



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP13/NEA

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

*Trente-sixième session
Rome (Italie), 1^{er} – 5 juillet 2013*

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

*Beyrouth (Liban)
21 – 25 janvier 2013*

ii

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2013/1-NEA
Janvier 2013

AUX: Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées

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

OBJET: **Distribution du rapport de la septième session du Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient (REP13/NEA)**

Le rapport de la septième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-cinquième session (Rome, Italie, 1^{er} – 5 juillet 2013).

Questions à soumettre à la Commission à sa trente-sixième session pour adoption:

- Projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique **à l'étape 8 de la procédure** (par. 46 et Annexe II);
- Avant-projet de norme régionale pour la pâte de dattes **aux étapes 5/8 de la procédure** (par. 75 et Annexe III);

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations sont invités à le faire par écrit, de préférence par courrier électronique, en s'adressant au Secrétaire de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla – 00153 Rome (Italie), (courriel: codex@fao.org; Télécopie: +39 06 570 54593), avant le **30 avril 2013**.

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	page iv
Liste des acronymes et abréviations	page v
Rapport de la septième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient	page 1
Résumé de l'avancement des travaux	page 15

Paragraphes

Introduction	1
Ouverture de la session	2 - 7
Adoption de l'ordre du jour (Point 1 de l'ordre du jour)	8 - 11
Questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres comités du Codex (Point 2 de l'ordre du jour)	12 - 69
Avant-Projet de norme pour le fromage fondu	12 - 20
Proposition en vue de la création d'un nouvel organe subsidiaire de la Commission du Codex Alimentarius	21 - 26
Projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique	27 - 46
Méthodes d'analyse et d'échantillonnage visant les Normes régionales pour l'harissa et le halva avec tahiné	47
Projet de plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2014-2019	48 - 69
Activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius y compris le Projet et Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui d'une participation renforcée au Codex (Point 3 de l'ordre du jour)	70 - 74
Avant-projet de norme régionale pour le doogh (Point 4 de l'ordre du jour)	75 - 81
Avant-projet de norme régionale pour la pâte de dattes (Point 5 de l'ordre du jour)	82 - 89
Document de projet de norme régionale pour le lait de chamelle (Point 6 de l'ordre du jour)	90 - 99
Mise à jour depuis la dernière session (Point 7 de l'ordre du jour)	100 - 104
Propositions pour la codification, classification et enregistrement des aliments (Point 8 de l'ordre du jour)	105 - 110
Document de discussion concernant une norme pour des aliments halal (Point 9 de l'ordre du jour)	111 - 117
Nomination du coordonnateur (Point 10 de l'ordre du jour)	118
Autres questions et travaux futurs (Point 11 de l'ordre du jour)	119 - 131
Date et lieu de la prochaine session (Point 12 de l'ordre du jour)	132

Annexes

Annexe I - Liste des participants	page 17
Annexe II – Projet de code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique	page 24
Annexe III – Avant-projet de norme régionale pour la pâte de dattes	page 35

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

À sa septième session, le Comité de coordination pour le Proche-Orient est parvenu aux conclusions ci-après:

Questions soumises à l'examen de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session**Projet et avant-projet de normes et textes apparentés aux étapes 8 ou 5/8 de la procédure**

Le Comité de coordination a communiqué les documents suivants:

- Projet de code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique, pour adoption à l'étape 8 (par. 46) et Annexe II (examen des dispositions relatives à l'hygiène suite à l'approbation du CCFH);
- Avant-projet de norme régionale pour la pâte de dattes, pour adoption aux étapes 5/8 (par. 89 et Annexe III).

Autres questions pour information

Le Comité de coordination:

- S'est déclaré favorable à la poursuite des travaux du Codex sur le fromage fondu et a noté que le nombre de nouvelles normes nationales divergentes relatives à ces produits en l'absence d'une norme du Codex pourrait poser des problèmes au niveau de leur commerce international et a avancé des propositions relatives à la portée de travaux futurs (par. 20).
- A approuvé la création d'un nouveau comité du Codex pour les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations (par. 26).
- A éclairci des questions posées par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (par. 47).
- A examiné le projet de Plan stratégique 2014 – 2019 et formulé plusieurs observations et suggestions (paragraphe 48 – 69).
- A renvoyé l'avant-projet de norme pour le doogh à l'étape 2 en vue de son remaniement par un groupe de travail électronique (par. 81);
- A échangé des informations sur les mises à jour effectuées depuis la dernière session à l'égard des systèmes nationaux de contrôle des aliments, et de la participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires, l'utilisation des normes du Codex aux niveaux national et régional au sein de la région et les questions relatives à la nutrition au sein de la région, et les membres ont indiqué quels étaient les besoins en matière de formation (paragraphe 100 – 104)
- Est convenu qu'il fallait disposer de davantage d'informations avant de demander de nouveaux travaux sur une norme relative au lait de chamelle (par. 99).
- A pris note des informations concernant la codification, classification et enregistrement des aliments (paragraphe 105 - 110)
- Est convenu de soumettre des descriptifs de projet concernant de nouveaux travaux sur des aliments halal, le labneh, le zaatar et la viande réfrigérée et surgelée (paragraphe 117, 122 et 125).
- Est convenu de commencer à élaborer un plan stratégique régional (par. 127).
- A demandé au Secrétariat du Codex de diffuser également des versions imprimées en arabe des publications spéciales du Codex (par. 131).
- A nommé le Liban pour un second mandat comme coordonnateur pour le Proche-Orient (par. 118).

LISTE DES SIGLES

(Utilisés dans le présent rapport)

CCA	Commission du Codex Alimentarius
CCNEA	Comité régional FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CCFL	Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires
CCGP	Comité du Codex sur les principes généraux
CCMAS	Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage
CCMMP	Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers
CCNEA	Comité régional FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CTF	Fonds fiduciaire du Codex
EMPRES	Système de prévention et de réponse rapide pour la sécurité alimentaire
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
GCC	Conseil de coopération du Golfe
GIFSA	Initiative mondiale en faveur des avis scientifiques relatifs à l'alimentation
GSFA	Norme générale pour les additifs alimentaires
ONG	Organisations non gouvernementales
OMS	Organisation mondiale de la santé
OMC	Organisation mondiale du commerce

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient a tenu sa septième session à Beyrouth (Liban), du 21 au 25 janvier 2013, à l'aimable invitation du Liban. La session était présidée par Mme Mariam Eid (Responsable du Département agro-industrie du Ministère libanais de l'agriculture). Ont assisté à la session 71 délégués représentant onze États Membres, deux pays ayant statut d'observateur extérieur à la région et deux organisations internationales. La liste complète des participants, y compris les membres du Secrétariat et les représentants de la FAO et de l'OMS, est jointe en Annexe I au présent rapport.

OUVERTURE

2. La Présidente a souhaité la bienvenue aux délégués et évoqué la genèse du Comité, qui a vu le jour en Égypte et a été accueilli par la Jordanie, puis la Tunisie et enfin le Liban, où il mène aujourd'hui ses activités. La Présidente a mis en exergue les réalisations du Comité dans le domaine de l'établissement de normes régionales, mais elle a également précisé que ces succès demeurent en-deçà des défis que la région doit relever pour se mesurer à la mondialisation et à l'ouverture des marchés. La Présidente a conclu son discours en invitant tous les États Membres à faire de leur mieux pour assurer le succès du Comité, pour l'heure au Liban et à l'avenir dans les pays qui l'accueilleront.

3. M. Mohamed Elmi, conseiller régional pour la sécurité sanitaire des aliments et l'innocuité des produits chimiques de l'OMS/EMRO, s'exprimant au nom de M. Ala Alwan, Directeur régional de l'OMS pour la région de la Méditerranée orientale, a remercié le Liban d'accueillir le Comité, et a réitéré l'engagement de l'OMS envers la sécurité sanitaire des aliments en reconnaissant que les maladies d'origine alimentaire ont une incidence importante sur la santé et le bien-être des personnes et ont de lourdes conséquences économiques, non seulement pour les individus, mais aussi pour les communautés et les pays. Il a également mentionné que les dangers chimiques constituent une source importante de maladies d'origine alimentaire, et qu'il convient de reconnaître les effets que certains ingrédients présents dans nos aliments, comme le sel et certains types de graisses, sont susceptibles d'avoir sur la prolifération de maladies non contagieuses. La Déclaration politique des Nations Unies formulée à l'issue de la réunion de haut niveau sur la prévention et le contrôle des maladies non contagieuses engageait l'OMS et les États Membres à élaborer des plans d'action pour réduire l'exposition aux facteurs de risque. Il a encouragé les délégations à travailler activement dans le cadre du système du Codex, ainsi qu'en fonction de leurs capacités nationales, pour promouvoir et adopter des normes susceptibles de contribuer à la protection de la santé publique.

4. Dans son discours de bienvenue, M. Ali Moumen, Représentant de la FAO au Liban, a souligné l'importance du Comité de coordination régional pour le Proche-Orient, notamment compte tenu des accords de libre-échange devenus réalité depuis la création de l'OMC en 1994 et des obligations des pays d'harmoniser leurs systèmes de contrôle alimentaire moyennant des normes internationales. Il a insisté sur le lien entre les systèmes de production alimentaire et la santé humaine et sur la place importante qu'occupe la sécurité sanitaire des aliments dans les politiques nationales de sécurité alimentaire. Il a également attiré l'attention sur le fait que la sécurité alimentaire et la nutrition constituent l'un des cinq domaines prioritaires convenus par les pays du Proche-Orient dans le cadre des priorités régionales qui ont été adoptées lors de la Conférence régionale pour le Proche-Orient en 2010. Conscient de ces priorités, M. Moumen a invité les gouvernements de la région à prendre une part plus active aux travaux des trois organismes de normalisation, à savoir le Codex Alimentarius, la CCIP et l'OIE, travaux importants pour le commerce et pour défendre les intérêts des pays. Il a souligné le coût économique du non-respect des normes internationales et l'importance de participer à l'établissement de normes pour éviter ces situations. Pour conclure, il a réitéré que la FAO est prête à aider les pays de la région dans leurs efforts pour améliorer leurs systèmes de contrôle alimentaire et renforcer leur participation au Codex.

