



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DE COORDINATION FAO/OMS POUR LE PROCHE-ORIENT
Onzième session

Siège de la FAO, Rome, 18-22 septembre 2023

Alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent dans les normes régionales et des dispositions pertinentes de la NGAA

Document élaboré par le groupe de travail électronique dirigé par l'Arabie saoudite

1. Informations générales

- 1.1 À sa 10^e session, le Comité du Codex pour le Proche-Orient (CCNE) est convenu de créer un groupe de travail électronique, présidé par l'Arabie saoudite et travaillant en anglais et en arabe, chargé d'examiner l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes régionales élaborées par le Comité sur celles de la Norme générale sur les additifs alimentaires (NGAA, CXS 192-1995).
- 1.2 Le Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA), qui dirige ce processus, a mis au point des directives concernant l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires, à l'intention des comités qui ont élaboré des normes relatives à des produits¹. Ce document définit des exigences minimales pour les comités de produits actifs dont les compétences sont limitées pour entreprendre ce travail.
- 1.3 Le processus appliqué est conforme aux exigences des paragraphes 10 à 13 des directives, «Mise à jour des dispositions relatives aux additifs alimentaires – exigences minimales pour l'alignement».

2. Description du processus

- 2.1 Le groupe de travail électronique présidé par l'Arabie saoudite a invité tous les membres et observateurs intéressés à participer à ses travaux. Le calendrier proposé pour les travaux était le suivant:

N°	Date	Sujet
1.	1^{er} mai 2021	Date limite pour répondre à l'invitation et établir la liste des membres du groupe de travail électronique
2.	15 juin 2021	Lancement de la première série d'observations sur l'avant-projet d'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent dans les normes régionales et des dispositions pertinentes de la NGAA
3.	15 septembre 2021	Date limite de soumission de la première série d'observations
4.	1^{er} novembre 2021	Diffusion du projet de norme révisé en vue de recueillir une deuxième série d'observations concernant l'alignement proposé
5.	1^{er} janvier 2022	Date limite de soumission des observations
6.	1^{er} mars 2022	Rapport du groupe de travail électronique et proposition finale pour l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes régionales sur celles de la NGAA, sur la base des observations soumises au secrétariat du Codex

¹ Document d'information du CCFA – DIRECTIVES AUX COMITÉS DE PRODUITS SUR L'ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES. Disponible à l'adresse: https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/codexalimentarius/committee/docs/INF_CCFA_f_01.pdf.

2.2 Les membres suivants ont participé au groupe de travail électronique: Émirats arabes unis, Iran, Iraq, Jordanie et République arabe syrienne. La liste des participants figure à l'**annexe II**.

2.3 Le groupe de travail électronique a mené deux cycles de consultations. Les observations soumises par la République arabe syrienne lors du premier cycle ont été examinées par le Président du groupe de travail électronique, qui a fourni des précisions à ce sujet. Le deuxième projet a été diffusé mais n'a pas fait l'objet de nouvelles observations.

2.4 La proposition finale a été préparée par le Président du groupe de travail électronique. L'annexe I contient les dispositions relatives aux additifs alimentaires qui figurent dans les normes élaborées par le Comité, ainsi que des explications y relatives.

3. Recommandations

3.1 Compte tenu des progrès réalisés par le groupe de travail électronique, le Comité est invité à examiner les informations présentées à l'annexe I ainsi que les recommandations suivantes, pour chacune des normes régionales, en vue de leur examen par le CCFA.

3.2 Norme régionale sur le houmous avec tahiné en conserve (CXS 257R-2007) – Confirmer que les dispositions relatives aux additifs alimentaires incluses dans la norme sont toujours appropriées et demander au CCFA d'ajouter des notes à la NGAA pour indiquer que seuls les trois additifs en question, à savoir l'acide citrique (SIN 330), le carbonate de sodium (SIN 500 i) et le carbonate de potassium (SIN 501 i), peuvent être utilisés dans ce produit conformément aux bonnes pratiques de fabrication et avec des fonctions technologiques spécifiques.

