE	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CRD	Document de séance
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GEMS/Aliments	Système mondial de surveillance de l'environnement
LMR	Limite maximale de résidus
NGAA	Norme générale pour les additifs alimentaires
OCI	Organisation de la Coopération Islamique
ODD	Objectif de développement durable
OMC	Organisation mondiale du commerce
OMS	Organisation mondiale de la Santé
ONU	Organisation des Nations Unies
OTC	Obstacles techniques au commerce
SMIIC	Institut de normalisation et de métrologie des pays islamiques
UA	Union africaine
UE	Union européenne

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient a tenu sa dixième session au Siège de la FAO, à Rome (Italie), du 11 au 15 novembre 2019, avec le concours du Gouvernement de la République islamique d'Iran. La session était présidée par M. Mohammad Hossein Shojajee Aliabadi, Conseiller scientifique principal à l'Institut des normes et de la recherche industrielle de la République islamique d'Iran. Y ont participé des délégués de 14 États Membres de la région Proche-Orient, cinq États Membres et une organisation membre extérieurs à la région et la Palestine. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION¹

2. Le Président a souhaité la bienvenue aux délégués et a ouvert la session.
3. M. Mohammad Hossein Emadi, Ambassadeur, Représentant permanent de la République islamique d'Iran auprès de la FAO et des organismes des Nations Unies ayant leur siège à Rome, a prononcé l'allocution d'ouverture. Il a rappelé les défis considérables que la Région doit relever, sur tous les fronts, et a souligné le rôle important que jouent les forums des Nations Unies tels que le présent Comité, qui permettent aux Membres de se rencontrer et de travailler ensemble dans l'intérêt de la région. Il a également rappelé les efforts constants de l'Iran dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, et a souligné qu'il importait que les différents secteurs œuvrent ensemble, pour assurer la sécurité sanitaire des aliments au niveau national.
4. M. Marcus Lipp, Fonctionnaire principal chargé de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments à la FAO et M. Philippe Verger, Conseiller chargé de la sécurité sanitaire des aliments au Bureau régional de la Méditerranée orientale de l'OMS, ont souhaité la bienvenue aux participants au nom de la FAO et de l'OMS, respectivement. Se sont aussi exprimés M. Guilherme Antonio da Costa Jr., Président de la Commission du Codex Alimentarius, et M. Tom Heilandt, Secrétaire de la Commission.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour)²

5. À sa dixième session, le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient a adopté l'ordre du jour et a décidé d'examiner les thèmes suivants au titre du point 15 (Questions diverses), sous réserve qu'il dispose du temps nécessaire:
 - Communication avec la Palestine et mécanismes permettant d'accroître sa participation aux travaux du Codex.
6. Le Comité est également convenu de constituer deux groupes de travail intrasession:
 - Un groupe ouvert à tous les Membres et observateurs, présidé par l'Égypte et travaillant en anglais, en arabe et en français, qui examinerait le point 7.2 en tenant compte des observations écrites, et établirait un rapport, pour examen en séance plénière.
 - Un groupe ouvert à tous les Membres et observateurs, présidé par le Liban et travaillant en anglais et en arabe, qui examinerait les observations reçues sur le projet de norme sur le zaatar (mélange d'épices), et établirait un projet révisé, pour examen en séance plénière.

DISCOURS D'OUVERTURE SUR LE THÈME PRODUITS CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS – LA MENACE INVISIBLE: QUAND S'EN INQUIÉTER ET QUE FAUT-IL SAVOIR? (point 2 de l'ordre du jour)³

7. Le représentant de l'OMS a présenté ce point au nom de la FAO et de l'OMS. Il a rappelé que l'objectif du discours d'ouverture était de débattre de questions présentant un intérêt pour la région, et combien il était important que les pays participent aux travaux du Codex. Il a souligné les grandes difficultés que posent les contaminants chimiques dans les aliments, dans la région et au niveau mondial, et leurs incidences s'agissant de la santé humaine, du rejet des produits et du commerce.

¹ CRD1 (Discours d'ouverture).

² CX/NE 19/10/1 Rev.1

³ CX/NE 19/10/2; CRD5 (Égypte).

8. M. Mark Feeley, directeur associé du Bureau d'innocuité des produits chimiques de Santé Canada, a prononcé le discours d'ouverture sur les produits chimiques dans les aliments. Il a mis en évidence les éléments suivants: la sécurité sanitaire des aliments améliore la santé des personnes et de la population et la croissance économique dans les régions où on la pratique; les consommateurs s'inquiètent des contaminants chimiques présents dans les aliments (parmi lesquels les aflatoxines, les métaux lourds et les résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides); l'évaluation de l'innocuité et la gestion des risques sont un élément important des contrôles effectués avant la commercialisation des produits chimiques; l'innocuité des produits chimiques dans les aliments commence par la connaissance des risques mis en évidence au moyen des informations sur l'exposition alimentaire; la communication avec les parties prenantes est essentielle pour assurer la bonne gestion des risques concernant les produits chimiques dans les aliments.

Débat

9. Au cours du débat, les observations suivantes ont été formulées:
- Il existe toute une gamme d'outils pour aider les pays à établir des priorités et à gérer les produits chimiques présents dans les aliments. Parmi ces outils figure le projet de l'OMS sur la charge de morbidité mondiale – description comparative de la charge des maladies et des blessures et des facteurs de risque qui les causent dans 195 pays –, qui peut servir de référence aux pays qui cherchent à évaluer les risques liés à la consommation alimentaire. On peut citer aussi les études de l'OMS sur la charge mondiale de morbidité imputable aux maladies d'origine alimentaire et la base de données du Système mondial de surveillance de l'environnement (GEMS/Aliments) auxquelles l'OMS travaille actuellement avec des instituts dans la région de sorte à accroître le volume de données régionales qui s'y trouvent.
 - L'harmonisation des limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et de médicaments vétérinaires et des limites maximales de contaminants est cruciale pour le commerce des denrées alimentaires au niveau mondial car il est difficile de se conformer à des normes de salubrité alimentaire différentes qui sont peut-être adaptées à des besoins nationaux spécifiques;
 - La communication sur les risques peut fortement contribuer à l'harmonisation, et le travail avec des spécialistes de la communication tant pour l'évaluation que pour la gestion des risques est susceptible d'améliorer la protection des consommateurs;
 - La participation aux travaux du Codex, y compris les processus d'établissement des priorités, est une étape importante pour s'assurer que le Codex élabore ou révisé des normes pertinentes pour les Membres. Les Membres ont également été encouragés à utiliser les évaluations des risques disponibles et, si nécessaire, à s'adresser aux secrétariats des organes d'experts de la FAO et de l'OMS pour obtenir des indications.

Conclusion

10. Le Comité:
- i) a noté que les mycotoxines (notamment les aflatoxines) et les métaux lourds (en particulier l'arsenic inorganique) comptaient parmi les principaux contaminants chimiques qui nuisaient à la santé humaine;
 - ii) a confirmé la nécessité d'une participation continue de toutes les parties prenantes à la surveillance, l'évaluation et la gestion des contaminants chimiques dans les aliments de façon à protéger la santé publique et à assurer un commerce équitable;
 - iii) a reconnu que la gestion des risques devait s'appuyer sur une évaluation des risques fondée sur des données scientifiques solides;
 - iv) a constaté qu'il existait des possibilités de collaboration puisque l'exposition alimentaire des populations dans les pays de la région était similaire;
 - v) a constaté que l'harmonisation des limites maximales, des limites maximales de résidus et des codes d'usages pour les contaminants chimiques dans les aliments restait difficile au niveau international;
 - vi) a reconnu que la responsabilité de l'harmonisation incombait aux Membres et a noté que la FAO et l'OMS restaient prêtes et disponibles pour faciliter ce processus;
 - vii) a pris note des difficultés liées à la communication sur le risque que représentent les produits chimiques dans les aliments avec toutes les parties prenantes, et a noté qu'il fallait des efforts supplémentaires, qui pourraient exiger l'intervention d'experts en communication.

SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION: QUESTIONS ACTUELLES ET QUESTIONS NOUVELLES (point 3.1 de l'ordre du jour)⁴

11. Le représentant de la FAO, au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté le point et a souligné que celui-ci visait à appeler l'attention des membres sur les questions nouvelles qui intéressent la région et à débattre de la suite à donner à ces questions. Le représentant a présenté les principales questions nouvelles recensées dans le cadre de l'enquête, à savoir la contamination chimique des aliments, l'insuffisance des systèmes de contrôle des aliments/du cadre juridique, la résistance aux antimicrobiens, l'innovation et les aliments nouveaux, et la fraude alimentaire. Le représentant a ensuite souligné la hausse du taux de réponse par rapport au cycle précédent (53 pour cent contre 35 pour cent) et a indiqué qu'il y avait encore une marge de progression.
12. Le Comité a noté les informations communiquées par le représentant de la FAO, s'est félicité de l'enquête et a formulé les observations suivantes:
 - Le manque de ressources et de capacités pour adopter des normes et mettre en œuvre des réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments reste un problème important dans la région.
 - Il faut que les organisations internationales renforcent les systèmes nationaux de contrôle des aliments et facilitent le suivi de ces questions nouvelles.
 - Il faut s'appuyer sur les initiatives et les efforts menés dans les pays pour sensibiliser à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments, afin de traiter les problèmes actuels ainsi que ceux qui commencent à se faire jour.
 - Il faut, en exploitant les résultats des enquêtes effectuées, trouver des informations plus approfondies sur les problèmes cernés, afin de pouvoir établir des priorités parmi ceux-ci et élaborer un processus destiné à y apporter des réponses.
 - Il faut que la FAO et l'OMS donnent plus d'indications sur la manière de répondre au questionnaire, en particulier sur l'approche et les mesures qu'il faut adopter au niveau national pour faciliter le recensement des questions nouvelles.
13. Le représentant de la FAO, prenant acte des problèmes rencontrés par les pays, a souligné qu'il était important que les pays partagent des informations sur les questions nouvelles, ce qui permettra d'instaurer un climat de confiance, de promouvoir une collaboration plus étroite et de travailler à un objectif commun.

Conclusion

14. Le Comité:
 - i) est convenu de communiquer à la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires des informations sur l'utilité de l'enquête et les questions nouvelles recensées dans la région;
 - ii) a noté qu'il fallait encourager le partage d'informations sur les questions nouvelles entre les membres de la région, au moyen des mécanismes et des outils disponibles;
 - iii) a souligné qu'il était important de hiérarchiser les questions recensées et d'établir une stratégie de suivi;
 - iv) a noté les problèmes rencontrés actuellement dans la région en ce qui concerne les capacités de mise en œuvre des mesures de sécurité sanitaire des aliments et a noté qu'il fallait que les organisations internationales pertinentes apportent leur soutien.

