



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-sixième session, Siège de la FAO

Rome (Italie), 1^{er} - 5 juillet 2013

PROPOSITIONS RELATIVES À L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE NOUVEAUX TEXTES APPARENTÉS, AINSI QU'À L'INTERRUPTION D'ACTIVITÉS

(Addendum 2)

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de textes apparentés figure au **Tableau 1** avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les documents de projet qui n'étaient pas inclus dans le rapport de session du Comité responsable et ont été élaborés par la suite sont joints en tant qu'**annexes** au présent document. La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière tant de son *Plan stratégique 2008-2013* que des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

TABLEAU 1: PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

Comité responsable	NORMES ET TEXTES APPARENTÉS	Référence et document de projet
CCLAC	Norme régionale pour le yacon	REP13/LAC par. 203, Annexe III
CCNEA	Norme régionale pour le labneh	REP13/NEA par. 122, Annexe I
CCNEA	Norme régionale pour le mélange de zaâtar	REP13/NEA par. 122, Annexe II

PROPOSITION DE DOCUMENT DE PROJET POUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR LE LABNEH

1- Objectif et champ d'application de la norme

La présente norme vise à définir les facteurs essentiels de composition et de qualité du «labneh», produit de lait fermenté concentré très connu dans la région, afin d'assurer la protection des consommateurs et des pratiques commerciales loyales pour ce produit dans la région Proche-Orient.

2- Pertinence et actualité

Le labneh est un produit traditionnel fabriqué au Proche-Orient; il fait l'objet d'un commerce important dans la région et suscite un intérêt croissant au niveau international. Le processus de production du «labneh» d'abord purement traditionnel est devenu un processus industriel qui doit conserver les facteurs essentiels de composition et de qualité du produit.

La moyenne des importations de «labneh» dans la région Proche-Orient est indiquée dans le tableau ci-dessous:

	Quantité (tonnes)					
Année	2006	2007	2008	2009	2010	2011
TOTAL	9221	15075	7271	6364	17813	13508

**Référence: Données Trade map du Centre du commerce international (ITC)- www.trademap.org- Les quantités indiquées ne concernent que les pays de la région ayant un code SH à 8 chiffres pour le «labneh».*

La moyenne des exportations de «labneh» dans la région Proche-Orient est indiquée dans le tableau ci-dessous:

	Quantité (tonnes)					
Année	2006	2007	2008	2009	2010	2011
TOTAL	73	519,4	386	228	382	562

**Référence: Données Trade map du Centre du commerce international (ITC)- www.trademap.org- Les quantités indiquées ne concernent que les pays de la région ayant un code SH à 8 chiffres pour le «labneh».*

3- Principales questions à traiter

Les principales questions à traiter dans cette norme régionale du Codex pour le labneh concernent la qualité et la sécurité sanitaire afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques commerciales loyales dans la région, en tenant compte des normes et directives en vigueur dans le secteur. Conformément au mode de présentation établi pour les normes de produits, les questions ci-après seront traitées:

- Champ d'application de la norme

- Définitions relatives au processus de production
- Facteurs essentiels de composition et de qualité
- Emballage, conservation et étiquetage, et
- Échantillonnage et méthodes d'essai.

La norme indiquera également les additifs alimentaires autorisés car la NGAA ne les mentionne pas spécifiquement.

4- Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette norme est conforme à l'objectif 1 du Plan stratégique actuel du Codex du fait qu'elle propose un cadre réglementaire cohérent pour le labneh dans la région.

Elle est également conforme aux objectifs 1.2 et 3.1 du plan stratégique proposé pour la période 2014-2019. Cette norme régionale proposée répond à un besoin dans les pays de la région et permettra à ceux-ci de participer plus activement aux travaux du Codex.

5- Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

Le «labneh» est un produit de lait fermenté concentré obtenu traditionnellement en mettant à égoutter des laits fermentés jusqu'à obtention d'un produit ayant un goût et une texture particuliers dus à sa forte concentration et à sa teneur élevée en protéines et en matière sèche du lait.

Les normes existantes du Codex, y compris CODEX STAN 243-2003 ne couvraient pas certains facteurs de qualité, la composition essentielle et les additifs alimentaires autorisés pour les laits fermentés concentrés en général et pour ce produit en particulier, pouvant ainsi créer des problèmes au niveau commercial et à celui de la sécurité sanitaire.

6- Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Non prévue à ce stade de la proposition.

7- Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Des avis techniques du CCFL et du CCMAS pourraient être nécessaires.

8- Calendrier proposé pour la réalisation du nouveau travail, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

- Évaluation du nouveau travail par le Comité exécutif en juin 2013 et approbation par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session en juillet 2013
- Distribution d'un avant-projet aux membres et aux observateurs à l'étape 3 pour examen par la huitième session du Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient en 2015 et avancement à l'étape 5 de la procédure du Codex
- Avancement du projet de norme régionale à l'étape 8 à la neuvième session du CCNEA en janvier 2017
- Adoption des projets de norme à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa session de juillet 2017

ANNEXE II

PROPOSITION DE DOCUMENT DE PROJET POUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR LE MÉLANGE DE ZAÂTAR

1- Objectif et champ d'application de la norme

La présente norme vise à définir les facteurs essentiels de composition et de qualité du «mélange de zaâtar», produit traditionnel bien connu dans la région Proche-Orient, composé des espèces suivantes de Thymus et Origanum:

- *Origanum syriacum*
- *Origanum ehrenbergi*
- *Thymbra spicata*
- *Coridothymus capitalus*
- *Thymus syriacus*
- *Satureia thymbra*
- *Thymus vulgaris*
- *Origanum vulgare, etc.....*

mélangés à des graines de sésame, du sumac et du sel de table.

Cette norme est nécessaire afin d'assurer la protection des consommateurs et des pratiques commerciales loyales pour ce produit dans la région Proche-Orient.

2- Pertinence et actualité

Le «mélange de zaâtar» fait l'objet d'un commerce important dans la région Proche-Orient et suscite un intérêt croissant au niveau international.

Région Proche-Orient	Montant des importations en 2012 (en milliers d'USD)
TOTAL	35 952

*Référence: Données Trade map du Centre du commerce international (ITC)- www.trademap.org

Région Proche-Orient	Montant des exportations en 2012 (en milliers d'USD)
TOTAL	21 309

*Référence: Données Trade map du Centre du commerce international (ITC)- www.trademap.org

3- Principales questions à traiter

Les principales questions à traiter dans une norme régionale Codex pour le mélange de zaâtar concernent la qualité et la sécurité sanitaire afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques commerciales loyales dans la région, en tenant compte des normes et directives en vigueur dans le secteur. Conformément au mode de présentation établi pour les normes de produits, les questions ci-après seront traitées:

- Champ d'application de la norme
- Définitions relatives au processus de production
- Facteurs essentiels de composition et de qualité

- Emballage, conservation et étiquetage, et
- Échantillonnage et méthodes d'essai

La norme indiquera également les additifs alimentaires autorisés car la NGAA ne les mentionne pas spécifiquement.

4- Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Cette norme est conforme à l'objectif 1 du Plan stratégique actuel du Codex du fait qu'elle propose un cadre réglementaire cohérent pour le mélange de za'atar dans la région.

Elle est également conforme aux objectifs 1.2 et 3.1 du plan stratégique proposé pour la période 2014-2019. Cette norme régionale proposée répond à un besoin dans les pays de la région et permettra à ceux-ci de participer plus activement aux travaux du Codex.

5- Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

À ce jour, le Codex n'a pas publié de norme pour ce produit, du fait que des normes Codex existantes pourraient être utilisées pour ce qui concerne l'étiquetage des denrées alimentaires, les contaminants et les méthodes d'essai.

6- Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Non prévue à ce stade de la proposition.

7- Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Des avis techniques du CCFL et du CCMAS pourraient être nécessaires.

Calendrier proposé pour la réalisation du nouveau travail, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

- Évaluation du nouveau travail par le Comité exécutif en juin 2013 et approbation par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session en juillet 2013
- Distribution d'un avant-projet aux membres et aux observateurs à l'étape 3 pour examen par la huitième session du Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient en 2015 et avancement à l'étape 5 de la procédure du Codex
- Avancement du projet de norme régionale à l'étape 8 à la neuvième session du CCNEA en janvier 2017
- Adoption des projets de norme à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa session de juillet 2017