5. M. Freij Sabounjian, Ministre libanais de l'industrie, a souhaité la bienvenue aux participants à la septième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient et a fait ressortir que les difficultés rencontrées par la région exigent une bonne coordination et la création de synergies. Il a fait remarquer qu'assurer la sécurité sanitaire des aliments est une responsabilité commune qui exige coordination et coopération entre les secteurs public et privé et a souhaité aux participants un agréable séjour au Liban.

6. M. Ali Hassan Khalil, Ministre libanais de la santé publique, a fait observer que l'accueil de cet important événement au Liban consacre son rôle de coordonnateur entre les pays de la région et a insisté sur le rang de priorité élevé attribué par le Liban à la question de la sécurité sanitaire des aliments.

7. M. Hussein Freij Sabounjian, Ministre libanais de l'agriculture, a souhaité la bienvenue aux participants à la session et a mis en lumière le rôle central de la Commission du Codex Alimentarius compte tenu des difficultés rencontrées par les gouvernements pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Il a invité les pays membres à promouvoir la participation efficace aux travaux du Codex et à définir les priorités de la région dans le cadre d'un plan stratégique pour les cinq prochaines années. Le Ministre a mentionné le rôle des gouvernements pour ce qui est d'assurer la sécurité alimentaire et le lien avec la sécurité sanitaire des aliments, qui ne requiert pas moins d'efforts et d'attention. Le Ministre a signalé qu'outre le rôle joué par les gouvernements, les organisations internationales, le secteur privé et la société civile à l'heure de veiller à la sécurité sanitaire des aliments, il leur incombe aussi d'assurer la sécurité alimentaire, tâche non moins importante qui demande à tous de gros efforts afin de veiller à ce que des denrées alimentaires soient disponibles en quantité suffisante et à des prix abordables compte tenu des effets du changement climatique, de la crise économique mondiale et des conflits qui font rage dans certaines régions du globe. Toutes les parties prenantes concernées devront déployer de multiples efforts pour relever ce défi. En ce qui concerne la région du Proche-Orient, le nouveau défi qui se fait jour sont les risques croissants et le recul des investissements provoqués par les changements survenus sur le plan politique et sécuritaire ces dernières années, qui ont accru la pression sur la sécurité alimentaire de la région. Au vu de cette situation, le ministre a invité les gouvernements à prendre leurs responsabilités dans le secteur de l'alimentation, qui est la première nécessité humaine et la plus importante. M. Sabounjian a conclu son discours en souhaitant aux délégations le plus vif succès pour cette session.

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

8. Le Comité est convenu d'examiner le point 3a de l'ordre du jour «Activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius» et le point 3b «Projet et Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui d'une participation renforcée au Codex» avant le point 2a «Questions d'intérêt découlant de la Commission du Codex Alimentarius et d'autres Comités du Codex».

9. Le Comité est convenu d'examiner les questions suivantes sous le point 11 de l'ordre du jour: "Autres questions et travaux futurs".

- Plan stratégique pour le Proche-Orient sur cinq ans
- Publications spéciales en arabe
- Établissement de la norme régionale pour:
 - le labneh
 - le zaatar (préparation à base de thym)
 - l'eau de rose
 - l'eau de fleur d'oranger
 - la viande réfrigérée et surgelée

10. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire avec ces modifications comme ordre du jour de la session.

11. Le Comité est convenu d'établir des groupes de travail de session sur:

- l'Avant-projet de norme régionale pour le doogh (présidé par l'Iraq)
- l'Avant-projet de norme régionale pour la pâte de dattes (présidé par la Tunisie)

QUESTIONS DÉCOULANT DES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2a de l'ordre du jour)²

Avant-projet de norme pour le fromage fondu³

12. Le Comité a rappelé que la Commission était convenue d'interrompre les travaux portant sur l'élaboration d'une norme pour le fromage fondu, et qu'elle avait prié le Secrétariat du Codex de rédiger une circulaire demandant aux membres de passer en revue les dispositions relatives à la sécurité sanitaire et à la qualité qui figuraient dans les textes du Codex. Cet examen devait permettre de recenser les lacunes qui pourraient justifier de nouveaux travaux sur le fromage fondu et de définir la portée des nouvelles activités qu'il faudrait éventuellement envisager pour les combler. La Commission était également convenue de

¹ CX/NEA 13/7/1.

² CX/NEA 13/7/2, CX/NEA 13/7/2-Add.1.

³ REP12/CAC par. 163; CRD11 (Liban).

demander aux comités de coordination FAO/OMS de continuer à réfléchir, à leurs prochaines sessions, à la question de savoir s'il était nécessaire d'établir une norme pour le fromage fondu et à réunir des éléments permettant de délimiter le champ des travaux qu'il faudrait réaliser dans ce domaine. Les comités de coordination devaient lui faire rapport sur ces sujets à sa trente-sixième session.

13. Le Comité est invité à débattre de la nécessité éventuelle d'une norme pour le fromage fondu, comme le lui a demandé la Commission à sa trente-cinquième session.

14. La délégation libanaise a présenté le document CRD 11, qui résumait les éléments justifiant, selon elle, de poursuivre les travaux du Codex sur le fromage fondu et délimitait les domaines à traiter: le fromage fondu était un produit commercialisé à grande échelle que le Liban ne fabriquait pas mais importait, il était consommé en quantité importante par le grand public, en particulier les jeunes; il faisait aussi l'objet d'échanges commerciaux au sein des pays de la région et au niveau international; afin de protéger la santé humaine et de veiller à la loyauté des pratiques commerciales, les organes de normalisation avaient élaboré des normes nationales pour ce produit car aucune norme spécifique du Codex ne couvrait les facteurs essentiels de composition et de qualité ni les obligations particulières en matière d'étiquetage. La délégation libanaise estimait que les membres du Codex situés au Proche-Orient devraient souligner combien il était important de disposer d'une norme du Codex pour le fromage fondu. Ainsi, en l'absence de consensus international, on pourrait élaborer une norme régionale portant sur les éléments les plus susceptibles d'induire les consommateurs en erreur: description, facteurs essentiels de composition et de qualité, et étiquetage.

15. La délégation libanaise a ajouté que la multiplicité des normes nationales pourrait à l'avenir faire obstacle au commerce et que l'on pouvait envisager en premier lieu d'établir une norme régionale. On pourrait examiner plusieurs possibilités, notamment celle de combiner sous la forme d'un document unique toutes les dispositions applicables au fromage fondu puis d'analyser les lacunes qui subsisteraient.

16. D'autres délégations étaient aussi d'avis qu'il fallait poursuivre les travaux sur le fromage fondu pour les raisons suivantes: il était difficile de distinguer le fromage fondu d'autres produits similaires; il existait des ambiguïtés quant aux taux d'acides gras; les produits présentaient des différences importantes, certains n'ayant même aucun lien avec le fromage fondu et pouvant s'avérer dangereux pour la santé, en particulier chez les enfants qui en consommaient beaucoup.

17. Plusieurs pays ont signalé que les distinctions qu'ils opéraient entre les produits se fondaient sur leurs normes nationales et ont insisté sur la nécessité de protéger les consommateurs.

18. La délégation égyptienne, quant à elle, a indiqué qu'elle n'avait pas de problème concernant le fromage fondu, sachant qu'il faisait l'objet de deux normes locales, l'une pour le fromage à base de matière grasse de lait (naturelle), l'autre pour le fromage à base de matière grasse végétale (naturelle), toutes deux tenant compte des normes Codex générales afin d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité du produit final.

19. L'observateur de la FIL a fait rapport sur une étude qui avait été présentée à la trente-cinquième session de la Commission. Celle-ci concluait que la multiplicité des produits commercialisés sous la dénomination de fromage fondu compliquait la normalisation et que les normes générales du Codex couvraient largement les questions générales relatives à la sécurité sanitaire et à l'information des consommateurs. Par ailleurs, la délégation a évoqué les diverses démarches entreprises par le Comité sur le lait et les produits laitiers (en neuf sessions) et par de nombreux groupes de travail en vue de faire progresser la question. Cependant, il n'avait pas été possible de parvenir au consensus indispensable sur deux points: comment fixer la teneur en fromage du fromage fondu et comment différencier le fromage fondu de ses produits dérivés. Il en a été de même quant aux additifs et aux composants, ainsi qu'à la distinction entre le fromage à tartiner et le fromage à trancher.

20. Le Comité a fait sien l'analyse du Liban (voir par. 13) quant à la nécessité de poursuivre les travaux du Codex sur le fromage fondu. Il a fait remarquer, en particulier, qu'en l'absence d'une norme du Codex la multiplicité des nouvelles normes nationales pour ce produit pourrait faire obstacle au commerce international. Il s'est déclaré favorable à la proposition du Liban (voir par. 13) portant sur les domaines des éventuels travaux à venir. Enfin, il est convenu de suggérer à la Commission de réaliser, dans un premier temps, une étude visant à combiner en un document unique toutes les normes verticales et horizontales du Codex qui s'appliquaient déjà au fromage fondu et aux produits apparentés, et à analyser les lacunes qui subsisteraient.

Proposition relative à la création d'un organe subsidiaire de la Commission du Codex Alimentarius⁴

21. Le Comité a pris note du fait que la Commission, à sa trente-cinquième session, avait examiné une proposition de la délégation indienne visant à créer un organe subsidiaire chargé des épices, des herbes

⁴ CRD 1 (Égypte).

aromatiques et de leurs formulations, et qu'elle était convenue de demander l'avis des comités de coordination FAO/OMS afin d'aider les États Membres à prendre une décision à ce sujet. La Commission devait réexaminer la question à sa prochaine session en s'appuyant sur le document de réflexion qui serait élaboré par l'Inde et sur les avis des comités de coordination.