L'AVENIR DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS: CONCLUSIONS DE LA CONFÉRENCE INTERNATIONALE FAO/OMS/UA SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET DU FORUM INTERNATIONAL SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS ET LE COMMERCE – QUELLE SUITE DONNER? (point 3.2 de l'ordre du jour)⁵

15. Le représentant de la FAO, prenant la parole au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté le point 3.2 de l'ordre du jour et appelé l'attention du Comité sur les tendances observées à l'échelle mondiale – évolution démographique, urbanisation, demande alimentaire et changements en cours dans les systèmes alimentaires – et leur incidence potentielle sur la sécurité sanitaire des aliments. Il a rappelé que deux manifestations mondiales sur la sécurité sanitaire des aliments avaient été organisées en 2019 sur le thème commun «L'avenir de la sécurité sanitaire des aliments – Mettre les connaissances en application pour les populations, les économies et l'environnement», et visant à: i) arrêter les principales mesures et stratégies destinées à relever les défis actuels et futurs en matière de sécurité sanitaire des aliments à l'échelle mondiale, et

⁴ CXNE 19/10/3; CRD5 (Égypte).

⁵ CX/NE19/10/4; CRD5 (Égypte); CRD8 (Palestine).

- ii) renforcer l'engagement, au plus haut niveau politique, afin de mettre davantage l'accent sur la sécurité sanitaire des aliments dans le Programme de développement durable à l'horizon 2030.
16. Le représentant de la FAO a souligné que le haut niveau de participation enregistré lors de la première Conférence internationale FAO/OMS/Union africaine (UA) sur la sécurité sanitaire des aliments, tenue à Addis-Abeba (Éthiopie), puis à l'occasion du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce, à Genève (Suisse), avait permis de constater que la sécurité sanitaire des aliments constituait une priorité importante ainsi qu'un facteur essentiel à la réalisation des objectifs de développement durable (ODD)⁶. Les deux manifestations ont permis de faire valoir l'importance croissante du Codex Alimentarius en tant que référence internationale pour le commerce de denrées alimentaires et comme ressource aux fins de l'élaboration de normes nationales. L'importance de l'harmonisation des exigences nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments avec les normes du Codex a été soulignée et les Membres ont été encouragés à participer aux travaux du Codex afin que ces normes demeurent pertinentes et à jour.
17. Le représentant de la FAO a fait observer que la FAO et l'OMS s'étaient engagées à tirer profit de la dynamique créée par les deux manifestations internationales sur la sécurité sanitaire des aliments et à travailler avec les Membres afin de veiller à ce que ces questions restent prioritaires dans leur programme de travail.
18. Les Membres ont remercié la FAO et l'OMS des efforts déployés en faveur de la sécurité sanitaire des aliments ainsi que pour les deux manifestations de haut niveau tenues en 2019. Ils ont estimé qu'il était important de prendre des mesures pour y donner suite et ont indiqué que l'élaboration d'un plan de travail régional dans le cadre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 y contribuerait.
19. Les Membres ont également dégagé plusieurs domaines d'action possibles pour les prochaines années, à savoir:
- i) mise en application des normes du Codex en tant que base pour les systèmes nationaux de gestion des risques liés à la sécurité sanitaire des aliments;
 - ii) sensibilisation de tous les acteurs de la filière à l'importance de la sécurité sanitaire des aliments et au respect des normes dans ce domaine;
 - iii) renforcement de la coordination en matière de sécurité sanitaire des aliments au niveau régional;
 - iv) mise en œuvre de l'approche «Un monde, une santé» et prise en compte des politiques de sécurité sanitaire des aliments dans d'autres domaines, en particulier les initiatives en matière de sécurité alimentaire et de gestion phytosanitaire;
 - v) renforcement des capacités et initiatives en matière d'élaboration et de partage de données;
 - vi) harmonisation des systèmes et normes de sécurité sanitaire des aliments, fondés sur des éléments scientifiques solides;
 - vii) fourniture d'informations et d'avis supplémentaires concernant des domaines nouveaux, en particulier le commerce électronique et l'incidence du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments;
 - viii) mise en place d'un système régional d'alerte rapide en matière de sécurité sanitaire des aliments;
 - ix) amélioration des capacités et infrastructures nationales à l'appui de l'analyse des risques, de la surveillance des maladies d'origine alimentaire, du renforcement des capacités des laboratoires, des systèmes d'inspection des aliments et autres domaines connexes;
 - x) meilleure sensibilisation et éducation des consommateurs.
20. Le représentant de la FAO a souligné qu'il était important de travailler en collaboration avec les bureaux de pays de la FAO afin de s'assurer que les exigences des pays en matière de sécurité sanitaire des aliments ont bien été prises en compte dans les cadres de programmation par pays, sachant qu'il s'agit d'une étape essentielle pour obtenir l'appui de la FAO dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

⁶ <https://www.who.int/news-room/events/international-food-safety-conference>.

Conclusion

21. Le Comité:

- i) a pris note du document de synthèse contenant les conclusions de la première Conférence internationale FAO/OMS/UA sur la sécurité sanitaire des aliments, présenté par le Président, et de la Déclaration conjointe FAO/OMS/OMC issue du Forum international sur la sécurité sanitaire des aliments et le commerce, et s'est engagé à mettre ces documents à la disposition des responsables gouvernementaux de haut niveau concernés;
- ii) s'est engagé à prendre une part active à la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 et a insisté sur l'importance de la corrélation entre la sécurité sanitaire des aliments et la réalisation des objectifs de développement durable;
- iii) a pris note des efforts mis en œuvre en vue d'améliorer la sécurité sanitaire des aliments au niveau national dans le cadre d'une démarche intégrée et à parties prenantes multiples;
- iv) a pris note des domaines d'action définis par les pays de la région et a demandé à la FAO et à l'OMS d'en tenir compte dans leurs prochains programmes de travail.

SITUATION DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE LA QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LES PAYS DE LA RÉGION: UTILISATION DE LA PLATEFORME EN LIGNE DE PARTAGE DES INFORMATIONS SUR LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS – INFORMATIONS DISPONIBLES, PLANS FUTURS ET PERSPECTIVES (point 3.3 de l'ordre du jour)⁷

22. Le représentant de la FAO, au nom de la FAO et de l'OMS, a présenté le point et a souligné les informations mises à disposition par les pays de la région sur la plateforme en ligne. Le représentant a rappelé l'objectif de la plateforme qui consiste à promouvoir le partage d'informations sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments et les règlements et législations pertinents et a noté que le partage d'informations était de la plus grande importance pour la région, en vue d'une collaboration renforcée.

23. Le Comité a noté les informations communiquées par le représentant de la FAO et l'importance de la plateforme en tant que moyen de partager des informations et a formulé les observations suivantes:

- La plateforme est un outil important qui contribue aux efforts visant à harmoniser les réglementations et qui facilite donc les échanges commerciaux.
- Il faut déployer davantage d'efforts pour rendre la plateforme plus visible et rendre ainsi les informations plus largement accessibles.
- Il faudrait envisager d'inclure dans la plateforme des informations sur les questions nouvelles.
- Une grande quantité de données sont produites, mais les systèmes permettant de rassembler et d'analyser les données et de mener des analyses des risques ne sont pas toujours en place, ce qui signifie qu'il est difficile pour les pays de transmettre des informations sur leurs activités d'évaluation des risques au moyen de la plateforme.
- Les autres problèmes qui empêchent les pays de communiquer des informations sur la plateforme sont notamment le manque de connaissance de la plateforme et l'existence de multiples entités chargées de la sécurité sanitaire des aliments dans certains pays.

24. Le représentant de la FAO, qui a noté les problèmes rencontrés, a également noté que la plateforme constituait déjà un mécanisme gratuit permettant de partager des informations et de renforcer la collaboration.

Conclusion

25. Le Comité:

- i) a noté les observations communiquées par les membres lors du débat, en particulier la valeur du partage d'informations, le rôle important de la plateforme en tant qu'outil de partage d'informations et les points à améliorer;
- ii) a remercié la FAO et l'OMS et leur a demandé de continuer à gérer et améliorer la plateforme dans l'intérêt des membres, notamment d'améliorer la visibilité des informations transmises par les pays au moyen de la plateforme en publiant des liens vers ces informations dans d'autres pages web de la FAO et de l'OMS;
- iii) a demandé aux États membres de maintenir à jour les informations publiées sur la plateforme.

⁷ CX/NE 19/10/5; CRD5 (Égypte).

UTILISATION DES NORMES DU CODEX DANS LA RÉGION (point 4 de l'ordre du jour)⁸

26. Le Secrétariat du Codex a présenté le point et a indiqué que l'enquête en ligne portait sur l'utilisation des normes du Codex suivantes: les LMR applicables aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments; deux textes du Codex relatifs à la résistance aux antimicrobiens; le Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique. L'enquête avait pour objectif de mieux comprendre le niveau d'utilisation des normes du Codex et leur pertinence dans la région, de donner un aperçu des difficultés liées à l'utilisation des normes du Codex et d'obtenir, de la part des membres, des observations sur la manière dont l'enquête devrait se dérouler à l'avenir.
27. Le Secrétariat du Codex a souligné que taux de réponse (60 pour cent) était plus faible par rapport à l'enquête de 2016 (82 pour cent) et a attiré l'attention du Comité sur les résultats, avant de l'inviter à faire part de ses observations sur l'analyse des résultats et la faisabilité de ce type d'enquête sur une base régulière et à communiquer toute information sur toute autre activité actuellement menée pour évaluer le niveau d'utilisation des normes du Codex.

Débat

28. Les membres ont pris note des résultats de l'enquête et ont expliqué que l'alignement sur les LMR du Codex applicables aux résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments posait de nombreux problèmes lorsque les LMR des principaux pays auxquels sont destinées les exportations (les membres de l'Union européenne, par ex.) divergent de celles de la Commission du Codex Alimentarius.
29. Les membres se sont déclarés favorables à la reconduction de l'enquête sur une base biennale et ont reconnu que les résultats de l'enquête avaient aussi un lien avec l'Objectif 3 du Plan stratégique pour la période 2020-2025 (obtenir plus d'impact en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées).
30. Des membres ont mis en lumière des initiatives en cours qui pourraient contribuer à de futures évaluations de l'utilisation des normes du Codex, notamment:
- La collecte de données nationales sur l'utilisation des normes du Codex au moyen de l'outil de diagnostic FAO/OMS consacré aux Programme nationaux du Codex, dans le cadre de projets de renforcement des capacités (notamment l'Initiative arabe de sécurité sanitaire des aliments pour la facilitation des échanges [SAFE]).
 - La décision de la Ligue des États arabes d'encourager ses membres à aligner leurs législations nationales en matière de sécurité sanitaire des aliments sur le Codex Alimentarius.
31. En outre, les membres ont insisté sur le fait qu'il était urgent de donner suite à l'enquête/aux enquêtes (au moyen d'ateliers spécifiques, par ex.), afin de formuler des recommandations qui répondent aux conclusions de l'enquête.