3.3 Norme régionale sur le fowl medames en conserve (CXS 258 R-2007) – Proposer de modifier la dénomination des acides éthylène diamine tétracétiques (EDTA) qui deviendraient des ÉTHYLÈNE DIAMINE TÉTRA ACÉTATES; confirmer que les dispositions relatives aux additifs alimentaires incluses dans la norme sont toujours appropriées et demander au CCFA d'ajouter des notes à la NGAA pour indiquer que seuls les deux additifs suivants, à savoir l'acide citrique (SIN 330), conformément aux bonnes pratiques de fabrication, et les EDTA (SIN 386 et 385), à une concentration maximale de 365 mg/kg, peuvent être utilisés dans ce produit et avec des fonctions technologiques spécifiques.

3.4 Norme régionale sur le tahiné (CXS 259R-2007) – Convenir du fait qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé dans ce produit, proposer d'insérer la disposition relative aux additifs alimentaires, c'est-à-dire «Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le tahiné», dans la norme relative au produit, et demander au CCFA d'apporter les modifications nécessaires à la NGAA.

3.5 Norme régionale sur la harissa (purée de piment rouge piquant) (CXS 308R-2011) – Confirmer qu'aucun additif alimentaire ne peut être utilisé dans la harissa, réviser la disposition relative aux additifs alimentaires pour indiquer qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme et demander au CCFA d'apporter les modifications nécessaires à la NGAA.

3.6 Norme régionale sur le halva avec tahiné (CXS 309R-2011) – Confirmer que les dispositions relatives aux additifs alimentaires incluses dans la norme sont toujours appropriées et noter que l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires dans cette norme sur celles de la NGAA a été achevé. Demander qu'une modification d'ordre rédactionnel soit apportée à la description de la catégorie d'aliments 05.2.2 «Bonbons mous» figurant dans la NGAA (remplacer «halwa teheniaa» par «Halwa Tehenia» dans la version anglaise de la NGAA, à la page 28) afin de refléter correctement le nom du produit.

3.7 Norme régionale sur la pâte de dattes (CXS 314R-2013) – Confirmer qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé dans la pâte de dattes, réviser la disposition relative aux additifs alimentaires pour indiquer qu'aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme et demander au CCFA d'apporter les modifications nécessaires à la NGAA.

3.8 Norme régionale sur le dough (CXS 332R-2018) – Prendre note du fait que les dispositions relatives aux additifs alimentaires n'ont pas encore été élaborées pour ce produit, que le travail portant sur l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme sur les laits fermentés (CXS 243-2003) est toujours en cours au sein du CCFA, et que les travaux menés sur ces dispositions doivent être interrompus jusqu'à ce que l'alignement ait été achevé.

3.9 Norme régionale sur le zaâtar (mélange d'épices) (CXS 341R-2020) – confirmer que les dispositions relatives aux additifs alimentaires incluses de la norme sont toujours appropriées, proposer que la catégorie d'aliments 0.4.2.2.2 (Légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé véra), algues marines, fruits à coque et graines) soit révisée et devienne la catégorie 12. 2.1 (Herbes et épices), et demander au CCFA d'ajouter des notes à la NGAA pour indiquer que l'acide citrique (SIN 330) utilisé comme régulateur d'acidité n'est autorisé que dans le zaâtar (mélange d'épices) de qualité standard (grade 3), conformément aux bonnes pratiques de fabrication.

**ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI FIGURENT DANS LES NORMES RÉGIONALES
SUR LES DISPOSITIONS PERTINENTES DE LA NGAA**

N°	NORMES RÉGIONALES	Catégorie d'aliments figurant dans la liste de références croisées de la NGAA	N° SIN	ADDITIFS ALIMENTAIRES	LIMITES(S) MAXIMALE(S)	OBSERVATIONS ET CONCLUSIONS
1.	CXS 257R-2007 (Norme régionale sur le houmous avec tahiné en conserve)	04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloé véra), et algues marines	330	Acide critique	BPF	Confirmer que le houmous avec tahiné en conserve a été classé dans la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA (04.2.2.4). Confirmer que les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles qu'elles figurent dans la norme régionale n'ont pas été modifiées et demander au CCFA d'ajouter les notes correspondantes à la NGAA de manière à en rendre compte.
			500 i	Carbonate de sodium	BPF	
			501 i	Carbonate de potassium	BPF	
2.	CXS 258R-2007 (Norme régionale sur le foul medames en conserve)	04.2.2.4 Légumes en boîte ou en bocaux (pasteurisés) ou pasteurisés sous pression (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, aloès ordinaire), et algues marines	330	Acide critique	BPF	Confirmer que le foul medames en conserve a été classé dans la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA (04.2.2.4). Modifier la dénomination des acides éthylène diamine tétracétiques (EDTA) en ÉTHYLÈNE DIAMINE TÉTRA ACÉTATES, pour assurer la cohérence avec la dénomination utilisée dans la NGAA. Confirmer qu'il n'y a pas de changement à apporter aux dispositions relatives aux additifs alimentaires telles qu'incluses dans la norme régionale, que l'acide citrique est utilisé comme régulateur d'acidité dans ce produit et que les EDTA sont utilisés comme antioxydants et agents de conservation, et demander au CCFA d'ajouter une note en ce sens dans la NGAA.
			386 385	EDTA	365 mg/kg (seul ou en combinaison en tant qu'acide éthylène-diamine-tétracétique-calcio-disodique).	