22. La délégation indienne a justifié la création d'un comité du Codex sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations en invoquant les arguments suivants: il existait dans ce domaine un vaste arsenal de normes nationales parfois divergentes; l'absence de normes harmonisées pouvait faire obstacle au commerce; les produits concernés faisaient l'objet d'échanges marqués par une croissance rapide et les pays en développement en étaient les principaux producteurs, exportateurs et consommateurs. Les normes établies par le nouveau comité s'appliqueraient à différentes présentations (épices et herbes fraîches, transformées, entières, mélangées, etc.) et porteraient sur les facteurs essentiels de composition et de qualité, autrement dit les caractéristiques physicochimiques. Concernant les aspects relatifs à la sécurité, en revanche, il faudrait se référer aux textes pertinents du Codex.

23. La délégation indienne a expliqué que, pour plusieurs raisons, ni le Comité sur les fruits et légumes frais ni le Comité sur les fruits et légumes traités ne pouvaient s'occuper des épices, des herbes aromatiques et de leurs formulations. Tout d'abord, on ne pouvait classer ces produits parmi les fruits et légumes frais ou traités car il s'agissait d'ingrédients destinés à aromatiser ou à parfumer des aliments. Ensuite, leur transformation éventuelle servait à développer ou à fixer leur goût et leur arôme, et non à allonger leur durée de conservation ou à faciliter leur utilisation comme dans le cas des fruits et légumes. Par ailleurs, la délégation a mis en évidence les divergences entre les dispositions relatives à la qualité qui figuraient dans différentes normes appliquées par des pays ou régions d'importation, en précisant que cet écart pouvait faire obstacle au commerce international.

24. Elle a également indiqué qu'il convenait de créer un organe permanent plutôt qu'une équipe spéciale à durée limitée compte tenu de l'ampleur des travaux visant à normaliser l'éventail des produits concernés. Elle a expliqué qu'il serait, en outre, plus judicieux de normaliser ces produits dans le cadre du Codex et non d'autres organisations. En effet, le Codex était le seul organe intergouvernemental pertinent au niveau international qui bénéficiait d'une large participation des gouvernements et des parties intéressées. Il permettrait ainsi d'harmoniser de manière exhaustive, transparente et ouverte les aspects liés à la qualité et à la sécurité sanitaire des produits afin de protéger la santé des consommateurs et de veiller à la loyauté des pratiques commerciales. Le processus d'élaboration des normes tiendrait compte des travaux déjà réalisés par d'autres organisations pertinentes comme l'Organisation internationale de normalisation (ISO). La délégation indienne a ajouté que son pays accueillerait volontiers le comité sur les épices si la Commission décidait de le créer.

25. Le Comité dans son ensemble a reconnu combien les travaux du Codex sur les épices, les herbes aromatiques et leurs formulations étaient importants, celles-ci étant produites et consommées en grande quantité dans la région et faisant l'objet d'un important commerce international. Plusieurs pays ont indiqué qu'ils disposaient de normes nationales applicables à certains des produits visés et qu'une harmonisation au niveau international permettrait d'améliorer la qualité globale de ces produits tout en veillant à la loyauté des pratiques commerciales. En outre, il a été précisé qu'il fallait encourager la collaboration avec d'autres organisations internationales jouant un rôle dans la normalisation desdits produits, comme l'ISO, afin d'éviter que des normes ne se chevauchent ou ne s'opposent et de faciliter les échanges commerciaux internationaux.

26. Le Comité est convenu que, compte tenu de l'ampleur de la tâche consistant à élaborer des normes pour les diverses épices, herbes aromatiques et formulations commercialisées sur le marché international, il convenait de créer non pas une équipe spéciale à durée limitée mais un organe subsidiaire permanent, autrement dit un comité, qui réaliserait des travaux systématiques. Le Comité a fait remarquer qu'au vu de la diversité des épices, herbes aromatiques et formulations produites et commercialisées sur le marché international, l'organe subsidiaire éventuellement créé par la Commission serait également chargé d'établir des priorités dans ce domaine, conformément aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* qui figurent dans le Manuel de procédure de la Commission.

Avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient)

27. Le Comité a rappelé qu'à sa trente-quatrième session, la Commission avait adopté l'Avant-projet de Code à l'étape 5 et l'avait maintenu à l'étape 8; elle avait aussi décidé de transmettre pour confirmation au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire les dispositions en matière d'hygiène, en vue de l'adoption finale de l'Avant-projet à sa trente-sixième session après nouvel examen de ces mêmes dispositions par le Comité de coordination pour le Proche-Orient (septième session).

28. Le Comité a noté que les débats seraient axés sur les dispositions en matière d'hygiène que le CCFH avait approuvées, étant donné que les autres dispositions avaient déjà été adoptées par la Commission et maintenues à l'étape 8 en attendant la confirmation et la mise au point définitive des dispositions en matière d'hygiène au sein du CCFH et du CCNEA, respectivement.

29. Le Comité a dans l'ensemble fait siennes les modifications proposées par le CCFH (voir Appendice I du document CX/NEA 13/7/2) et a, en outre, formulé les observations et les amendements présentés ci-après. Le Comité a aussi apporté plusieurs corrections à la version arabe afin de mieux refléter les changements apportés aux dispositions en matière d'hygiène.

Section 2.3.8 – Denrées périssables

30. Le Comité est convenu d'inclure "congélation", en plus de "réfrigération", s'agissant d'une méthode qui pouvait être requise pour limiter la croissance de micro-organismes pathogènes dans certains aliments.

Section 2.3.11 – Denrées alimentaires prêtes à consommer

31. Le Comité a noté que le CCFH n'avait pas motivé sa décision de supprimer la définition de "denrées alimentaires prêtes à consommer" et que, cette expression apparaissant dans d'autres sections de l'Avant-projet de Code, la définition devait être maintenue afin de faciliter l'interprétation des dispositions pertinentes de l'Avant-projet de Code. Il a par ailleurs été noté que la définition présentée dans l'Avant-projet de Code était en cohérence avec les définitions correspondantes figurant dans d'autres codes d'usages régionaux pour les aliments vendus sur la voie publique établis dans le cadre du Codex.

Section 2.3.12 – Autorité compétente

32. Le Comité a apporté des amendements d'ordre rédactionnel afin de préciser que l'autorité compétente pouvait aussi être toute autorité locale officiellement investie de cette responsabilité.

Section 4.1 - État de santé des vendeurs

33. Le Comité a eu un échange de vues sur le terme le plus juste à utiliser pour décrire les symptômes de maladie que les vendeurs, les serveurs ou les préparateurs ne doivent pas présenter lorsqu'ils pratiquent les activités liées à la vente d'aliments sur la voie publique.

34. Le Comité est convenu que le terme "souffrant" reflétait le mieux l'esprit de la disposition dans la version arabe et a donc décidé de le conserver dans cette version tout en conservant "showing" dans la version anglaise comme le proposait le CCFH.

Sections 4.2.2

35. Le Comité est convenu d'ajouter que les vêtements portés devaient être non seulement "propres" mais aussi "appropriés" afin de rendre plus complètes les règles d'hygiène que les vendeurs, les serveurs ou les préparateurs doivent observer pendant leur activité.

Section 4.4 Associations de vendeurs

36. Une délégation a noté que la disposition révisée ne tenait pas compte de ce que des associations de vendeurs pouvaient ne pas avoir encore été constituées dans certains pays de la région et a suggéré que cette situation soit examinée dans la section.

37. Le Comité a noté que cette section n'était pas directement liée aux dispositions en matière d'hygiène et que la disposition initiale devait être retenue car elle était plus fidèle à l'esprit de la section.

Sections 5.2.1

38. Le Comité a estimé que le maintien du terme "étanche" se justifiait s'agissant d'une propriété essentielle pour des matériaux utilisés dans la construction d'étals destinés à la vente de denrées alimentaires sur la voie et que ces matériaux "peuvent être" par opposition à "seront" nettoyés et désinfectés étant donné que la disposition mentionnait la possibilité de nettoyer et de désinfecter les matériaux en vue d'une utilisation sans danger et continue et ne faisait pas état d'exigences inhérentes à la nature de ces matériaux.

Sections 5.3.5 Toilettes

39. Le Comité est convenu de faire référence à des "installations sanitaires" afin d'indiquer clairement le type d'installation dont il est question dans cette section.

Section 6.5

40. Le Comité a noté la demande du CCFH concernant les bases scientifiques sur lesquelles reposaient les mesures prescrites pour le nettoyage des ustensiles.

41. Le Comité a rappelé que cette disposition était en cohérence avec les exigences correspondantes

figurant dans d'autres codes d'usages régionaux semblables établis dans le cadre du Codex, comme par exemple le Code d'usages régionaux pour les aliments vendus sur la voie publique (Afrique) et a donc décidé de conserver les dispositions sous leur libellé actuel.

Sections 7.1.1

42. Le Comité a eu un échange de vues sur le qualificatif correct à employer pour les sources d'aliments crus et d'ingrédients, y compris la glace, utilisés pour la préparation des aliments vendus sur la voie publique. *Plusieurs termes ont été proposés pour remplacer «reputable sources»* (dans la version anglaise) car cette expression risquait de ne pas englober tous les éléments permettant de garantir la qualité et la sécurité sanitaire de la source du produit.

43. Le Comité a noté que les fournisseurs de ces sources ne pouvaient pas toujours être certifiés par les autorités compétentes, nationales ou locales officiellement reconnues, même si les pays de la région étaient dotés des procédures d'inspection et de certification nécessaires pour certifier les denrées alimentaires (crues et transformées) destinées à la préparation, au conditionnement et à la vente. Le Comité est convenu de retenir le terme initial «reliable» (dans la version anglaise) car couvrant mieux les éléments garantissant la qualité générale des sources de produits destinés à la vente sur la voie publique.

Considérations générales

44. Le Comité a noté que certaines dispositions de la version anglaise utilisaient «shall» et d'autres «should» et il est convenu que, tout en étant conscient du caractère consultatif des normes Codex et textes apparentés, les dispositions devaient être claires quant à l'esprit des exigences, ce qui facilitera l'incorporation de la norme ou de ses parties pertinentes dans les réglementations nationales et donc le respect de ses dispositions au niveau national et/ou régional.

45. Le Comité est donc convenu de conserver les deux termes dans la version anglaise mais d'aligner la version arabe sur le terme «**yajeb** (=doit)» dans l'ensemble de l'Avant-projet de Code.