Contenu de la prochaine enquête

32. Les membres ont indiqué que, lors de la prochaine enquête, il faudrait examiner les domaines suivants: i) les contaminants chimiques et microbiologiques; ii) les résidus de pesticide; iii) les additifs alimentaires; iv) la certification des importations et des exportations alimentaires.
33. Le Secrétariat du Codex a rappelé que l'enquête de 2016 sur l'utilisation des normes du Codex portait déjà sur certains des domaines identifiés, mais a indiqué que ces domaines pourraient être examinés à nouveau si les membres le jugeaient utile.
34. Les membres ont souligné qu'il serait nécessaire de compléter l'enquête par un mécanisme de suivi qui donnerait un aperçu de l'application globale des normes du Codex au niveau mondial.

Conclusion

35. Le Comité:
- i) a noté les conclusions de l'enquête et s'est déclaré favorable à la poursuite des enquêtes sur une base biennale;
 - ii) a indiqué que les normes sur les contaminants chimiques et microbiologiques, les résidus de pesticides, les additifs alimentaires et la certification des importations et des exportations alimentaires feraient partie des domaines examinés lors des prochaines enquêtes;

⁸ CX/NE 19/10/6, CRD5 (Égypte); CRD9 (Informations concernant l'Initiative arabe de salubrité alimentaire pour la facilitation des échanges (SAFE) et sur les volets qui relèvent de la FAO).

- iii) a noté qu'il était important de mener des actions complémentaires pour donner suite aux conclusions de l'enquête (des ateliers régionaux et d'autres activités dans le cadre du plan de travail régional pour la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025).

QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (point 5 de l'ordre du jour)⁹

36. Le Comité a noté que certaines questions n'étaient proposées qu'à titre d'information et que d'autres questions appelant des décisions seraient examinées sous d'autres points de l'ordre du jour. Il a en outre pris les décisions suivantes:

Questions émanant de la quarantième session de la Commission du Codex Alimentarius

Examen régulier de la gestion des travaux du Codex: Groupes de travail électroniques

37. Le Comité a noté qu'il était important d'examiner les défis et les obstacles qui limitaient la participation aux travaux des groupes de travail électroniques, afin de dégager des solutions possibles, et il est convenu de mettre en place une réunion informelle qui servira à alimenter un débat plus poussé au titre du point 7.1 de l'ordre du jour.

Questions émanant de la cinquantième session du Comité sur les additifs alimentaires

Indications sur l'harmonisation des dispositions relatives aux additifs alimentaires et plan d'alignement

38. Le Comité a rappelé qu'il avait établi cinq normes régionales, à savoir la Norme régionale pour le houmous avec tahiné en conserve (CXS 257R-2007), la Norme régionale pour le fowl medames en conserve (CXS 258R-2007), la Norme régionale pour le tahiné (CXS 259R-2007), la Norme régionale pour la harissa (pâte de piment fort) (CXS 308R-2011) et la Norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient) (CXS 314R-2013), qui doivent être alignées sur la Norme générale pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995).
39. Compte tenu des efforts nécessaires aux travaux d'alignement et de la nécessité de consulter des experts techniques, le Comité est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par l'Arabie saoudite, qui travaillera en anglais et en arabe et qui se penchera sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans les normes régionales établies par le Comité.
40. Le rapport du groupe de travail électronique devra être mis à la disposition du Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la onzième session du Comité.

Questions émanant de la soixante-dix-septième session du Comité exécutif

Comité sur les fruits et légumes traités concernant les noix de cajou

41. Le Comité a pris note du soutien apporté aux travaux en cours du Comité sur les fruits et légumes traités.

Questions ne figurant pas dans le document

Projet de norme régionale sur le labneh

42. Le Secrétariat du Codex a rappelé que le Comité était convenu, à sa huitième session, de conserver le projet de norme régionale sur le labneh dans l'attente de l'avis de la Commission sur la modification éventuelle de la Norme pour les laits fermentés (CXS 243-2003), et qu'il était en outre convenu que le Liban, avec l'aide des Membres intéressés de la région, continuerait de travailler sur les dispositions techniques propres au labneh. Le Secrétariat a expliqué que la norme CXS 243-2003 incluait le labneh à titre d'exemple et qu'une justification technique concernant la suppression de la référence à ce produit dans cette norme était toujours en attente. Par conséquent, le projet de norme était bloqué à l'étape 4 depuis quatre ans.

Débat

43. Le Liban a expliqué qu'il était toujours en train d'examiner la question de savoir si les dispositions relatives à l'acide sorbique, à la proportion de lait en poudre et aux spécifications microbiologiques correspondantes de la norme CXS 243-2003 étaient adaptées pour le labneh.
44. Les membres ont relevé que le labneh, produit du lait fermenté, était couvert par la norme y afférente existante (CXS 243-2003) et ne jugeaient pas nécessaire d'élaborer une norme distincte.

⁹ CX/NE 19/10/7.

Conclusion

45. Le Comité est convenu de mettre fin aux travaux sur le projet de norme régionale sur le labneh, en soulignant qu'il pourrait envisager à l'avenir des travaux sur ce sujet si les Membres manifestent un intérêt suffisant et si une nouvelle proposition de travail est présentée.

TRAVAUX DU CODEX PRÉSENTANT UN INTÉRÊT POUR LA RÉGION (point 6 de l'ordre du jour)¹⁰

46. Le Secrétariat du Codex a présenté le point et a noté que celui-ci visait à examiner quels étaient les travaux du Codex qui présentaient le plus grand intérêt pour les membres de la région, à permettre aux membres de préciser leurs positions au niveau régional et à comprendre les problèmes rencontrés dans les travaux en cours et les domaines dans lesquels les membres jugeaient qu'il fallait améliorer la participation.

Débat

47. Les membres ont confirmé que les points suivants présentaient un intérêt pour la région:
- les contaminants dans les aliments;
 - les résidus de pesticides;
 - la nutrition et les aliments diététiques ou de régime;
 - les fruits secs; et ont par la suite ajouté
 - l'huile d'olive;
 - les fruits et légumes frais, notamment les dattes.
48. En ce qui concerne la participation aux travaux des comités du Codex pertinents, les membres ont noté que certains pays rencontraient les problèmes suivants:
- insuffisance des compétences techniques et des données nationales pour participer efficacement et transmettre des informations sur les sujets présentant un intérêt;
 - manque de ressources financières pour assister aux réunions physiques;
 - problèmes de visa (y compris les cas où une aide financière *ad hoc* a été fournie par une tierce partie, mais trop tard par rapport au délai d'obtention du visa);
 - manque de coordination entre les autorités concernées;
 - manque de connaissance au niveau national de l'importance de la participation aux travaux du Codex.
49. Afin d'apporter une réponse à certains problèmes recensés par les membres, le représentant de la FAO a indiqué qu'il faudrait que la fonction de point de contact du Codex ne soit pas assumée par une seule personne, mais plutôt par une institution. Il s'agirait alors d'établir une équipe de personnes qui coordonneraient de manière adéquate les travaux du Codex au niveau national. En outre, les pays pourraient utiliser l'outil de diagnostic FAO/OMS (disponible dans toutes les langues officielles des Nations Unies), qui permettrait de recenser les lacunes et les besoins au niveau national et de solliciter un appui en conséquence, et l'outil d'évaluation du système de contrôle des aliments de la FAO et de l'OMS (disponible en anglais et en français; la version en arabe est en cours de préparation).
50. Le représentant de la FAO et certains membres ont souligné qu'il était important de travailler avec le coordonnateur régional et d'impliquer les comités nationaux du Codex bien avant les réunions du Codex, afin que ceux-ci se préparent et puissent participer efficacement aussi bien du point de vue administratif que technique.
51. Les membres ont noté que l'on pouvait également améliorer la participation en sensibilisant mieux aux normes et procédures du Codex qui existent déjà, en réalisant une analyse des besoins avant les propositions de nouveaux travaux et en recensant les domaines dans lesquels la participation est prioritaire.
52. Les membres ont en outre noté que certaines initiatives qui contribuent à renforcer la participation aux travaux du Codex pouvaient être mises en œuvre malgré l'insuffisance des compétences techniques et des ressources financières, notamment les évaluations de l'exposition aux pesticides qui sont fondées sur les listes nationales des produits alimentaires approuvés.

¹⁰ CX/NE 19/10/8; CRD5 (Égypte).

Conclusion

53. Le Comité:

- i) a confirmé les travaux du Codex présentant un intérêt pour la région qui ont été présentés et a ajouté aux domaines présentant un intérêt les travaux du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (huile d'olive) et du Comité du Codex sur les fruits et légumes frais (dattes fraîches);
- ii) est convenu qu'il fallait coordonner les activités qui contribuent aux travaux actuels et futurs du Codex présentant un intérêt pour la région, en particulier en amont des réunions des comités du Codex;
- iii) a exhorté les membres à examiner attentivement les normes du Codex existantes avant de soumettre des propositions de nouveaux travaux;
- iv) a indiqué que les principaux problèmes suivants empêchaient les pays de mieux participer: i) le manque de ressources financières; ii) le manque de connaissance et/ou de coordination, en particulier parmi les décideurs importants; iii) le manque de compétences techniques/de capacités pour contribuer aux travaux du Codex; iv) les problèmes de visa;
- v) a encouragé les membres à utiliser les outils mis à disposition (l'outil de diagnostic du Codex et l'outil d'évaluation du système de contrôle des aliments) avec l'aide de la FAO/OMS, le cas échéant.

MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX ALIMENTARIUS POUR 2014-2019 (Y COMPRIS DU PLAN STRATÉGIQUE POUR LE COMITÉ RÉGIONAL DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT 2014-2019) (point 7.1 de l'ordre du jour)¹¹

54. Le Secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour, en faisant observer que la période du Plan stratégique mondial du Codex touchait à sa fin et que beaucoup de précieux enseignements pouvaient être tirés du suivi et de la mise en œuvre de ce plan, enseignements qu'il faudra prendre en considération lors de la mise en œuvre du nouveau plan stratégique.
55. Le Comité a été informé qu'un rapport final sur la mise en œuvre du Plan stratégique (2014-2019) serait présenté au Comité exécutif à sa soixante-dix-neuvième session et à la Commission à sa quarante-troisième session et que la contribution de la région était attendue lors de ces deux sessions.
56. Afin de donner suite à l'examen régulier de la gestion des travaux du Codex axé sur les groupes de travail électroniques, le Secrétariat du Codex a rappelé la recommandation formulée par la Commission à sa quarantième session, visant à ce que le Secrétariat du Codex collabore avec les coordonnateurs et les comités afin d'examiner les obstacles qui s'opposent à une participation active aux groupes de travail électroniques et de trouver des solutions possibles.