3.	CXS 259R-2007 (Norme régionale sur le tahiné)	04.2.2.6 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloé véra), algues marines, fruits à coque et pâtes et préparations à base de graines (desserts et sauces à base de légumes, légumes confits, par ex.) autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5	Bien que cela ne soit pas précisé dans la norme, le produit doit être exempt de saveurs artificielles, d'agents de remplissage, de colorants et d'agents de blanchiment (dioxyde de titanium), c'est-à-dire qu'aucun additif n'est autorisé.	Confirmer que le tahiné a été classé dans la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA (04.2.2.6). Faire figurer la mention suivante dans les normes: «Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme» et demander au CCFA d'aligner en conséquence.
4.	CXS 308R-2011 (Norme régionale sur la harissa [purée de piment rouge piquant])	04.2.2.6 Légumes (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses, et aloé véra), algues marines, fruits à coque et pâtes et préparations à base de graines (desserts et sauces à base de légumes, légumes confits, par ex.) autres que ceux de la catégorie 04.2.2.5	Confirmer qu'aucun additif alimentaire ne doit être utilisé dans la harissa.	Confirmer que la harissa a été classée dans la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA (04.2.2.6). Faire figurer la mention suivante dans la norme: «Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme» et demander au CCFA d'aligner en conséquence.
5.	CXS 309R-2011 (Norme régionale sur le halva avec tahiné)	05.2.2 Bonbons mous: Parmi ces produits figurent les friandises tendres et à mâcher telles que les caramels (contenant du sirop, des matières grasses, des colorants et des arômes) ainsi que leurs équivalents diététiques; les produits contenant ou non du cacao et du lait (caramels et caramels aromatisés au chocolat, par ex.); les confiseries gélifiées (haricots gélifiés, pâtes de fruits gélifiées enrobées de sucre, à base de gélatine, de pectine, de colorants et d'arômes); et la réglisse. On y trouve également le halva avec tahiné et les spécialités orientales, telles que la gelée de haricots sucrée (yokan) et la gelée d'agar pour le mitsumame. Les produits de ce type peuvent être utilisés comme garniture pour des produits chocolatés relevant du champ d'application des catégories d'aliments 05.1.4 et 05.1.5	Seuls les acidifiants et les émulsifiants énumérés dans le tableau 3 de la Norme générale sur les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.	Confirmer que le halva avec tahiné a été classé dans la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA (05.2.2) mais demander qu'une modification d'ordre rédactionnel soit apportée à la description de la catégorie d'aliments 05.2.2 «Bonbons mous» à la page 28 de la version anglaise pour remplacer l'expression «halwa teheniaa» par «Halwa Tehenia». Confirmer que les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles qu'elles figurent dans la norme régionale n'ont pas été modifiées et demander au CCFA de faire figurer ces dispositions dans la NGAA, selon qu'il convient.