Conclusion

46. Le Comité est convenu de transmettre l'Avant-projet de Code d'usages régionaux pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient) avec les dispositions relatives à l'hygiène dûment révisées à la Commission, à sa trente-sixième, pour adoption à l'étape 8 (Annexe II).

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

47. Le Comité est convenu de supprimer les références à l'échelle Hunter dans la section «Facteurs sensoriels» et à la méthode d'analyse concernant la couleur, dans la Norme régionale pour la harissa. Il est aussi convenu que les méthodes d'analyse relatives aux sucres et à l'acidité dans le halva avec tahiné doivent être respectivement AOAC 930.36 et AOAC 930.35J. Le Comité a par ailleurs décidé de supprimer la section sur l'échantillonnage dans les normes régionales pour le houmous avec tahiné, le tahiné et le foul medames.

PROJET DE PLAN STRATÉGIQUE 2014-2019 POUR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 2b de l'ordre du jour)⁵

48. Le Comité a rappelé que le Comité exécutif, à sa soixante-septième session, et la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-cinquième session⁶, avaient examiné un projet révisé de plan stratégique. Le Comité exécutif était alors convenu de créer un sous-comité⁷, qui devait être présidé par Samuel Godefroy (Canada), vice-président de la Commission, et chargé des tâches suivantes:

- achever, avant la fin juillet 2012, le projet de Plan stratégique 2014-2019 (y compris des indicateurs de performance et un plan de travail) en tenant compte des éléments ressortis de la trente-cinquième session de la Commission;
- transmettre le document aux comités de coordination FAO/OMS afin qu'ils en débattent et y apportent leurs contributions;
- mettre la dernière main, avant la mi-mars 2013, au Plan stratégique 2014-2019 en se fondant sur les suggestions des comités de coordination afin que le document soit diffusé et commenté, puis examiné et adopté par le Comité exécutif à sa soixante-huitième session et par la Commission à sa trente-sixième session.

⁵ CX/NEA 13/7/3 et CX/NEA 13/7/3-Add.1; CRD 13 (Égypte).

⁶ REP12/CAC, par. 183-202.

⁷ REP12/EXEC2, par. 57-60.

49. Le projet élaboré par le sous-comité figure dans le document portant la cote CX/NEA 13/7/3; les observations communiquées à la soixante-septième session du Comité exécutif et les contributions de la trente-cinquième session de la Commission, quant à elles, sont compilées dans le document CX/LAC 13/7/3 Add.1.

50. Le vice-président Samuel Godefroy a présenté le projet révisé, qui comprenait un plan de travail indiquant, pour chaque activité, la partie responsable, le calendrier, les résultats escomptés et le ou les indicateurs mesurables. Il a indiqué que le sous-comité n'avait aucunement modifié les quatre objectifs stratégiques et que la plupart des objectifs demeuraient inchangés au regard de la version que la Commission avait examinée à sa trente-cinquième session. Néanmoins, on avait procédé à des changements au niveau de certains objectifs et activités afin de tenir compte des observations formulées, de définir plus clairement les résultats attendus et les indicateurs mesurables/concrets et d'éviter les doublons.

51. Le vice-président a expliqué que le premier objectif stratégique était axé sur l'activité essentielle de la Commission, à savoir établir des normes alimentaires, et que le deuxième décrivait la manière dont cet organe devait s'acquitter de sa tâche, l'accent étant mis sur les principes d'analyse des risques. Le troisième objectif stratégique portait sur l'appui au renforcement des capacités, étant entendu que le Codex n'était pas directement responsable de ces travaux car la FAO et l'OMS en étaient chargés. Le quatrième objectif stratégique était plus « introspectif » dans la mesure où il consistait à améliorer l'efficacité des travaux du Codex.

52. Le vice-président a appelé le Comité à proposer des suggestions et/ou orientations au titre de ses observations concernant le projet de Plan stratégique plutôt que de se concentrer sur des formulations particulières car le sous-comité devait continuer à travailler sur ce point.

53. Le Comité a examiné le texte du projet et formulé des observations ou des propositions de modifications, comme suit.

Objectif stratégique 1: Établir des normes alimentaires internationales permettant de résoudre les problèmes existants et nouveaux

54. Le vice-président a expliqué que la Commission devait se pencher, au titre de cet objectif stratégique, sur les enjeux actuels et naissants découlant des facteurs de changement.

55. Au sujet de l'activité 1.2.3 (Concevoir un mécanisme permettant d'évaluer dans quelle mesure les gouvernements membres mettent en œuvre les normes du Codex), une délégation a suggéré de demander aux membres de rédiger des rapports annuels formels sur l'état d'avancement de la mise en œuvre des normes et les obstacles éventuels.

56. Des participants ont fait remarquer que ce sujet figurait déjà, sous la forme d'un point permanent, à l'ordre du jour des comités de coordination FAO/OMS, dont les membres faisaient rapport sur la mise en œuvre des normes du Codex.

57. Le vice-président a indiqué que plusieurs mécanismes existants permettaient d'obtenir les informations recherchées et que l'on pourrait tenir compte de cette observation lorsque l'on poursuivrait les travaux sur les indicateurs mesurables relatifs à l'activité 1.2.3.

Objectif stratégique 2: Veiller à l'application des principes d'analyse des risques lors de l'élaboration de normes du Codex

58. Une délégation a fait remarquer que l'indicateur relatif à l'activité 2.2.1 (Engager les instances dirigeantes de la FAO et de l'OMS à accorder une priorité très élevée à l'élaboration d'avis scientifiques et à affecter des ressources suffisantes à leurs organismes d'experts) ne mentionnait que l'intervention des membres dans le cadre des organes directeurs de la FAO et de l'OMS (Conférence de la FAO et Assemblée mondiale de la santé) et que l'on pourrait l'améliorer.

59. Une autre délégation a indiqué que la FAO et l'OMS devaient accorder la priorité à l'appui et au renforcement des capacités (formation et ateliers) aux fins de la mise en œuvre de l'analyse des risques dans la région, étant donné que de nombreux pays ne disposaient pas encore des politiques pertinentes. Concernant l'activité 2.3.4 (Favoriser l'établissement de réseaux de pays en développement pour renforcer la collaboration en matière de production de données pouvant être soumises aux comités d'experts pour examen), elle a précisé que l'objectif assigné à la FAO et à l'OMS devait englober l'appui à la collecte de données.

60. Le vice-président a expliqué que les indicateurs et les résultats concernant toutes les activités faisaient encore l'objet de débats au sein du sous-comité et pouvaient être améliorés.

Objectif stratégique 3: Favoriser la participation efficace de tous les membres du Codex

61. Une délégation a suggéré d'inclure la création de comités nationaux du Codex, ainsi que l'élaboration de directives à ce sujet. Une autre a proposé d'avoir davantage recours à des moyens électroniques en matière de renforcement des capacités.

62. Le représentant de la FAO a signalé l'existence de directives du Codex sur ce point et a expliqué que l'Organisation avait lancé des projets dans différents pays, qu'elle avait ainsi aidés à mettre en place leurs structures nationales du Codex. Cela avait été le cas, par exemple, en Syrie, au Soudan, au Yémen, au Maroc et en Tunisie, et un nouveau projet était en cours de lancement au Liban. Le représentant a précisé qu'il était nécessaire, dans tous les cas, que les États souhaitant une assistance en fassent la demande, car les situations différaient d'un pays à l'autre, et que l'Organisation ne pouvait prêter un appui que par l'intermédiaire de projets.

63. Le vice-président a indiqué que l'activité 3.1.2 (Favoriser le recours aux initiatives de partenariat afin d'augmenter la participation concrète des pays en voie de développement, par exemple en matière d'organisation conjointe de comités et de groupes de travail, incluant l'élaboration de documents d'orientation fondés sur les enseignements tirés) avait vocation à accroître la participation et à renforcer les capacités des pays concernés, d'une part, grâce à des programmes de formation classiques et, d'autre part, au travers des méthodes de travail du Codex en développant l'accueil conjoint.

64. Une délégation a soulevé le problème de la mise à disposition tardive des documents dans l'ensemble des langues de travail. Selon elle, cela empêchait bien souvent toute participation efficace. Elle a, par ailleurs, demandé des éclaircissements au sujet de l'activité 3.2.3 (Dans la mesure du possible, faire des réunions du Codex des tribunes destinées au déroulement d'activités visant l'augmentation des capacités techniques et éducatives).

65. Le vice-président a précisé que les défaillances afférentes à l'organisation des travaux étaient traitées sous l'objectif stratégique 4. Concernant l'activité 3.2.3, il a indiqué qu'il était possible d'organiser des activités de renforcement des capacités en marge de la participation des délégations aux réunions.

Objectif stratégique 4: Mettre en place des systèmes et pratiques de gestion des travaux qui soient efficaces et efficaces

66. Au sujet de l'objectif 4.2 (Augmenter la capacité d'atteindre un consensus dans le cadre du processus d'établissement des normes), une délégation a indiqué combien il était nécessaire de prendre toutes les mesures possibles pour éviter de recourir au vote, sauf cas exceptionnels. Les projets de normes ne devaient être soumis à la Commission qu'une fois le consensus obtenu.

67. Le vice-président a rappelé que les procédures existantes ne prévoyaient un vote qu'en dernier ressort et qu'au titre de l'objectif 4.2, il s'agissait de fournir aux présidents et aux délégations les outils nécessaires pour accroître la possibilité de parvenir à un consensus.

68. Concernant l'activité 4.1.4 (Veiller à la distribution à point nommé de tous les documents de travail du Codex), des participants estimaient qu'il était important de diffuser les documents de travail dans toutes les langues en temps voulu afin de permettre aux délégations de préparer leur rétroaction de façon ponctuelle. Il a été suggéré d'établir un calendrier continu pour cette activité.

69. Le vice-président a remercié le Comité d'avoir débattu et a indiqué que l'on poursuivrait la rédaction du projet de document en tenant compte de toutes les contributions.

ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 3a de l'ordre du jour)⁸

70. La représentante de la FAO a présenté le document CX/NEA 13/7/4 sur les activités de la FAO et de l'OMS relatives au renforcement des capacités et à la fourniture d'avis scientifiques, qui complètent celles de la Commission du Codex Alimentarius.

71. Le Comité s'est félicité du travail accompli par les deux organisations dans la région et leur a demandé de continuer à aider les pays dans les domaines prioritaires indiqués dans le document. Il s'est avéré particulièrement important de renforcer la capacité des pays membres en matière d'analyse des risques, notamment en ce qui concerne l'inspection et l'établissement de normes.

72. La représentante de la FAO a expliqué que les deux organisations continueront de renforcer les capacités humaines et institutionnelles pour une meilleure sécurité sanitaire des aliments dans la région, et a expliqué aux délégations la marche à suivre pour demander à la FAO une assistance technique. Elle a également souligné l'importance pour les pays de recourir au comité de coordination régional pour demander des avis scientifiques au Codex et pour échanger des points de vue sur des questions intéressantes

⁸ CX/NEA13/7/4

la région. Elle a aussi fait ressortir la nécessité pour la région de devenir plus active en ce qui concerne la fourniture de données à la communauté internationale et a encouragé les pays à nommer des experts auprès des comités du Codex pertinents et pour la liste des experts en sécurité sanitaire des aliments établie par la FAO. Le représentant de l'OMS a approuvé la déclaration de la FAO et indiqué que le renforcement des capacités des ressources humaines était aussi une priorité de l'OMS.

PROJET ET FONDS FIDUCIAIRE DE LA FAO/OMS À L'APPUI D'UNE PARTICIPATION RENFORCÉE AU CODEX (Point 3b de l'ordre du jour)⁹

73. Le représentant de l'OMS/EMRO a présenté le document CX/NEA 13/7/5 et souligné l'importance de comprendre les objectifs du Fonds fiduciaire pour le Codex.

74. Le Comité a remercié le Fonds et les donateurs pour leur appui et a souhaité que ce processus se poursuive car de nombreux pays affranchis du Fonds n'étaient plus en mesure de prendre part aux réunions et devaient donc continuer à renforcer leurs capacités pour participer au Codex.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE DOUGH (Point 4 de l'ordre du jour)¹⁰

75. La délégation de l'Iraq, en tant que présidente du groupe de travail de session, a déclaré que faute de temps, le groupe de travail avait examiné l'avant-projet de norme seulement jusqu'à la section 3.2.

76. Le Comité a constaté qu'il était difficile d'examiner en détail l'avant-projet de norme du fait que l'Iran, auteur de l'avant-projet, était absent. Le Comité est donc convenu d'établir un groupe de travail électronique, conduit par le Liban et travaillant en arabe et en anglais, chargé d'une refonte de l'avant-projet de norme, en s'appuyant sur les débats du groupe de travail de session.

77. Le Comité a noté que le Comité FAO/OMS de coordination pour l'Europe (CCEURO) élabore actuellement une norme régionale pour l'ayran, produit très semblable au doogh, mais que ce dernier peut être gazéifié et qu'on pouvait y ajouter des épices et des arômes. Le Comité a également noté que l'ayran était aussi produit et commercialisé en grandes quantités dans la région du Proche-Orient. Une délégation a proposé qu'on envisage d'élaborer une norme internationale pour l'ayran et produits similaires.

78. Le Secrétariat a rappelé les conclusions de la neuvième session du Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) relatives aux propositions de la Turquie et de l'Iran concernant l'ayran et le doogh. Le CCMMP n'avait pas appuyé l'inclusion de l'ayran et du doogh dans la *Norme pour les laits fermentés* mais avait estimé que des normes régionales pourraient être établies pour ces produits¹¹.

79. Après quelques échanges de vues, le Comité est convenu qu'il devrait suivre de près les travaux du CCEURO et a encouragé les Membres de la région à participer au groupe de travail pour l'ayran ainsi que le CCEURO en tant qu'observateurs.

80. Le Comité est également convenu de demander l'avis de la Commission quant à la possibilité d'établir un groupe de travail mixte CCEURO-CCNEA sur l'ayran afin d'éviter tout risque de confusion et de double emploi, et d'établir une norme régionale harmonisée.

État d'avancement de l'avant-projet de norme régionale pour le doogh

81. Le Comité a décidé de renvoyer l'avant-projet à l'étape 2, d'établir le groupe de travail électronique susmentionné pour refonte du texte, distribution à l'étape 3 et examen à la prochaine session.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE DE DATTES (Point 5 de l'ordre du jour)¹²

82. La délégation de la Tunisie, en tant que présidente du groupe de travail de session, a présenté les travaux accomplis par le groupe qui était en général parvenu à un consensus sur le document. Le Comité a décidé d'examiner le document paragraphe par paragraphe. Outre quelques modifications de forme, le Comité est convenu d'apporter au document portant la cote CX/NEA 13/7/7 les amendements-ci-après:

Section 3 Facteurs de qualité

83. Le Comité a décidé d'éliminer la référence à la Norme pour les dattes du fait que certains des facteurs de qualité indiqués dans la Norme n'étaient pas applicables à ce produit et d'inclure à la place les dispositions nécessaires concernant la teneur en cendres totales et en cendres non solubles dans l'acide.

Section 3bis Additifs alimentaires (nouvelle section)

⁹ CX/NEA 13/7/5; CRD 10 (Égypte)

¹⁰ CX/NEA 13/7/6; CRD 9 (Égypte); CRD 12 (Liban)

¹¹ ALINORM 10/33/11 par. 35 et 36

¹² CX/NEA 13/7/7; CRD 5 (Égypte)

84. Le Comité est convenu que les produits ne doivent pas contenir d'additifs alimentaires.

Section 4 Contaminants et Section 5 Hygiène

85. Le Comité est convenu de remplacer les textes par les libellés standard figurant dans le Manuel de procédure.

Section 6 Conditionnement

86. Le Comité a décidé de supprimer la section 6.5 car elle faisait double emploi avec d'autres sections.

Section 7 Méthodes d'analyse

87. Le Comité a reconnu que les méthodes d'analyse concernant l'humidité, la teneur en matière minérale, en cendres et en cendres non solubles dans l'acide doivent être AOAC 934.06, ISO 762:1982, AOAC 940.26 et AOAC 900.02D, respectivement.

Section 8 Emballage

88. Le Comité a décidé de supprimer la section 8.2.

État d'avancement de l'avant-projet de norme régionale pour la pâte de dattes

89. Le Comité est convenu de transmettre à la Commission l'avant-projet de norme tel que figurant à l'Annexe III du présent rapport pour adoption à l'étape 5/8, avec omission des étapes 6 et 7 et de le transmettre au CCMAS, au CCFA et au CCFL pour approbation.

DOCUMENT RELATIF AU PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE LAIT DE CHAMELLE (Point 6 de l'ordre du jour)¹³

90. La délégation des Émirats arabes unis a présenté la proposition, en indiquant que le lait de chamelle était consommé en grande quantité dans les pays du Golfe et du Proche-Orient en raison de ses propriétés en matière de nutrition et de santé et que ce produit faisait l'objet d'une demande croissante sur les marchés extérieurs. Il était donc nécessaire d'en définir les caractéristiques et la qualité globale afin de protéger la santé des consommateurs et de veiller à la loyauté des pratiques commerciales.

91. De nombreuses délégations se sont déclarées favorables à l'élaboration de normes régionales pour le lait de chamelle (cru et traité) dans la mesure où ce produit était consommé en grande quantité dans la région, aussi bien en zone rurale qu'en zone urbaine, ainsi que dans des pays du Sahel voisin (Afrique). En outre, ce produit faisait l'objet d'une demande croissante dans d'autres régions, ce qui mettait en évidence ses débouchés possibles sur le marché international. Les délégations ont fait remarquer que le lait de chamelle était le plus consommé dans certains pays de la région et qu'il remplaçait même d'autres laits ou produits laitiers dans certaines zones.

92. Les délégations ont précisé que la norme devait tenir compte des textes pertinents du Codex, en particulier ceux relatifs au lait et aux produits laitiers, de manière à affiner les dispositions en les adaptant au cas particulier du lait de chamelle. Cela permettrait de traiter les questions portant sur la définition, la composition, les facteurs essentiels de qualité, l'étiquetage et les méthodes d'analyse en vue de préserver la qualité, la sécurité sanitaire, les caractéristiques nutritionnelles et les bienfaits sur le plan de la santé.

93. Néanmoins, les délégations ont reconnu qu'il était nécessaire de mener des études complémentaires sur le lait de chamelle si l'on entendait étayer de manière scientifique les allégations relatives à la nutrition et à la santé, en précisant qu'il était possible de demander des avis à ce sujet aux comités pertinents du Codex, à savoir le Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et le Comité sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime.

94. Par ailleurs, elles ont indiqué que des normes pour le lait de chamelle et ses produits dérivés existaient déjà dans plusieurs pays de la région et qu'il était nécessaire d'harmoniser leurs prescriptions afin de faciliter les échanges commerciaux. Elles ont aussi fait observer que, outre les questions portant sur les allégations relatives à la nutrition et à la santé, il fallait s'attaquer de toute urgence aux pratiques trompeuses en matière d'étiquetage. Cela concernait les produits vendus sous l'appellation de lait de chamelle alors qu'ils n'en contenaient qu'une certaine proportion, voire pas du tout, sachant que ce lait coûtait plus cher que ceux issus d'autres animaux et qu'il était très consommé dans la région.

95. Le Secrétariat du Codex a signalé que le Codex n'avait pas établi de normes pour les laits (crus ou traités). Cependant, les textes généraux du Codex élaborés par le Comité sur le lait et les produits laitiers et d'autres comités horizontaux pertinents qui s'intéressaient à la sécurité sanitaire des aliments permettraient peut-être de régler les questions liées à la sécurité sanitaire du lait de chamelle. De plus, les pratiques

¹³ CXNEA 13/7/8

trompeuses en matière d'étiquetage entraient déjà dans le champ des dispositions pertinentes de la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie (CODEX STAN 206-1999). Celle-ci obligeait en effet à mentionner le nom de l'animal dont provenait le lait immédiatement avant ou après la désignation du produit dans les cas où son omission pouvait induire les consommateurs en erreur.