Débat

Obstacles à la participation aux groupes de travail électroniques

57. Les débats ont permis de mettre en évidence les obstacles suivants à la participation aux groupes de travail électroniques:
 - coordination, par le point de contact du Codex, des travaux des groupes de travail électroniques (souvent avec des ressources humaines limitées):
 - capacité et organisation de la structure nationale, roulement du personnel;
 - niveau de coordination nationale avec les spécialistes compétents;
 - capacité de faire face à la charge de travail inhérente au nombre de groupes de travail électroniques actifs;
 - gestion du temps et participation en temps utile:
 - pour le point de contact du Codex qui coordonne également les experts nationaux;
 - pour les pays qui dirigent les groupes de travail électroniques s'agissant de la gestion des travaux;
 - pour les participants aux groupes de travail électroniques (enregistrement et gestion des délais);
 - pour le Secrétariat du Codex qui doit veiller à ce que les communications soient efficaces et rapides lorsqu'il publie les invitations;

¹¹ CX/NE 19/10/9; CRD5 (Égypte).

- problèmes techniques que posent l'accès à la plateforme des groupes de travail électroniques et son utilisation, ainsi que la nécessité de former les experts même s'ils ne l'utilisent pas souvent et si cet aspect est sujet à modification;
- problèmes de langue, dont la disponibilité des documents dans les différentes langues dans les délais impartis;
- autres facteurs, tels que le manque de données qui permettent de contribuer à un groupe de travail électronique et l'impression que les commentaires transmis ne seront pas forcément pris en compte dans le rapport final du groupe de travail électronique.

58. Le Secrétariat du Codex a précisé que chaque rapport de comité du Codex présentait sommairement les groupes de travail électroniques établis et qu'une liste complète des groupes de travail électroniques actifs et fermés était également disponible sur le site web du Codex.
59. Les membres ont pris note de la nécessité de donner la priorité à leur participation afin de faciliter la surveillance et le suivi efficaces des groupes de travail électroniques que les comités du Codex créent de façon continue.

Plan stratégique régional du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient

60. Les membres ont noté qu'il était nécessaire de disposer d'un plan de travail distinct et d'un mécanisme de suivi des progrès dans la région, mais qu'un engagement accru était nécessaire pour exécuter les activités régionales et en rendre compte.
61. Les membres ont jugé qu'il était raisonnable d'aligner la stratégie pour la région sur le nouveau Plan stratégique mondial pour 2020-2025 et de suivre un plan de travail régional spécifique.

Conclusion

62. Le Comité:
- i) est convenu de cesser d'utiliser un plan stratégique régional au cours de la période 2020-2025 et d'adhérer au Plan stratégique mondial pour 2020-2025 en concentrant les efforts sur les activités mises en évidence dans un plan de travail régional spécifique;
 - ii) a demandé aux membres de fournir des informations par l'intermédiaire de leur point de contact du Codex ou du Coordonnateur régional, afin de faciliter l'établissement de la version finale du rapport sur le Plan stratégique pour 2014-2019;
 - iii) a pris acte des difficultés que pose la participation aux réunions du Codex et aux groupes de travail électroniques et est convenu d'utiliser les mécanismes existants au sein du Codex (c'est-à-dire les outils web) et de renforcer la coordination régionale (au moyen de réunions avant et pendant les sessions des comités).

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2020-2025 – FEUILLE DE ROUTE POUR LA MISE EN ŒUVRE (point 7.2 de l'ordre du jour)¹²

63. Le Secrétariat du Codex a présenté le point 7.2 de l'ordre du jour, rappelant qu'à sa quarante-deuxième session la Commission avait adopté le Plan stratégique du Codex pour 2020-2025. Notant que le nouveau Plan offrait plus de souplesse dans son application, il a souligné par ailleurs que la mise en œuvre du Plan stratégique relevait de la responsabilité collective des membres du Codex et des observateurs, des organes subsidiaires du Codex et du Secrétariat du Codex, du secrétariat du pays hôte et des présidents. Il a rappelé au Comité que la Commission avait demandé à tous les comités de coordination de fournir des indications sur les activités qu'ils mèneraient au cours des deux prochaines années à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique pour 2020-2025.
64. Le Président a rappelé qu'à sa présente session, le Comité avait constitué un groupe de travail intrasession, présidé par l'Égypte, afin de répondre à cette demande.

Débat

65. L'Égypte, qui présidait le groupe de travail intrasession, a fait le point sur les travaux du groupe, dont les conclusions figuraient dans le document de séance CRD10, précisant que le groupe de travail avait défini les priorités pour la période 2020-2021, au titre des objectifs stratégiques 2, 3 et 4, et indiqué une série d'activités à mettre en œuvre. Le Président du groupe de travail a proposé que le Comité examine attentivement le tableau figurant dans le document afin de s'assurer que les activités proposées étaient alignées avec les

¹² CX/NE 19/10/10; CRD5 (Égypte).

objectifs et accompagnées de l'indication des résultats attendus et des mécanismes de communication d'information prévus.

66. Le Comité s'est félicité du travail accompli par le groupe de travail et il s'est penché sur les activités proposées et les informations pertinentes figurant dans le document de séance CRD8.
67. S'agissant de l'objectif stratégique 2, les Membres sont convenus:
- que les activités à mettre en œuvre dans la région pendant la période 2020-2021 devaient porter principalement sur la collecte de données scientifiques récentes relatives à la surveillance des contaminants (mycotoxines, par exemple);
 - qu'il fallait mettre en place un groupe de travail d'experts, chargé de l'examen des questions nouvelles et d'importance critique soulevées dans le cadre des comités du Codex. Ce groupe d'experts pourrait aussi permettre de faciliter la préparation des Membres aux réunions du Codex et d'améliorer la communication d'informations pertinentes aux comités techniques; il pourrait travailler en collaboration avec les organismes régionaux afin de mobiliser les fonds nécessaires à l'organisation de réunions d'experts dans la région, en vue de définir les positions nationales et régionales;
 - que les résultats attendus des activités indiquées plus haut seraient communiqués au Comité, à sa onzième session.
68. Les activités proposées dans le document de séance CRD10 au titre de l'objectif stratégique 3 ont reçu l'aval du Comité.
69. S'agissant de l'objectif stratégique 4, les Membres ont ajouté l'utilisation des outils disponibles (outil de diagnostic FAO/OMS) aux fins de l'évaluation des structures nationales du Codex, en tant qu'activité visant à assurer la pérennité des structures nationales du Codex dans tous les États Membres du Codex (objectif 4.1) et ils sont convenus que le résultat attendu de cette activité était l'application de cet outil de diagnostic par 25 pour cent des Membres de la région d'ici à 2021.

Conclusion

70. Le Comité:
- i) a fait part de son engagement en faveur de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025;
 - ii) est convenu qu'au cours des deux prochaines années il donnerait la priorité à la mise en œuvre des activités visant à concrétiser les objectifs stratégiques 2 (normes fondées sur la science et l'analyse des risques), 3 (utilisation des normes du Codex) et 4 (participation) du Plan stratégique pour 2020-2025;
 - iii) a décidé de présenter une liste des activités à réaliser dans la région au cours des deux prochaines années, accompagnée des informations pertinentes, au sous-comité du Comité exécutif chargé de la planification stratégique en vue de leur inscription dans le plan de travail global du Plan stratégique pour 2020-2025 (annexe II).

PLAN DE TRAVAIL DU CODEX DANS LE DOMAINE DE LA COMMUNICATION (point 8 de l'ordre du jour)¹³

71. Le Secrétariat du Codex a présenté le point et a rappelé que le Comité exécutif, à sa soixante-quatorzième session (Rome, 2017), avait indiqué «qu'il était nécessaire que les membres contribuent à [l']élaboration et à [la] mise en œuvre» du plan de travail actuel du Codex en matière de communication et «qu'une collaboration taillée sur mesure avec les comités FAO/OMS de coordination permettrait de renforcer tant la mobilisation que l'impact»¹⁴.
72. Le Secrétariat du Codex a insisté sur les possibilités que les réseaux sociaux et les médias traditionnels offraient en matière de sensibilisation aux questions traitées par le Codex, au plus haut niveau politique ou à l'occasion de rapports portant, par exemple, sur des initiatives d'ordre technique ou de renforcement des capacités. Le Secrétariat du Codex a noté que les activités de communication pouvaient être améliorées dans la région, en particulier en ce qui concerne la tenue annuelle de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments (7 juin). Le Secrétariat du Codex, qui a rappelé que l'équipe de communication était disposée à travailler auprès des membres afin de mettre en œuvre le plan de travail dans le domaine de la communication (annexe III) et de faire en sorte que les informations sur les travaux dans la région atteignent

¹³ CX/NE 19/10/11.

¹⁴ REP18/EXEC1 par. 9.

les publics concernés, a également noté la pertinence du plan de travail dans le domaine de la communication eu égard au nouveau Plan stratégique du Codex pour 2020-2025.

73. Les représentants de la FAO ont insisté sur le fait qu'il fallait que la région communique efficacement et ont rappelé que ces activités de communication étaient l'occasion de donner de la visibilité aux travaux du Codex auprès des décideurs.
74. L'Union européenne a signalé que, dans le cadre d'une initiative conjointe avec les États-Unis d'Amérique, elle avait demandé à l'OMS d'inclure la sécurité sanitaire des aliments à l'ordre du jour de son cent quarante-sixième Conseil d'administration et de sa soixante-quatorzième Assemblée mondiale de la Santé. L'adoption d'une résolution sur la sécurité sanitaire des aliments à l'Assemblée mondiale de la Santé aurait une importance critique sur le renforcement de la coordination internationale, sur la transposition à l'échelle supérieure des efforts menés aux niveaux national et régional et sur la participation des États membres à la promotion de la sécurité sanitaire des aliments au plus haut niveau politique. L'Union européenne a vivement incité les délégués du Comité à demander à leurs représentants auprès de l'OMS à Genève de soutenir cette initiative.

Conclusion

75. Le Comité a reconnu l'importance des activités de communication au sein du Codex et est convenu:
- i) d'adopter le plan de travail régional en matière de communication (annexe III) et de participer activement à sa mise en œuvre;
 - ii) de travailler en liaison avec le Secrétariat du Codex afin d'exécuter le plan de travail en matière de communication, en soulignant le rôle que peuvent jouer les pays, les bureaux régionaux FAO/OMS et le Coordonnateur régional.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES POUR LA NORME RÉGIONALE SUR LE DOUGH (point 9 de l'ordre du jour)¹⁵

76. Le Secrétariat du Codex, qui a présenté le point en l'absence de l'Iran, a rappelé que les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le dough n'avaient pas été approuvées par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et avaient donc été exclues de la norme lors de son adoption par la Commission, à sa quarantième session, qui a noté, à sa quarante et unième session, que les dispositions relatives aux additifs alimentaires feraient l'objet de travaux complémentaires.
77. Compte tenu des observations formulées par le Comité sur les additifs alimentaires, à sa cinquantième session, en particulier de la possibilité de renvoyer à la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (NGAA, CXS 192-1995) au lieu d'inscrire des dispositions spécifiques relatives aux additifs alimentaires, trois possibilités ont été soumises au Comité, pour examen. Ces possibilités étaient les suivantes: i) inclure une référence générale à la NGAA et recenser les catégories d'additifs qui peuvent être utilisés dans le dough; ii) inclure une référence générale à la NGAA définissant les catégories d'additifs qui peuvent être utilisés dans le dough et ajouter un tableau qui indique quelles catégories d'additifs s'appliquent à chaque type de dough; iii) attendre la fin des travaux d'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme pour les laits fermentés* (CXS 243-2003).
78. Le Secrétariat du Codex a en outre mis l'accent sur les observations reçues, notamment la proposition de l'Iran visant à limiter les catégories d'additifs alimentaires pour le dough aux agents de carbonation, aux conservateurs, aux stabilisants et aux édulcorants, et sur les observations de la Fédération internationale du lait concernant la possibilité qui a ses faveurs (ii).