6.	CXS 314R-2013 (Norme régionale sur la pâte de dattes [Proche-Orient])	04.1.2.8 Préparations de fruits comprenant les pâtes, les purées et les nappages à base de fruits, ainsi que le lait de coco	Aucun additif n'est autorisé dans les produits visés par la présente norme.	Confirmer que la pâte de dattes a été classée dans la catégorie d'aliments appropriée de la NGAA (04.1.2.8). Faire figurer la mention suivante dans la norme: «Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans les aliments conformes à cette norme» et demander au CCFA d'aligner en conséquence.
7.	CXS 332R-2018 (Norme régionale sur le dough)	01.2.1.1 Laits fermentés (nature), non soumis à un traitement thermique après fermentation	(Pour examen ultérieur par le Comité régional de coordination pour le Proche-Orient et approbation consécutive par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires).	Confirmer que le dough a été classé dans les catégories d'aliments appropriées de la NGAA (01.2.1.1, 01.2.1.2 et 01.1.4). Il est à noter que le travail effectué aux fins de l'alignement de ces catégories est toujours en cours et que le CCNE a décidé d'attendre que ce travail soit terminé pour se pencher sur les dispositions relatives aux additifs alimentaires. Projet de dispositions relatives aux additifs Tous les additifs alimentaires autorisés dans la catégorie 01.2.1 et la sous-catégorie 01.2.1.1 sont applicables au dough (nature) non soumis à un traitement thermique après fermentation.
	01.2.1.2 Laits fermentés (nature), soumis à un traitement thermique après fermentation	<ul style="list-style-type: none"> Tous les additifs alimentaires autorisés dans la catégorie 01.2.1 et la sous-catégorie 01.2.1.2 sont applicables au dough (nature), soumis à un traitement thermique après fermentation. 		
	01.1.4 Boissons à base de lait liquide aromatisé	<ul style="list-style-type: none"> Tous les additifs alimentaires dont l'utilisation est autorisée dans la catégorie 01.1.4 sont applicables au dough (aromatisé). 		
8.	CXS 341R-2020 NORME RÉGIONALE SUR LE ZAÂTAR (MÉLANGE D'ÉPICES)	04.2.2.2 Légumes séchés (légumes séchés (y compris champignons, racines et tubercules, légumes secs et légumineuses et aloé véra), algues marines, fruits à coque et graines)	Aucun additif alimentaire n'est autorisé dans le zaâtar (mélange d'épices) de première qualité (grade 1) et de qualité extra (grade 2). Seul l'additif alimentaire suivant est autorisé dans le zaâtar	Recommander de classer le zaâtar (mélange d'épices) dans la catégorie 12.2.1 Herbes et épices, plus appropriée compte tenu de la nature et de la composition du produit. Confirmer que les dispositions relatives aux additifs alimentaires telles qu'elles figurent dans la norme régionale n'ont pas été modifiées et

			<p>(mélange d'épices) de qualité standard (grade 3) (tableau 3).</p> <p>Il doit être composé de 15 % au moins de za'atar frais à feuilles larges ou de za'atar frais mélangé à des graines de sésame et à des pelures de sumac, qui doivent être ajoutés à hauteur de 5 % au moins, avec éventuellement l'ajout de 4 % de sel au maximum et d'acide citrique, conformément aux bonnes pratiques de fabrication.</p> <p>Les ingrédients facultatifs énumérés à la section 3.1.2 peuvent être ajoutés à condition qu'ils soient tous conformes aux bonnes pratiques de fabrication.</p>	<p>demander au CCFA de faire figurer ces dispositions dans la NGAA, selon qu'il convient.</p>
--	--	--	---	---

ANNEXE II

LISTE DES PARTICIPANTS
GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE – CCNE – ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS
RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES QUI FIGURENT DANS LES NORMES
RÉGIONALES SUR LES DISPOSITIONS PERTINENTES DE LA NGAA

Président: Arabie saoudite

Coordonnatrice: Nada Ghazi Saeed

Saudi Food and Drug Authority

Codex.cp@sfda.gov.sa

Iran

Leila Zinatbakhsh
Secrétariat du Codex
ISIRI (Institut des normes et de la recherche
industrielle de la République islamique d'Iran)
codex_office@isiri.gov.ir

Émirats arabes unis

Eyad Attari
Fonterra Moyen-Orient/Comité national du Codex
des Émirats arabes unis
kqalandari@moiat.gov.ae

Liban

Sahar Sleiman
Pays membre
Institut libanais de normalisation – LIBNOR
shsleiman@libnor.org

Diana Kataya
Pays membre
Ministère de l'agriculture
libnor@libnor.org

Iraq

Naghham Hameed Dhahir
Pays membre
COSQC (Organisation centrale de normalisation et
de contrôle de la qualité)
cosqc@cosqc.gov.iq

République arabe syrienne

Iman Saleh
Pays membre
Syrian Arab Organization for Standardisation and
metrology (Organisation arabe syrienne de
normalisation et de métrologie)
imansaleh1@yahoo.com
sasmo@net.sy

Jordanie

Nessma Shannak
Jordan standards and metrology organization
(Organisation jordanienne de normalisation et de
métrologie)
Nessma.shannak@jsmo.gov.jo
jsmo@jsmo.gov.jo