96. Le représentant de la FAO a fait part de ses préoccupations quant aux travaux proposés en vue d'établir une norme régionale pour le lait de chamelle. Il a fait remarquer qu'en l'absence de normes du Codex pour d'autres types de lait, il n'était peut-être pas judicieux d'établir une norme pour le lait de chamelle dans une région où certaines personnes utilisaient ce produit pour soigner des pathologies chroniques comme le cancer. En effet, cela pouvait renforcer, sans aucun fondement scientifique, l'idée que le lait de chamelle était de meilleure qualité que les autres et présentait des propriétés thérapeutiques. En outre, le représentant s'est interrogé sur le bien-fondé d'une norme régionale pour ce produit, étant donné que le lait de chamelle était aussi consommé et commercialisé à l'extérieur du Proche-Orient.

97. Le représentant de l'OMS/EMRO, quant à lui, a signalé que des délégués demandaient comment différencier le lait de chamelle des autres laits. À cet égard, il a indiqué que le Comité pouvait demander au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage de trouver une méthode qui permettrait de distinguer le lait de chamelle de ceux issus d'autres animaux.

98. L'observateur de la Fédération internationale de laiterie (FIL) estimait que les dispositions afférentes à l'étiquetage qui figuraient dans la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1995) et la Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie suffisaient à lutter contre les pratiques trompeuses en matière d'étiquetage. De plus, en trouvant des méthodes d'analyse adaptées, on pourrait résoudre les questions relatives aux mélanges constitués de lait de chamelle et de laits d'autres animaux. Les problèmes de sécurité sanitaire ayant trait à l'hygiène, à la présence de résidus de pesticides, aux médicaments vétérinaires, aux contaminants et aux additifs alimentaires étaient traités dans les textes horizontaux pertinents du Codex et les comités généraux pertinents du Codex pouvaient également s'y pencher. L'observateur a, en outre, fait remarquer qu'il n'existait pas de norme pour chaque type de lait d'origine animale – à l'exception de certains produits laitiers dont la matière première était un lait particulier issu d'animaux dont le nom était précisé – car les textes horizontaux relatifs au lait et aux produits laitiers, associés à d'autres textes pertinents du Codex, suffisaient à garantir la loyauté des pratiques commerciales, élément déterminant du point de vue des échanges et de la protection sanitaire des consommateurs. Il a précisé qu'une éventuelle norme pour le lait de chamelle devrait tenir compte des différentes espèces de chammelles produisant du lait ou définir clairement à quelle espèce les dispositions s'appliqueraient. L'observateur a aussi indiqué que la FIL avait, à la sixième session du Comité, fourni des informations exhaustives et formulé des observations, qui figuraient dans le document CRD 1:

<ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/ccnea/ccnea6>

99. Le Président du Comité a pris note des observations formulées et a recommandé de différer la décision concernant l'élaboration d'une norme pour le lait de chamelle, en attendant des éléments scientifiques supplémentaires ayant trait aux propriétés de ce produit et un passage en revue complet des textes du Codex disponibles et des autres documents pertinents de la FAO et de l'OMS (références à inclure dans le rapport final) compilant les informations et les pratiques afférentes au lait de chamelle et à ses produits dérivés. Cet examen devrait permettre au Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient de déterminer les travaux qu'il devrait entreprendre et les aspects du produit qu'il devrait traiter, ainsi que le type de document qu'il faudrait élaborer à cet effet. La délégation des Émirats arabes unis s'en chargera et présentera les conclusions de son examen à la prochaine session. Le Comité a fait sienne la suggestion du Président.

MISES À JOUR DEPUIS LA DERNIÈRE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁴

100. Le Comité a noté que les informations faisant le point sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments, les structures du Codex au niveau national, les domaines prioritaires de mise en œuvre et les besoins en formation, l'utilisation des normes Codex et les priorités et intérêts nationaux, les activités scientifiques et les activités de collecte de données, les questions liées à la nutrition dans la région et la coopération avec les organisations internationales et régionales compétentes dans les États membres étaient résumées dans les documents de travail et les documents de séance (CRD).

101. De nombreux membres ont remercié la FAO et l'OMS de leur assistance, mais ont indiqué que cette assistance restait nécessaire, en particulier pour établir des cadres nationaux d'analyse du risque, y compris donner des indications en vue de leur mise en application concrète, et pour renforcer les capacités des laboratoires d'essai. Il a aussi été noté que les ateliers, les programmes de formation et les autres activités de renforcement des capacités, notamment celles ayant des objectifs spécifiques, étaient d'une grande utilité

¹⁴ CX/NEA 13/7/9 (Algérie, Iran, Iraq, Libye, Oman, Soudan); CRD 2 (Égypte); CRD 3 (Liban)

et nécessaires pour renforcer les systèmes de sécurité sanitaire des aliments dans les États membres et garantir une participation active au Codex.

102. La représentante de la FAO a mentionné que ces points devaient être prioritaires et que la FAO apporterait son assistance aux Membres en cas de demande officielle. La représentante a souligné que, même si la FAO et l'OMS apportaient leur assistance, il incombait aux gouvernements de définir les priorités et les activités et de mettre en œuvre l'essentiel des améliorations. Elle a par ailleurs indiqué que les programmes de la FAO en 2013 incluraient les principales questions en matière de renforcement des capacités: évaluation du risque, systèmes de contrôle des aliments et établissement de normes alimentaires, et des programmes de formation seraient aussi organisés en coopération avec le coordonnateur dans la région. Toute demande spécifique devait être adressée à la FAO.

103. Le représentant de l'OMS/EMRO a fait sienne l'opinion de la FAO et indiqué que les pays devaient établir leurs priorités et contacter les représentants de pays de la FAO et de l'OMS. Il a aussi indiqué que les comités nationaux du Codex devaient coopérer avec les autorités compétentes en matière de sécurité sanitaire des aliments et que l'OMS était prête à offrir une formation technique dans les laboratoires, en matière d'épidémiologie et d'analyse du risque présenté par les aliments. Il a souligné qu'il importait de faire connaître dans chaque pays les points de contact compétents en matière de sécurité sanitaire des aliments. Une réunion importante se tiendra en 2013 en Jordanie sur l'analyse du risque chimique dans les aliments et deux pays de la région avaient été choisis pour participer à une évaluation de la charge des maladies d'origine alimentaire en fonction du coût. Il a souligné que le bon fonctionnement de la coopération, de la communication et de l'organisation internes était un facteur important pour déterminer la faisabilité et l'efficacité de toute assistance apportée aux pays.

104. Le Comité a noté que le partage de l'information entre les États membres était important. Pour ce qui concerne le site web du Comité pouvant être utilisé à cette fin, le Comité est convenu qu'il était préférable que la FAO héberge si possible ce site, étant entendu que l'information sera téléchargée par le coordonnateur. L'hébergement du site sur les serveurs de la FAO permettra d'assurer la continuité et d'éviter les problèmes susceptibles d'apparaître en cas de remplacement du coordonnateur.

PROPOSITIONS POUR LA CODIFICATION, LA CLASSIFICATION ET L'ENREGISTREMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES (Point 8 de l'ordre du jour)¹⁵

105. La délégation des Émirats arabes unis a présenté le document et a expliqué leur système de codification et d'enregistrement visant à faciliter l'inspection des produits alimentaires, la traçabilité et les règles de mise en application. Les délégués ont déclaré que le système de codification était lié au système harmonisé utilisé par les douanes. Ils ont ajouté qu'il serait utile pour l'échange de données d'expérience sur le système de codification et qu'il permettrait aux Membres d'envisager d'utiliser le système dans leur pays.

106. Plusieurs délégations ont noté qu'un système de codification harmonisé dans la région pourrait être utile, mais qu'il existait de nombreux autres systèmes de codification adaptés à différents buts (par exemple, le code des douanes, les systèmes de classification des aliments du Codex pour les additifs alimentaires ou les pesticides). Plusieurs délégations ont fait état de systèmes similaires dans leurs pays.

107. La représentante de la FAO a déclaré que l'expérience de Dubaï pouvait profiter à tous les pays de la région et a informé le Comité que la FAO s'occupait du renforcement des capacités en matière de systèmes de contrôle alimentaire et en particulier d'ateliers sur les moyens de collecter des données et de classer les produits sur la base d'une analyse du risque. Elle a souligné qu'il importait de tenir compte des modes de consommation dans chaque pays au moment d'introduire un système de classification car l'évaluation de l'exposition était essentielle lorsqu'il s'agissait d'analyse des risques. Lors du transfert d'un système dans un autre pays, il faudrait prendre en compte les modes de consommation de ce pays.

108. Le Comité a remercié les Émirats arabes unis pour avoir établi le document et a noté qu'à ce stade il était diffusé uniquement pour information et que d'autres informations sur ces systèmes pourraient être échangées lors des prochaines sessions sous le point permanent de l'ordre du jour relatif aux systèmes nationaux de contrôle alimentaire.

109. Une délégation a mentionné que ces systèmes pourraient aussi être utiles pour l'échange d'informations sur les situations d'urgence.

110. Les représentants de la FAO et de l'OMS ont noté que INFOSAN et EMPRES-Sécurité sanitaire des aliments - étaient les systèmes internationaux hébergés par la FAO et l'OMS pour l'échange d'informations sur les situations d'urgence et qu'il était important que les responsables du contrôle alimentaire soient en contact avec les fonctionnaires d'INFOSAN affectés aux situations d'urgence dans le pays pour qu'ils

¹⁵ CX/NEA 13/7/2010

puissent transmettre directement toutes les informations sur les problèmes naissants; ces informations seraient ensuite classées dans le système INFOSAN et les messages à tous les points de contact pertinents auprès d'INFOSAN seraient envoyés afin que les produits concernés puissent être rappelés.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR UNE NORME RELATIVE AUX PRODUITS ALIMENTAIRES HALAL (Point 9 de l'ordre du jour)¹⁶

111. Le Comité a rappelé qu'à sa sixième session la délégation saoudienne avait proposé de nouveaux travaux qui visaient à formuler des orientations du Codex au sujet des produits halal. Il s'agissait de traiter toutes les questions relatives au commerce international des produits alimentaires halal. Le Comité avait alors pris note du fait que l'OMS avait rédigé et allait publier un rapport concernant un projet de recherche sur deux ans consacré aux produits halal et que le Codex disposait déjà des *Directives générales pour l'utilisation du terme halal* (CAC/GL 24-1997).