Débat

79. Les membres ont noté que des travaux sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme CXS 243-2003 sur la NGAA étaient en cours et que, dans le cadre de cette réunion, on ne disposait pas des compétences techniques sur cette question. Ils ont donc jugé qu'ils n'étaient pas en mesure de prendre une décision sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le dough au cours de cette session.

¹⁵ CX/NE 19/10/12; CRD4 (Iran); CRD6 (Fédération internationale du lait).

Conclusion

80. Le Comité est convenu qu'il fallait mener des travaux complémentaires sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires pour le dough lors d'une session future, une fois terminé l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme CXS 243-2003 sur la NGAA.

PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LE ZAAATAR (MÉLANGE D'ÉPICES) (point 10 de l'ordre du jour)¹⁶

81. Le Liban, en tant que pays président du Groupe de travail intrasession, a présenté le rapport établi par le Groupe de travail (CRD7). Il a fait observer que le Groupe de travail intrasession avait tenu compte des observations reçues et apporté des modifications d'ordre structurel visant à clarifier certains points, et il a souligné la convergence de vues entre les participants aux travaux. Suite à la proposition du Président, le Comité est convenu que les débats s'appuieraient sur le projet de norme révisé tel qu'il figure dans le document portant la cote CRD7.
82. Le Comité a examiné le projet de norme révisé section par section. Il a pris note des observations formulées, a apporté des corrections et modifications d'ordre rédactionnel et a pris les décisions suivantes.

Section 1 - Champ d'application

- Il a été convenu de supprimer la référence à l'utilisation du zaatar (mélange d'épices) dans les préparations alimentaires ainsi que la mention d'exemples de plats nationaux, sachant que le zaatar pouvait être utilisé de manière différente d'un pays à l'autre.

Section 2 - Description

2.1 Définition

- Il a été décidé que le terme «séché» serait ajouté aux titres des sections 2.1.2 et 2.1.3 ainsi qu'aux définitions du zaatar (plante) et du zaatar (plante) à feuille large, et cela, par souci de cohérence avec l'ajout du terme «séché» à la définition du «zaatar (mélange d'épices)».

2.2 Classification

- Il a été décidé de renommer les différentes catégories de zaatar (mélange d'épices) en «qualité 1» (supérieure), «qualité 2» (extra) et «qualité 3» (standard), afin que la classification du produit soit sans ambiguïté, facile à communiquer et aisément compréhensible, et des modifications ont donc été introduites en ce sens dans la suite du texte de la norme.
- La description du zaatar (mélange d'épices) de qualité 3 a été révisée afin de renvoyer aux ingrédients facultatifs indiqués dans la section 3.1.2 par souci de clarté et de cohérence.

83. Le Groupe de travail intrasession ayant réduit la teneur maximale en sel, le Comité a noté que la teneur de 4 pour cent était fondée sur les spécifications indiquées par les principaux pays producteurs de zaatar (mélange d'épices) de la région et que le sel était un ingrédient qui contribuait à la saveur et à la texture du produit. Une justification technique n'était donc pas nécessaire.

84. Il a également été souligné que pour d'autres ingrédients la teneur n'était pas précisée car ceux-ci variaient d'un pays à l'autre selon les recettes locales.

Section 3 - Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.2 Facteurs de qualité

- Il a été convenu d'ajouter la mention «du zaatar (mélange d'épices)» à l'intitulé de la section 3.2.2 «Caractéristiques physiques et chimiques», puis de supprimer la première phrase de la sous-section 3.2.2.2 «Spécifications chimiques», devenue superflue.

Section 4 - Additifs alimentaires

- Une phrase a été ajoutée afin de préciser que les additifs alimentaires n'étaient pas autorisés pour le zaatar (mélange d'épices) de qualité 1 et 2.
- Il a été confirmé que l'acide citrique était le seul additif alimentaire autorisé pour le zaatar (mélange d'épices) de qualité 3.

85. Le Comité a rappelé que l'acide citrique, qui était le seul additif alimentaire autorisé, contribuait également à la saveur du produit. Il a été noté que l'un des ingrédients (le sumac) contenait naturellement de l'acide citrique et que l'ajout d'acide citrique renforçait ainsi la saveur naturelle du produit ou la complétait. Le sumac était

¹⁶ CX/NE 19/10/12; CRD4 (Iran); CRD5 (Égypte); CRD7 (Rapport du Groupe de travail intrasession sur le zaatar [mélange d'épices]).

ajouté au zaatar (mélange d'épices) pour lui donner une plus forte acidité. Certaines variétés de sumac d'origines spécifiques avaient un taux d'acidité inférieur et l'acide citrique était ajouté au produit afin d'en maintenir l'acidité et la saveur à un niveau constant.

86. S'agissant des dispositions relatives aux additifs alimentaires, le Comité a également recommandé que le zaatar (mélange d'épices) soit inclus dans la catégorie d'aliments 12.2.1 «Fines herbes et épices».

Section 6 - Hygiène

- Il a été décidé d'ajouter une référence spécifique au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015), sachant que celui-ci contenait des indications plus précises concernant les critères microbiologiques relatifs aux aliments à faible teneur en eau comme le zaatar (mélange d'épices) et qu'il comportait une annexe sur les épices et les herbes culinaires séchées dans laquelle figuraient des indications relatives à l'emballage de ce type de produits.

Section 7- Étiquetage

7.1 Nom du produit

- La mention «ou mélange de thym» a été supprimée de la section 7.1.1 car elle n'était pas en lien avec la description du produit.

Section 8 - Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

- Il a été convenu de rétablir la liste des méthodes d'analyse, y compris le principe et le type, notant que, suite à l'approbation des méthodes d'analyse par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage et à l'adoption de la norme adoptée par la Commission du Codex Alimentarius, celle-ci serait incluse dans la norme CXS 234-1999 et serait alors supprimée de la section 8 et remplacée par un renvoi approprié. Étant donné que le modèle de plans d'échantillonnage était en voie d'élaboration par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, il n'a pas été possible d'établir la section 8.2.

Conclusion

87. Le Comité:
- i) est convenu de transmettre le projet de norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) (annexe IV) à la Commission, pour adoption à l'étape 8, à sa quarante-troisième session;
 - ii) a noté que les dispositions relatives à l'étiquetage et aux méthodes d'analyse des additifs alimentaires seraient transmises au Comité du Codex sur les additifs alimentaires, au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires et au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, respectivement, pour approbation;
 - iii) a demandé que le Groupe de travail électronique sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes régionales du Comité régional de coordination pour le Proche-Orient avec celles de la Norme générale pour les additifs alimentaires, examine aussi la norme sur le zaatar (mélange d'épices), aux fins de l'alignement des dispositions, lorsque celle-ci aura été adoptée.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UN TEXTE DU CODEX SUR LES SALADES PRÉEMBALLÉES PRÊTES À CONSOMMER (point 11 de l'ordre du jour)¹⁷

88. La Palestine, à l'invitation du Liban, a présenté le point. Elle a rappelé que le Comité, à sa neuvième session, avait demandé de rédiger un document de travail afin de déterminer quelle était la solution la plus viable entre un code d'usages et une norme. La Palestine a en outre expliqué que, en raison d'un manque de connaissance des procédures du Codex, le document de projet n'avait pas encore été élaboré et a proposé de repousser l'examen à la prochaine session du Comité.
89. Les membres ont indiqué que des normes du Codex existantes contenaient des dispositions qui pourraient être applicables aux salades préemballées, le Code d'usages en matière d'hygiène pour les fruits et légumes frais (CXC 53-2003) par exemple, et que celles-ci devaient être examinées avant de procéder à l'élaboration de toute nouvelle norme.

¹⁷ CX/NE 19/10/14.

90. Le Secrétariat du Codex a ensuite expliqué que, pour éviter les doublons, il fallait examiner attentivement les normes existantes, ainsi que les critères régissant l'établissement des priorités des travaux et les orientations sur l'élaboration des projets de norme qui figurent dans le Manuel de procédure du Codex, avant de formuler une proposition de nouveaux travaux

Conclusion

91. Le Comité a encouragé les Membres intéressés par l'élaboration d'une norme sur les salades préemballées à évaluer, avec l'aide de la FAO et de l'OMS, dans quelle mesure les normes du Codex existantes couvraient déjà les problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments liés au produit et a indiqué que, si nécessaire, une proposition de nouveaux travaux pouvait être présentée lors d'une session future du Comité.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME SUR LES PRODUITS *HALAL* (point 12 de l'ordre du jour)¹⁸

92. L'Égypte, qui a présenté le point, a rappelé que le Comité, à sa neuvième session, avait demandé qu'un document de travail concernant une norme sur les produits *halal* soit rédigé, en vue de son examen par le Comité à sa dixième session, et que celui-ci tienne compte des normes sur le *halal* publiées par l'Organisation de la coopération islamique (OCI/Normes) et l'Institut de normalisation et de métrologie des pays islamiques (SMIIC). L'Égypte a indiqué que la norme proposée couvrirait notamment les aspects de la production, de la traçabilité, de l'emballage et de l'hygiène.

Débat

93. Le Comité a délibéré de la pertinence de nouveaux travaux sur les produits *halal*.
94. Les délégations favorables à la création d'une norme ont souligné qu'il était important d'harmoniser les produits *halal* pour faciliter les échanges mondiaux. Plus précisément, elles ont indiqué que les normes existantes (élaborées par le SMIIC) ne garantissaient pas suffisamment la loyauté des pratiques dans le commerce international des produits alimentaires *halal*, mais qu'elles pourraient servir de base à une norme du Codex dans ce domaine.
95. Les délégations qui n'étaient pas favorables à l'élaboration d'une norme sur les produits *halal*, dont l'Iran et la Tunisie, ont déclaré que:
- le *halal* était une question religieuse et non de sécurité sanitaire et de qualité des aliments fondées sur la science et que le Codex n'était pas l'espace de dialogue qui convenait pour négocier ces questions;
 - l'élaboration de normes sur le *halal* au moyen d'approches régionales pourrait compromettre la convergence vers une réglementation internationale harmonisée sur les produits *halal* et l'intégrité de cette réglementation;
 - le SMIIC avait déjà élaboré des normes sur les produits *halal* afin de faciliter les échanges commerciaux internationaux, qu'il bénéficiait d'une participation plus large que le Comité et que des représentants de l'Islam y participaient.
96. Le Secrétaire du Codex a précisé que les produits *halal* relèveraient de l'Accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC) de l'Organisation mondiale du commerce, dans le cadre duquel les normes du Codex n'étaient pas référencées explicitement, et que, par conséquent, l'établissement d'une norme du Codex en plus des autres normes internationales existantes n'apporterait aucune valeur ajoutée. Le Secrétaire a également rappelé que l'élaboration d'une norme du Codex sur les produits *halal* avait été examinée par la Commission du Codex Alimentarius et des comités s'occupant de questions générales, mais qu'aucun accord n'avait été trouvé quant à la suite à donner à ces travaux.
97. Le Comité a reconnu:
- qu'il était important de disposer de règles claires en matière de *halal* dans le cadre du commerce international;
 - que le *halal* était une question religieuse et non de sécurité sanitaire et de qualité des aliments fondées sur la science;
 - que le *halal* était un obstacle technique au commerce et non une question sanitaire et phytosanitaire et que, dans ce contexte, le Codex n'aurait pas de statut spécial et que d'autres organisations d'établissement de normes pouvaient servir de référence en cas de litige commercial;

¹⁸ CX/NE 19/10/15; CRD3 (Algérie); CRD4 (Iran).

- qu'il existait des normes sur le *halal* élaborées par le SMIC;
- que le *halal* n'était pas une question régionale et que les approches régionales pourraient avoir des effets préjudiciables sur une réglementation internationale harmonisée consacrée aux produits *halal*.

Conclusion

98. En l'absence d'accord au sein du Comité sur la suite à donner à cette question, celle-ci a été renvoyée à la session suivante.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE SUR LE MAAMOUL (point 13 de l'ordre du jour)¹⁹

99. L'Arabie saoudite a présenté le point. Elle a indiqué que sa production nationale de maamoul garni aux dattes était considérable et que le produit était exporté dans de nombreux pays.

Débat

100. Les membres ont accueilli favorablement la proposition visant à élaborer une norme régionale sur le maamoul et ont confirmé que le produit était fabriqué et exporté par plusieurs membres de la région. Le document de projet pour l'élaboration d'une norme régionale devait donc décrire de manière plus détaillée le volume de production, la consommation et la structure des échanges commerciaux.
101. Les membres ont noté que l'Arabie saoudite dialoguerait avec d'autres pays de la région, afin d'obtenir plus d'informations sur la production et les échanges régionaux de maamoul.

Identification du produit

102. Les membres ont noté que la garniture du maamoul variait d'un pays à l'autre, certains membres le produisant principalement avec une garniture de dattes et d'autres produisant un maamoul garni d'autres types de fruits et/ou de fruits à coque (les pistaches ou les noix, par exemple).
103. Des membres ont également indiqué qu'il existait un maamoul sans garniture, mais que celui-ci était surtout produit au niveau local et n'était pas échangé au niveau régional. Les membres ont donc confirmé que la norme ferait référence à une pâtisserie garnie d'une pâte sucrée moelleuse à base de dattes, d'autres fruits et/ou de fruits à coque et ont indiqué qu'il fallait inclure une description claire dans le document de projet, afin de s'assurer que l'on puisse distinguer clairement le produit d'autres types de pâtisseries ou de sablés.

Principales questions à traiter

104. Les membres ont demandé des éclaircissements sur la composition du produit et ont indiqué que la description de la garniture du maamoul devait prendre en compte les variations nationales dans la région, afin de veiller à ce que toute norme future couvre bien ces variations et, donc, ne crée pas d'obstacles au commerce. Il a également été souligné que les légumes ne seraient pas inclus dans la description des garnitures possibles, car il s'agit d'un produit sucré.
105. Le Secrétariat du Codex a rappelé que les facteurs de qualité, qui sont essentiels pour définir l'identité du produit (sa composition, sa forme ou sa texture, par exemple), devaient être définis plus clairement, car ils déterminent la décision quant à l'aptitude du produit à la normalisation.
106. Des membres ont considéré qu'il serait utile de disposer de plus d'informations sur la durée de conservation du maamoul, afin de mieux définir les spécifications de la norme.

Législations nationales et éventuels obstacles

107. Des membres ont indiqué qu'ils avaient mis en œuvre ou étaient en train d'élaborer des normes ou une réglementation nationales consacrées au maamoul, mais d'autres ont indiqué que ce produit relevait des réglementations sur les biscuits.

Autres normes existantes

108. Les membres ont noté qu'il faudrait approfondir l'examen des travaux déjà entrepris par d'autres organisations internationales pertinentes et des autres normes du Codex existantes (Norme régionale sur la pâte de dattes (CXS 314R-2013), par exemple), afin de mieux comprendre les complémentarités, lacunes, doublons ou conflits éventuels par rapport à la nouvelle norme sur le maamoul.

¹⁹ CX/NE 19/10/16.

Conclusion

109. Le Comité est convenu:
- i) de débiter les nouveaux travaux;
 - ii) de demander à l'Arabie saoudite, avec l'aide du Liban et d'autres membres intéressés, de réviser le document de projet en tenant compte du débat et de soumettre, par l'intermédiaire du Secrétariat du Codex, le document de projet révisé à la Commission du Codex Alimentarius, en vue de son approbation au titre de nouveaux travaux à sa quarante-troisième session, au moins trois mois avant la réunion;
 - iii) d'établir un groupe de travail électronique, présidé par l'Arabie saoudite et travaillant en anglais et en arabe, afin de rédiger, sous réserve de l'approbation de la Commission, l'avant-projet de norme régional, en vue de sa diffusion pour observations à l'étape 3 et de son examen par le Comité, à sa onzième session. Le rapport du groupe de travail électronique devra être soumis au Secrétariat du Codex au moins trois mois avant la onzième session du Comité.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (point 14 de l'ordre du jour)²⁰

110. Le Comité est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission de nommer, à sa quarante-troisième session, l'Arabie saoudite prochaine coordonnatrice pour le Proche Orient, rappelant l'importance du rôle du coordonnateur et la nécessité de renforcer la coordination entre les pays de la région, entre les sessions du Comité et en préparation des prochains comités du Codex.
111. L'Arabie saoudite a remercié toutes les délégations de leur soutien et a exprimé son engagement ferme à exercer la fonction de coordonnateur.

QUESTIONS DIVERSES (point 15 de l'ordre du jour)**Communication avec la Palestine et mécanismes permettant de renforcer sa participation aux travaux du Codex**

112. La Palestine a indiqué que, malgré la mise en place de mécanismes de communication pour faciliter sa participation aux activités du Codex, elle ne recevait pas les documents. Le Secrétariat du Codex a précisé que tous les documents du Codex étaient mis à disposition sur le site web du Codex, a rappelé que la Palestine avait été ajoutée à la liste de diffusion du Codex et a invité la délégation à lui confirmer que le contact fourni était toujours valable.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 16 de l'ordre du jour)

113. Le Comité a été informé que sa prochaine session se tiendrait dans un délai d'environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux membres une fois que la Commission aura nommé le coordonnateur à sa quarante-troisième session et après un dialogue entre le coordonnateur et le Secrétariat du Codex.

²⁰ CX/NE 19/10/17.

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES
CHAIRPERSON – PRÉSIDENT – PRESIDENTE

Mr Mohammad Hossein Shojaee Aliabadi
 Senior Scientific Adviser
 Institute of Standards and Industrial Research of Iran (ISIRI) Tehran
 Iran

**MEMBER COUNTRIES – PAYS MEMBRES –
 PAÍSES MIEMBROS**

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Houcine Elassa
 Veterinary Inspector of Oran border posts
 Ministry of Agriculture Rural Development and Fisheries
 Algiers

Mr Nourreddine Haridi
 Sub-Director for Food Products
 Standardization, responsible of National Codex
 Committee
 Ministry of Trade
 Algiers

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Mr Mohamed Doweidar
 Minister Plenipotentiary for Commercial Affairs
 Embassy of the Arab Republic of Egypt in Italy
 Rome

Ms Noha Mohamed Attia Eliwa
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and Quality
 (EOS)
 Cairo

Mr Ahmed Mohammed Elhelw
 Codex Contact Point for Egypt
 Egyptian Organization for Standardization and Quality
 (EOS)
 Cairo

Mr Ali Mahmoud Mohamed Soliman
 Minister's Adviser for Plant Quarantine & Sanitary and
 Phytosanitary
 Agricultural Research Center, Ministry of Agriculture
 and Land Reclamation
 Giza

Mr Reda Ibrahim Mohamed Abdelgalil
 General Technical Manager
 Chamber of Food Industries (CFI)
 Cairo

Mr Mohamed Ahmed Elsayed Shamekh
 Regulatory Affairs Manager - NEAR Region
 Bel Egypt Company
 Cairo

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN
 (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA
 ISLÁMICA DEL)**

Mr Shahin Ghorashizadeh
 Charge d'affaires
 Permanent Representative of the Islamic Republic of
 Iran to FAO
 Rome

IRAQ

Mr Aymen Fareeq Mosleh
 Chemist
 Central Organization for Standardization and Quality
 Control
 Baghdad

Ms Nagham Hameed
 Assistant Chief Biologist
 Central Organization for Standardization and Quality
 Control COSQC
 Baghdad

Mr Hadi Hussein
 Focal Point of FAO / Iraq
 Ministry of Agriculture
 Baghdad

Mr Nihad Saadoon
 Chief Chemist
 COSQC
 Baghdad

JORDAN - JORDANIE - JORDANIA

Mr Natheer Al Bdour
 Director of plant production directorate
 Ministry of Agriculture
 Amman

Ms Areej Qutishat
 Standardization Officer
 Jordan Standard and Metrology Organization
 Amman

KUWAIT - KOWEÏT

Mr Massimo Ziad Ammar
 Permanent Representative of Kuwait to FAO
 Rome

Ms Manar Sabah Al Sabah
 Alternate Permanent Representative of Kuwait to FAO
 Rome

Ms Fayzah Almousherji
 National Codex Contact Point
 Public Authority for Food and Nutrition in Kuwait
 Al Kuwait

LEBANON - LIBAN - LÍBANO

Ms Mirna Atwi
Agriculture Engineer
Ministry of Agriculture
Beirut

Ms Mariam Eid
Head of Department
Ministry of Agriculture
Beirut

Ms Cecile Obeid
Head of Division of the Lebanese Standards
Institution- LIBNOR
Beirut

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Ms Laila Jawad
Chef du département de contrôle analytique
Morocco Foodex
Casablanca

Ms Bouchra Messaoudi
Cadre au Service de la normalisation
Office national de la sécurité sanitaire des produits
alimentaires
Rabat