112. La délégation égyptienne avait cependant estimé que ces Directives n'avaient trait qu'à l'étiquetage et qu'il était nécessaire d'établir une norme régionale ou internationale destinée à régir les autres aspects, étant donné l'importance du commerce des aliments halal. Le Comité avait demandé à la délégation égyptienne de rédiger un document de réflexion sur le sujet pour sa prochaine session.

113. La délégation égyptienne a présenté le document de travail établi par ses soins et faisant état de la croissance des échanges de produits halal dans le monde qui s'explique par plusieurs facteurs, à savoir que les musulmans sont toujours plus nombreux et que l'expression "produits alimentaires halal" ne fait plus uniquement référence à la viande d'animaux abattus conformément à la loi islamique, mais inclut maintenant de nombreux autres produits. Les délégués ont aussi évoqué les efforts déployés par l'Organisation de la coopération islamique (OCI), qui compte 57 États membres sur quatre continents, et qui a approuvé en 2009 les projet définitifs de trois documents fondamentaux dans le domaine des produits alimentaires halal, à savoir: Normes de l'OCI – directives générales sur les aliments halal, Directives pour les organismes qui délivrent les certifications halal et Directives pour l'organisme qui homologue les organismes de certification halal. Les délégués ont aussi présenté des informations sur les autres activités menées à des fins d'harmonisation ainsi que sur les nombreuses réglementations nationales pour les aliments halal et ont estimé qu'il était essentiel que le Codex élabore des normes, des directives et des orientations pour ces produits. Cela contribuera à supprimer certains obstacles au commerce entre les États membres du Codex, non seulement au niveau régional mais également au niveau international. Les délégués ont suggéré de démarrer les travaux du Codex là où ceux de l'OCI ont pris fin et d'utiliser les résultats obtenus par cette Organisation.

114. Le représentant du Bureau régional OMS de la Méditerranée orientale a présenté le document de l'OMS sur les aliments halal, qui avait été annoncé à la sixième session du Comité. Il a rappelé que les questions relatives à ces produits étaient d'ordres éthique et religieux, mais avaient aussi un lien avec la loyauté des pratiques commerciales et l'étiquetage. En revanche, elles étaient sans rapport avec la sécurité sanitaire. Le représentant était également d'avis qu'il fallait tenir compte, dans tout débat sur les aliments halal, des directives du Codex existantes et des directives 2012-2563 établies par l'organisation arabe chargée de l'industrie et de la normalisation.

115. Plusieurs délégations ont évoqué leur expérience en ce qui concerne la réglementation des aliments halal et ont appuyé l'idée générale avancée pour les travaux du Codex sur l'halal, en particulier pour prévenir les fraudes dans ce marché en pleine croissance, et ont déclaré que les critères existants n'étaient pas suffisants à cet égard. Il a été signalé que ce qui était à l'origine une question religieuse était maintenant également une étiquette promotionnelle à laquelle les consommateurs attribuaient une certaine valeur. Il a été mentionné qu'il faudrait tenir compte de toutes les activités internationales en cours dans ce domaine.

116. Le Secrétariat du Codex a rappelé que si les *Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»* étaient considérées inadéquates, un document de projet pertinent devrait être rédigé en conformité avec le Manuel de procédure du Codex, soulignant la nécessité d'une révision des directives.

117. Après quelques échanges de vues, le Comité a décidé que la délégation de l'Égypte, compte tenu des documents de l'OCI et d'autres documents pertinents, établira un document de projet à soumettre à la prochaine session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, soulignant les lacunes dans les *Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal»* (CAC/GL 24-1997) et dans le champ d'application, aux fins d'une révision et de toute autre indication pertinente. En rédigeant le champ d'application, il faudra veiller à ce qu'un consensus international puisse être obtenu sur ces questions.

¹⁶ CX/NEA 13/7/2011

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 10 de l'ordre du jour)¹⁷

118. Sur proposition de la délégation égyptienne, le Comité de coordination est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission de reconduire, à sa trente-sixième session, le mandat du Liban en tant que Coordonnateur pour le Proche-Orient. La délégation libanaise a accepté sa nomination après avoir remercié tous les pays de leur soutien.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 11 de l'ordre du jour)**Propositions de nouvelles normes régionales pour le labneh, le za'atar, l'eau de fleur d'oranger et l'eau de rose¹⁸**

119. La délégation libanaise a présenté des propositions de nouvelles activités tendant à élaborer des normes régionales pour le «labneh» et le «za'atar» et informé le Comité que d'autres activités sur l'eau de fleur d'oranger et l'eau de rose seraient examinées à la prochaine session. La délégation a indiqué que les principaux aspects que ces normes auraient à couvrir portaient sur l'identité, les facteurs essentiels de composition et de qualité, l'étiquetage et les méthodes d'analyse tandis que les aspects touchant à la sécurité sanitaire des aliments seraient traités par les textes horizontaux du Codex pertinents en matière de sécurité sanitaire des aliments.

120. Le Comité a approuvé les arguments présentés dans les documents de projet mais a demandé au Liban, en consultation avec les autres pays intéressés, de fournir des données sur le volume de production et de consommation dans les pays membres ainsi que sur la structure des échanges entre les pays de la région pour examen par le Comité exécutif.

121. Le Comité est convenu de transmettre les propositions de nouvelles activités sur des normes régionales Codex pour le «labneh» et le «za'atar» à la Commission pour approbation à sa trente-sixième session.

122. Le Comité est aussi convenu qu'après approbation des nouvelles activités sur ces produits par la Commission, la délégation libanaise élaborera les avant-projets, en collaboration avec les autres pays intéressés de la région, pour diffusion à l'étape 3 et examen par le CCNEA à sa huitième session. Le Comité a aussi décidé que les normes seront élaborées en arabe et en anglais.

Propositions de normes régionales ou internationales pour la viande congelée et pour la viande réfrigérée¹⁹

123. La délégation égyptienne a présenté une proposition tendant à élaborer des normes pour la viande congelée et pour la viande réfrigérée, étant donné qu'il n'existait pas de normes Codex pour ces produits qui étaient commercialisés dans le monde entier, et qui constituaient une marchandise importante dans plusieurs pays de la région Proche-Orient.

124. La délégation a indiqué que d'autres détails sur le besoin de normes régionales et internationales pour ces produits pouvaient être présentés dans un document de projet à soumettre à l'examen du Comité exécutif dans le cadre de l'Examen critique. Ce document prendrait en compte tous les textes pertinents du Codex en vigueur pour la viande et les produits carnés; déterminerait les lacunes existant dans ces textes; formulerait des propositions tendant à remédier à ces lacunes, par exemple en révisant les textes en vigueur ou en élaborant d'autres textes Codex pour traiter les caractéristiques de qualité et de sécurité sanitaire du produit final et/ou les aspects liés à la production, à la transformation, à la manipulation, à l'entreposage, au transport, etc., de ces produits.

125. Le Comité est convenu que la délégation égyptienne, avec le concours des pays intéressés de la région, présentera au Comité exécutif un document de projet portant sur les points décrits au paragraphe ci-dessus, afin de réfléchir à la meilleure façon de procéder pour élaborer ces normes, c'est-à-dire, au sein du CCNEA ou au niveau international. Le Comité a aussi décidé que le document de projet sera élaboré en arabe et en anglais.

¹⁷ CX/NEA 13/7/12

¹⁸ CRD 4 (Liban)

¹⁹ CRD 5 (Égypte)

Élaboration d'un plan stratégique pour la région Proche-Orient²⁰

126. La délégation libanaise a évoqué l'utilité d'un plan stratégique pour la région, car il permettrait au CCNEA de mieux remplir le mandat qui lui a été confié notamment pour ce qui a trait à l'échange d'information sur les problèmes et les besoins de la région, et leur identification, concernant les normes et les systèmes de contrôle des aliments, la participation aux travaux de la Commission et des organes subsidiaires, et le renforcement de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits alimentaires. La délégation a indiqué que le plan régional prendra en compte les dispositions pertinentes du Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius (2008-2013) et du projet de plan stratégique pour 2014-2019.

127. Le Comité est convenu de constituer un groupe de travail électronique dirigé par le Liban et travaillant en anglais et en arabe qui sera chargé d'élaborer un projet de Plan stratégique régional pour le Proche-Orient pour 2015-2020 aux fins d'examen par le CCNEA à sa huitième session.

Disponibilité des documents du Codex en langue arabe²¹

128. La délégation libanaise indiquée qu'il fallait que les normes Codex et textes apparentés, y compris les rapports et documents de travail de la Commission et des organes subsidiaires, soient disponibles en langue arabe afin de promouvoir la participation active des pays de la région aux activités du Codex.

129. De nombreuses délégations ont approuvé cette proposition car elle aurait pour effet d'aider les pays de la région à définir leurs positions en temps voulu; de faciliter l'intégration des normes du Codex dans les réglementations nationales; et de contribuer à diffuser l'information relative au Codex auprès des milieux universitaires, du secteur industriel et des autres parties prenantes; et de promouvoir la qualité des produits en général car les producteurs disposeraient ainsi des informations pertinentes dans leur propre langue.

130. Le Comité a noté que des exemplaires imprimés de la version arabe des publications spéciales et autres textes pertinents du Codex seraient très utiles aux responsables de la réglementation, aux experts, au secteur de l'industrie etc. car il n'était pas toujours possible d'accéder à l'Internet.