QATAR

Mr Khalid Yousef Ahmed Al-sulaiti
Head of Port Health and Food Control Section
Public Health Department
Doha

Mr Muna Al-olan
Laboratory Tests Specialist
Ministry of Public Health
Doha

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Mr Abdulaziz Alshuwaish
Executive Director of Standards and
Food Product Evaluation
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Meshal Almotairi
Communications and Standards Setting Dept. Manager
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Talal Abdullh A Almutairi
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Sami Alnokhlan
Senior Food Standards Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Khalil Alswelem
Head of General Food Standards Section
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Abualgith Awaji Haidar
Manager Agricultural Product Safety
Riyadh

Ms Batoul Jamlalliel
International Relations Specialist
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Ms Alaa Fouad M Sendi
Head of International Cooperation
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

STATE OF LIBYA - ÉTAT DE LIBYE - ESTADO DE LIBIA

Mr Mahmoud A.i. Ben Shaban
Agricultural Adviser
Permanent Representation of the Sate of Libya to FAO
Rome

Mr Alamari Albakoush
Manager Food & Drug Control Center
Tripoli

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Ms Sadia Ahmed Daak
Agriculture Attache in Sudan Embassy
Federal Ministry of Agriculture & Forestry
Khartoum

Ms Sana Elshafi
Inspection & Quality Control Director
Sudanese Standard & Metrology Organization
Khartoum

Ms Ula Abdelaziz Makkawi Abdelrhman
Senior Quality Control Officer
Quality Control & Export Development Administration /
Federal Ministry of Agriculture
Khartoum

Ms Ehsas Elawad
Quality Control Inspector
Ministry of Agriculture & Forestry
Khartoum

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Ms Narjes Maslah El Hammar
Directrice Générale
Centre technique de l'agro-alimentaire
Tunis

Ms Hamida Belgaied
Directrice Générale
Direction générale de l'agro-zlimentaire
Tunis

Mr Mohamed Lahbib Ben Jamaa
Directeur Général
Direction générale de la santé végétale et du contrôle
des intrants agricoles
Tunis

Mr Hichem Mechichi
Directeur Général
Agence Nationale de Contrôle Sanitaire et
Environnemental des Produits (ANCSEP)
Tunis

UNITED ARAB EMIRATES - ÉMIRATS ARABES UNIS - EMIRATOS ARABES UNIDOS

Mr Yousef Al Marzouqi
Head of Consumer & Chemical Products
Emirates Authority for Standardization & Metrology
Dubai

Ms Nadia Mohammed Abdullah
Dietitian
Ministry of Health and Prevention
Dubai

YEMEN - YÉMEN

Mr Abdulmalek Nasser
Undersecretary of the Ministry of Agriculture
Ministry Of Agriculture
Aden

PALESTINE

Ms Nareman Abusoud
Director of Export
Ministry of Agriculture

Ms Suha Sawalha
Head of the Food Safety Division
Ministry of Health

MEMBERS FROM OUTSIDE THE REGION/ MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION/ MIEMBROS DE FUERA DE LA REGIÓN

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mr Guilherme Antonio Da Costa
Chair Person, Food Safety Expert
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Brasilia

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Dirk Lange
Head of Unit
European Commission
Brussels

INDONESIA - INDONÉSIE

Mr Purwiyatno Hariyadi
Vice Chairperson of the Codex Alimentarius
Commission
Bogor Agricultural University (IPB)
Bogor

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Ciro Impagnatiello
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Rome

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Steve Wearne
Director of Global Affairs
London

UNITED STATES OF AMERICA - ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE – ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr Kenneth Lowery
Senior International Issues Analyst
Office of the Under Secretary
Washington DC

FAO

Mr Markus Lipp
Senior Food Safety Officer
Office of Food Safety
Rome

Ms Eleonora Dupouy
Food Safety and Quality Officer
Office of Food Safety
Rome

Mr Saber Mansour
Consultant Food Safety
Regional Office for Near East and North Africa
Cairo

Ms Amel Mohammed
Food Safety expert
FAO-Sudan

Mr Jozimo Santos Rocha
Agro Industry Officer
Regional Office for Near East and North Africa
Cairo

WHO - OMS

Ms Amina Benyahia Chaieb
Scientist
Coordinator a.i.
Foodborne and Zoonotic Diseases Unit
Geneva

Ms Catherine Mulholland
Administrator Codex Trust Fund
Department of Food Safety and Zoonoses
Geneva

Mr Philippe Verger
Scientist
WHO-EMRO
Amman

CODEX SECRETARIAT

Ms Sarah Cahill
Senior Food Standards Officer
Rome

Ms Anne Beutling
Monitoring and Evaluation Officer
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera
Programme Specialist Consultant
Rome

Ms Jocelyne Farruggia
Administrative Assistant
Rome

Mr David Massey
Special Advisor
Rome

Mr Roberto Sciotti
Record & Information Management Officer &
Webmaster
Rome

Mr Taras Berchuk
Volunteer
Rome

ACTIVITÉS À METTRE EN OEUVRE DANS LA RÉGION COUVERTE PAR LE COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT À L'APPUI DE L'EXÉCUTION DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2020-2025

Objectif stratégique prioritaire	Objectif prioritaire	Activités pour 2020-2021	Justification des activités proposées	Partie responsable ou chef de file	Résultat attendu pour 2021	Mécanisme de communication d'information
<p>Objectif stratégique 2 Élaborer des normes fondées sur la science et les principes de l'analyse des risques du Codex</p>	<p>2.1 S'appuyer sur les avis scientifiques conformément aux principes d'analyse des risques du Codex</p>	<p>2.1.1 Recueillir des données scientifiques récentes relatives à la surveillance des contaminants (mycotoxines, par exemple) dans les aliments des pays membres de la région</p> <p>2.1.2 Mettre en place un groupe de travail d'experts chargé de l'examen des questions nouvelles et d'importance critique soulevées dans le cadre des comités du Codex.</p> <p>2.1.3 Travailler en collaboration avec les organismes régionaux afin de mobiliser les fonds nécessaires à l'organisation de réunions d'experts dans la région, en vue de définir les positions nationales et régionales</p>	<p>Les documents de projet, les normes et les observations doivent se fonder sur des éléments et données scientifiques communiqués par les pays membres.</p>	<p>Pays membres (points de contact du Codex), Coordonnateur régional</p>	<p>Établissement d'un rapport sur les données disponibles concernant certains contaminants présents dans la région</p> <p>Création d'un groupe technique consultatif chargé de communiquer les données scientifiques régionales</p>	<p>Établissement, par le coordonnateur de la onzième session du Comité, d'un rapport sur les activités entreprises</p>

Objectif stratégique prioritaire	Objectif prioritaire	Activités pour 2020-2021	Justification des activités proposées	Partie responsable ou chef de file	Résultat attendu pour 2021	Mécanisme de communication d'information
Objectif stratégique 3 Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées	3.1 Faire mieux connaître les normes du Codex	3.1.1 Organiser de manière périodique des programmes de sensibilisation à l'importance du Codex en visant différents niveaux de décision parmi toutes les parties prenantes	Faible engagement et manque de connaissances parmi les décisionnaires et les parties prenantes Manque de connaissances au sein des équipes nationales du Codex sur les mécanismes de travail du Codex Alimentarius	Points de contact du Codex, comités nationaux du Codex, bureaux régionaux et de pays de la FAO et de l'OMS	Hausse de la participation et de la contribution aux différents comités du Codex Obtention d'un engagement des pays envers le Codex Alimentarius, qui est une référence en matière de normes de sécurité sanitaire et de qualité des aliments Lancement du processus d'harmonisation des normes et règlements nationaux par référence aux textes du Codex	Enquête biannuelle communiquée au Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
Objectif stratégique 4 Faciliter la participation de tous les membres du Codex tout au long du processus d'établissement d'une norme	4.1. Assurer la pérennité des structures nationales du Codex dans tous les États membres du Codex.	4.1.1 Utiliser les outils disponibles (outil de diagnostic FAO/OMS) aux fins de l'évaluation des structures nationales du Codex 4.1.2 Augmenter le nombre de sessions de formation sur les procédures de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires et faciliter l'accès à ces sessions, sur la base des directives et des outils disponibles en arabe	Veiller à ce que les membres soient informés des mécanismes de travail dans leurs pays et disposent d'infrastructures du Codex robustes (afin de préparer leur position nationale, d'élaborer des politiques relatives au Codex à l'échelle du pays, de veiller à ce que les points de contact du Codex puissent travailler efficacement, etc.)	FAO et OMS, avec le coordonnateur régional et les pays membres	Application de l'outil de diagnostic FAO/OMS par 25 pour cent des membres régionaux D'ici à 2021, augmentation de 10 pour cent de la participation des membres de la région aux activités du Codex	Rapports du Secrétariat du Codex sur la participation

Objectif stratégique prioritaire	Objectif prioritaire	Activités pour 2020-2021	Justification des activités proposées	Partie responsable ou chef de file	Résultat attendu pour 2021	Mécanisme de communication d'information
	4.2 Réduire les obstacles à une participation active des pays en développement.	4.2.1 Établir une liste des pays qui rencontrent des difficultés à participer aux activités du Codex et s'attacher à recenser les parties et les organisations susceptibles d'apporter un soutien (matériel et virtuel) à leur participation, et les aider dans les tâches connexes, notamment la facilitation des procédures relatives aux visas.	Améliorer la participation des pays en développement, en particulier les pays confrontés à des problèmes spécifiques	Secrétariats des pays hôtes, Secrétariat du Codex, autres Membres de la région, coordonnateur régional	Liste des pays qui ont besoin d'un soutien, processus d'assistance en matière d'obtention des visas (p. ex. demande des lettres d'invitation). Atelier sur la participation virtuelle et recensement des sources de financement possibles qui permettraient d'appuyer la participation physique	Statistiques sur la participation aux groupes de travail électronique, au Système de mise en ligne des observations et aux réunions du Comité

ANNEXE III

PLAN DE COMMUNICATION RÉGIONAL POUR 2020-2025

Le tableau présente les objectifs, les activités, les cibles et les indicateurs du Plan de communication régional du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient. Ces éléments découlent de l'Objectif 3 du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 «Accroître les effets en faisant en sorte que les normes du Codex soient reconnues et utilisées», en particulier l'objectif 3.1 «Faire mieux connaître les normes du Codex».

Objectif	Activités	Partie responsable	Cibles	Indicateurs
1. Établir des voies de communication claires	<p>1.1. Renforcer et améliorer la circulation de l'information et les échanges entre les pays et le Secrétariat du Codex</p> <p>1.2. Établir des méthodes de communication simples et rapides (groupe sur WhatsApp ou groupe de discussion sur le forum du Codex consacré aux groupes de travail électronique, par exemple).</p>	<p>1.1 Pays et Secrétariat du Codex</p> <p>1.2 Coordonnateur régional, pays et Secrétariat du Codex</p>	D'ici à la onzième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (2021), 75 pour cent des membres/observateurs interrogés déclarent que l'actualité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex sont «excellentes» ou «bonnes»	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de réponses à l'enquête indiquant que les communications régionales sont «excellentes» ou «bonnes»
2. Communiquer sur l'importance des normes du Codex dans la région	<p>2.1. Fournir chaque mois au Secrétariat du Codex des projets de récits en ligne qui illustrent les travaux sur la sécurité sanitaire des aliments ou les normes ou les initiatives de renforcement des capacités dans la région</p> <p>2.2. Promouvoir les exemples de réussite régionaux et les initiatives régionales, en collaboration avec le Secrétariat du Codex et la FAO/OMS</p>	<p>2.1 Pays, coordonnateur régional</p> <p>2.2 Secrétariat du Codex, coordonnateur régional, FAO/OMS</p>	<p>D'ici à la quarante-troisième session de la Commission, publier 10 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région</p> <p>D'ici à la onzième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient, publier 25 articles sur des actualités qui concernent les pays de la région</p> <p>D'ici à la onzième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient, 50 pour cent des pays de la région ont apporté une contribution aux nouvelles du Codex, sur la page web régionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nombre de récits publiés par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient • Nombre de pays qui ont contribué au moyen d'une publication.

PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LE ZAAATAR (MÉLANGE D'ÉPICES)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme décrit les spécifications et les caractéristiques qui doivent être observées pour le zaatar (mélange d'épices) destiné à la consommation humaine directe.

2. DESCRIPTION

2.1 DEFINITION

2.1.1 Zaatar (mélange d'épices)

Il s'agit d'un mélange obtenu à partir de zaatar (plante) séché et de zaatar (plante) à feuille large séché (définis ci-après), et de pelures de sumac et de graines de sésame, auxquels d'autres ingrédients peuvent être ajoutés. Le zaatar (mélange d'épices) est classé selon les catégories indiquées à la section 2.2.

2.1.2 Zaatar (plante) séché

Il s'agit des feuilles et/ou des efflorescences des plantes sauvages ou cultivées suivantes, qui sont séchées puis fragmentées manuellement ou mécaniquement mais ne sont pas réduites en poudre.

- *Origanum* spp.
- *Thymbra* spp.
- *Thymus* spp.
- *Satureja* spp.

2.1.3 Zaatar (plante) à feuille large séché

Il s'agit des feuilles et/ou des efflorescences de zaatar à feuille large sauvage ou cultivé, à savoir *Origanum syriacum* (au moins 75 pour cent), ou d'un mélange (25 pour cent au maximum) de feuilles et d'efflorescences des variétés suivantes, qui sont séchées puis fragmentées manuellement ou mécaniquement mais ne sont pas réduites en poudre.

- *Origanum ehrenbergii*
- *Thymbra spicata*
- *Coridothymus capitalus*
- *Thymus syriacus*
- *Satureja thymbra*

2.2 CLASSIFICATION

Le zaatar (mélange d'épices) est classé comme suit:

2.2.1 Zaatar (mélange d'épices) de qualité 1

Le produit est composé d'au moins 40 pour cent de zaatar (plante) à feuille large mélangé exclusivement à des graines de sésame et des pelures de sumac, avec éventuellement l'ajout de 4 pour cent de sel au maximum.

2.2.2 Zaatar (mélange d'épices) de qualité 2

Le produit est composé d'au moins 30 pour cent de zaatar (plante) ou de zaatar (plante) à feuille large mélangé à des graines de sésame et des pelures de sumac, avec éventuellement l'ajout de graines, de fruits à coque, d'épices et de condiments, ainsi que de 4 pour cent de sel au maximum.

2.2.3 Zaatar (mélange d'épices) de qualité 3

Le produit est composé d'au moins 15 pour cent de zaatar (plante) ou de zaatar (plante) à feuille large mélangé à des graines de sésame et des pelures de sumac qui doivent représenter au moins 5 pour cent, avec éventuellement l'ajout de sel (4 pour cent maximum) et d'acide citrique conformément aux bonnes pratiques de fabrication. Des ingrédients facultatifs, énumérés dans la

section 3.1.2, peuvent être ajoutés à condition qu'ils satisfassent tous aux bonnes pratiques de fabrication.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ

3.1 COMPOSITION

3.1.1 Principaux ingrédients du zaatar (mélange d'épices)

Zaatar (plante) séché tel que défini dans la section 2.1.2, zaatar (plante) à feuille large séché tel que défini dans la Section 2.1.3, pelures de sumac et graines de sésame.

3.1.2 Ingrédients facultatifs du zaatar (mélange d'épices) de qualité 3 uniquement

- Légumineuses
- Graines
- Herbes aromatiques
- Épices et condiments (cumin par exemple)
- Mielasses de grenade
- Huile végétale
- Fruits à coque
- Son de blé

3.2 FACTEURS DE QUALITE

3.2.1 Spécifications générales

Les caractéristiques ci-après doivent être observées pour le zaatar (mélange d'épices):

- Tous les ingrédients utilisés pour la préparation du produit doivent être conformes aux dispositions des normes correspondantes du Codex Alimentarius.
- Le produit final ne doit pas être réduit en poudre afin que ses principaux ingrédients soient reconnaissables à l'œil nu ou par examen au microscope (feuilles, efflorescences, pailles, etc.), afin d'éviter la fraude et la dissimulation d'impuretés, et garantir que des pourcentages plus importants d'huiles essentielles sont conservés.
- Le produit doit avoir une saveur et une odeur particulières et être exempt de saveurs et d'odeurs étrangères, y compris le rancissement et les moisissures, ainsi que de substances étrangères.
- Le produit doit être stocké dans un endroit frais et sec.

3.2.2 Caractéristiques physiques et chimiques du zaatar (mélange d'épices)

3.2.2.1 Spécifications physiques

Le zaatar (mélange d'épices) doit être exempt d'insectes et d'araignées vivants, de moisissures visibles, d'insectes morts et de parties d'insectes, de contamination par des déchets de rongeurs, d'oiseaux et d'escargots¹. En outre, il doit se conformer aux spécifications physiques indiquées dans le tableau 1.

Tableau 1: Spécifications physiques du zaatar (mélange d'épices)

Paramètre	Spécification
Matières végétales étrangères ¹ , maximum % fraction massique	2,0
Teneur en matières étrangères ² , maximum % fraction massique	1,0

¹ *Matières végétales liées à la plante dont est issu le produit - mais qui ne sont pas acceptées dans le produit fini.*

² *Toute matière ou substance étrangère indésirable détectable qui n'est pas habituellement liée aux composantes naturelles du produit, par exemple des éclats de bois ou de pierre, de la toile de jute, du métal, etc.*

¹ Le cas échéant, on utilisera une loupe, en précisant le facteur de grossissement dans le rapport sur les résultats du test.

3.2.2.2 Spécifications chimiques

Tableau 2: Spécifications chimiques du zaatar (mélange d'épices)

Paramètre	Spécification		
	Qualité 1	Qualité 2	Qualité 3
Humidité, % fraction massique (base sèche), maximum	12,0	12,0	12,0
Total du sel de cuisine, % fraction massique (base sèche), maximum	4,0	4,0	4,0
Cendres insolubles dans l'acide, % fraction massique (base sèche), maximum	1,0	1,0	1,0

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif n'est autorisé dans le zaatar (mélange d'épices) de qualité 1 et de qualité 2. Seuls les additifs alimentaires suivants sont autorisés dans le zaatar (mélange d'épices) de qualité 3 (tableau 3).

Tableau 3: Additifs alimentaires dans le zaatar (mélange d'épices) de qualité 3

N° SIN	Nom de l'additif	Concentration maximale
Régulateurs d'acidité		
330	Acide citrique	BPF

5. CONTAMINANTS

- 5.1** Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux 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 être conformes aux limites maximales de résidus pour les pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. HYGIÈNE

- 6.1** Il est recommandé de préparer et manipuler les produits couverts par la présente norme conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) et d'autres documents du Codex pertinents tels que le Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau (CXC 75-2015).
- 6.2** Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Les produits visés par la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). Les allégations relatives à la santé doivent être conformes aux dispositions des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997), en tant que de besoin. En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 NOM DU PRODUIT

- 7.1.1** Le nom du produit doit être «zaatar (mélange d'épices)».
- 7.1.2** La catégorie sera indiquée conformément à la classification de la section 2.2 à côté du nom du produit.

7.2 ÉTIQUETAGE DES RECIPIENTS NON DESTINÉS A LA VENTE AU DETAIL

Les renseignements concernant les récipients non destinés à la vente au détail doivent figurer soit sur le récipient, soit sur les documents d'accompagnement, exception faite du nom du produit, de l'identification du lot, du nom et de l'adresse du fabricant, de l'emballleur, du distributeur, ou de l'importateur ainsi que des instructions relatives à l'entreposage, lesquels doivent figurer sur le

réceptif. Toutefois, l'identification des lots et le nom et l'adresse du fabricant, de l'emballer, 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.

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE²

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) se rapportant aux dispositions de cette norme.

Tableau 4: Méthodes d'analyse du zaatar (mélange d'épices)

Mesure	Méthode	Principe	Type*
Chlorure de sodium	AOAC 960.29	Titrimétrie (Mohr: dosage du chlorure, sous la forme de chlorure de sodium)	
Humidité	AOAC 925.10	Gravimétrie, séchage à 130 °C	
Cendres insolubles dans l'acide	AOAC 941.12	Gravimétrie, incinération à 550 °C (pour le résidu incinéré insoluble dans l'acide chlorydrique)	
Matières étrangères endogènes	ISO 927	Examen visuel puis volumétrie	I
Matières étrangères exogènes	ISO 927	Examen visuel puis volumétrie	I
Insectes/déjections/fragments d'insectes	Méthode de l'AOAC adaptée à certaines épices, chapitre 16, sous-chapitre 14 NIMP 8 - Détermination de la situation d'un organisme nuisible dans une zone	Examen visuel	IV
Domages causés par des moisissures	Method V-8 - Spices, Condiments, Flavors and Crude Drugs (Macroanalytical Procedure Manual, USFDA, Technical Bulletin Number 5) (Méthode établie par l'administration des États-Unis chargée des produits alimentaires et pharmaceutiques)	Examen visuel (produit entier)	IV
Déjections de mammifères	Macroanalytical Procedure Manual, USFDA, Technical Bulletin Number 5, V.39 B (Méthode établie par l'administration des États-Unis chargée des produits alimentaires et pharmaceutiques) (produit entier)	Examen visuel	IV
Autres déjections	AOAC 993.27 (produit broyé)	Méthode de détection enzymatique	IV

* Conformément au Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, Section II: Élaboration des normes Codex et textes apparentés – Principes pour l'élaboration des méthodes d'analyse du Codex

² La liste des méthodes d'analyse et d'échantillonnage sera retirée lorsque la norme sera adoptée par la Commission du Codex Alimentarius et intégrée dans le CXS 234-1999.