131. Le Secrétariat du Codex a informé le Comité qu'il était actuellement procédé à la traduction de toutes les normes Codex et textes apparentés dans les langues officielles de la Commission, et qu'il était possible de les consulter gratuitement sur le site web du Codex. Par ailleurs, les rapports de la Commission et du Comité exécutif, ainsi que la plupart de leurs documents de travail étaient disponibles en arabe. Cependant, la traduction des documents de travail du Codex, y compris les rapports des réunions des organismes techniques de la Commission incombait au membre du Codex qui accueille le secrétariat du comité ou du groupe spécial. Des exemplaires imprimés des publications spéciales sont prévus dans le plan de publication du Codex et seront disponibles sous réserve de la disponibilité des fonds au deuxième semestre 2013.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 12 de l'ordre du jour)

132. Le Comité de coordination a été informé que sa huitième session se tiendrait dans environ deux ans et que des précisions seraient communiquées aux Membres dès la nomination du Coordonnateur par la Commission à sa trente-sixième session.

²⁰ CRD 7 (Liban)

²¹ CRD 6 (Liban)

État d'avancement des travaux

OBJET	ÉTAPE	MESURE PRISE PAR:	COTE DU DOCUMENT (REP13/NEA)
Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique	8	CAC36 Gouvernements	par. 46 Annexe II
Norme régionale pour la pâte de dattes	5/8	CAC36 Gouvernements	par. 89 Annexe III
Norme régionale pour le Doogh	2/3	Groupe de travail électronique dirigé par le Liban Gouvernements CCNEA8	par. 81
Norme pour les aliments halal	1/2/3	Égypte CAC36	par. 117
Norme régionale pour le "labneh"	1/2/3	Liban CAC36	par. 122
Norme régionale pour le mélange de "zaâtar"	1/2/3	Liban CAC36	par. 122
Norme pour la viande réfrigérée et congelée	1/2/3	Égypte CAC36	par. 125
Préparation du Plan stratégique du CCNEA 2015-2020	-	Groupe de travail électronique dirigé par le Liban CCNEA8	par. 127

ANNEXE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS**

Chairperson/President: Ms Mariam EID
 Head of Agro-Industries Department
 Coordinator for CCNEA
 Coordinator of the National Codex Committee
 Ministry of Agriculture
 Bir Hasan
 Beirut
 Phone: +009611824100
 Fax: 009611824100
 Email: meid@agriculture.gov.lb

**Algeria
Algérie**

Kolli Sami
 Directeur de la qualité et de la consommation
 Ministère du Commerce
 Cité Zerhouni Mokhtar El Mohammadia
 16000 Alger
 Algérie
 Tel : +213 21 89 05 89
 Fax : +213 21 89 0773
 Email : kolli@mincommerce.gov.dz

**Egypt
Égypte**

Kamel Kamel Darwich
 Egyptian Organization for Standard and Quality
 (EOS)
 16, Tadreeb El-Modarrebeen St, Ameriya,
 11719Cairo, Egypt
 Tel:+20 22845502
 Fax: +20 22845504
 Email: kameldarwish@ymail.com

Bothaina Ibrahim Ramadan
 Regulatory Affairs Executive Mashreq
 Regulatory Manager
 New Borg El Arab City, First industrial Zone block 9
 –Alexandria
 2203 Alexandria
 Egypt
 Tel: +2034278168
 Fax: +2034194087
 Email:Bothaina.Ibrahim@unilever.com

Reda Ibrahim Abed Aljalil
 General Technical Manager
 Chamber of Food Industries – CFI
 1195 Cornish El Nil, Beaulac
 P.O. Box 19 Sabteya
 Cairo
 Tel: +1227883920
 Fax: +25748312
 Email: redaabdelgalil@gmail.com

Ameen Mohamed Rashed
 Food Legislation Unit Manager
 Juhayna Group for Food Industries
 6th October city Giza
 12451 6th October Giza EgyptTel:+01001504272
 Fax: +20338333663
 Email: mohamed.rashid@juhayna.com

Lamia Hafez
 Regional Center for Food and Feed-Agriculture
 Research Center
 9 El Gamaa St, Agric.Res. Center Giza, Egypt
 Tel: +201035017681
 Fax: ++201035017681
 Email: lamia_hafez@yahoo.com

Sanaa Saleh
 Prof of nutrition
 Regional Center for Food and Feed
 9 El Gamaa St, Agric.Res. Center Giza, Egypt
 Tel: +201110703711
 Fax: +20335017681
 Email: drsanaasaleh@yahoo.com

Hoda Mohamed Fathi
Great Food Standards Specialist
16 St. Training of Trainers - Amiri –
Cairo Egypt
Tel: 2022845502
Fax:+ 2022845504
Email: hfathi55@yahoo.com

Iraq

Nabeel Mohammed Rabki
Head of Food Industry Department in Central
Organisation for Standardization and Quality
Control
Ministry of Planning
Baghdad,Al-jadria
Tel: +964 7901474369

Al Tamimi Salem Saleh Hussein
Director of the Center for Market Research and
Consumer Protection
Baghdad University
fax: +964 17784330
mobile: +964 7901486204
mobile: +964 7707217037
Email: d_salim2010@yahoo.com

Al-Oboosi Shakir
Senior Consultant Chemist
Central Public Health Laboratories / MOH
Baghdad / Al- Andulus Sq
Tel: +964 7901896432
Email: shak_fo_moh@yahoo.com|

Hamad Sarab Faleh
Director of quality control; Head Chemicals
The Ministry of Industry and Minerals
Baghdad –ABU-GREEB
Tel: +964 7903337810
Email: sarabfalh@yahoo.com

Sajet Ahmed Saleh
Director of Biotechnology Department
Ministry of Science and Technology
Baghdad neighborhood Alkra de - adjacent
University
Tel: +964 7903305148
Fax: +964 7903305148
Email: abuhaneen60@yahoo.com

Shaalaa Alaa
Director of Nutrition Research Institute
Ministry of Health
Baghdad, Al-Waziryah
Tel: +964 7901935163
Fax: +964 7707831603
Email: d_alaashalan@yahoo.com

Yousif Yousif
Head Chemicals Management
Ministry of Environment
Baghdad –AL-Waziria , AL-Mgraab St. Ministry of
Environment building
Tel: +964 7904241710
Email: Yousif80yousif@yahoo.com

Saleh Aseel Naser
Biologist in food standard in central organization for
standardization and quality control
Ministry of Planning
Baghdad,Al-jadria
Tel: +964 7901419108
Email: aseelnasser@hotmail.com

Jordan Jordanie

Al-Wreikat, Aref
Embassy of Jordan
Beirut, Lebanon

Lebanon Liban

Dargham Lena
Lebanese Standards Institution- LIBNOR
Sin el-Fil/ Dekwaneh, City Rama Street, LIBNOR
blg.
Tel: +9611485927
Fax: +961 1485929
Email: Libnnor@libnor.org

Samar Salloum
Agriculture Engineer (Food safety Expert)
Université de Saint Joseph
USJ-ESIA Taanael Zahle
Liban
Tel:+961 3852353
Email: Samar.salloumaraji@usj.edu.lb

Pierre Abi Nakhoul
Dr.Eng.Quality Control & Standardization
Ministry of Industry
Sami Solh Avenue
Badaro - Beirut
Lebanon
Tel: +961 70186440
Fax: +961 427008
Email: pabinakhoul@hotmail.com

Rania El Hayek
Master on Food Technology and Quality Assurance
Ministry of Agriculture
Bir Hassan Beirut
Lebanon
Tel: +96101849600 ext 505
Fax: +96101824100
Email: rhayek@agriculture.gov.lb

Ali Ismail
Associate Professor
Lebanese University-Faculty of Agricultural
Sciences
Dekwaneh Beirut Lebanon
Tel: +96170708040
Fax: +9311510870
E-mail: m_ismali@hotmail.com

Elie Massoud
Head of Agriculture & Agro-Industries Department
Chambre of Commerce, Industry & Agriculture of
Beirut & Mount Lebanon
Beirut-Sanayeh-1t Justinien Str.
Tel: +9613290058
Fax: +9613290058
E-mail: agriculture@ccib.org.lb

Mounir Bssat
Vice President
SLFI
Sin El-Fil-Tamer building Fourth Floor
Beirut Lebanon
Tel: +96101487472
Fax: +96101487476
E-mail: sifi@sifi.org.lb

Lina Assi
Food Processing Engineer
Ministry of Industry
Sami Solh Street, facing Adlieh, third floor
Beirut, Lebanon
Tel: +96101426609; 03183779
Fax: +96101427008; 01423809
Email: lina.h.assi@hotmail.com

Paul Masri
Head of Bureau of Technical Studies
Ministry of Industry
Sami Solh Street, facing Adlieh, third floor
Beirut, Lebanon
Tel: +96101426607
Email: paul.masri@hotmail.com

Barbar Reine
Associate Professor- Academic Secretary
Holy Spirit University of Kaslik- USEK
Tel: +961 9600874
Fax: +961 9600871
Email: reinebarbar@usek.edu.lb

Bou Yazbeck Elie
Food Science Expert
Nutrition and Food Safety Specialist
Ministry of economic & Trade
Lazariyeh Building, Downtown
Beirut, Block 3, 4th Floor
Tel: +961 1982298
Fax: +961 1982290
Email: ebouyazbeck@economy.gov.lb

El Khoury Ave
Head of Economy, Industry & Marketing Service
Ministry of Agriculture
Bldg., Embassies Street, Bir Hassan
Beirut
Tel: +961 1849626
Fax: +961 1849626

El-Khatib Khaled
General Manager
Syndicate Of Importers Of Foods, Consumer
Products & Drinks In Lebanon
Sin El Fil, Kalaa Street, Tamer Bldg. 5th Floor
Tel: +961 1491005
Fax: +961 1491006
Email: foodsynd@hotmail.com

Jaafar Hanadi
Head of Import and Export Departement
Lebanese Ministry of Agriculture
Bir Hassan- Safarat st.-
Ministry of Agriculture Bd.
Tel: +961 1849610
Fax: +961 1849635
Email: hjaafar@agriculture.gov.lb

Matta Joseph
Laboratories Division Head
Industrial Research Institute
IRI Building, Lebanese University Campus
Tel: +961 5467831
Fax: +961 5467831
Email: chem@iri.org.lb

Touma Joseph
Deputy manager of Food Microbiology Department
Lebanese Agricultural Research Institute
Tel: +961 3090629
Fax: +961 1682474
Email: toumajoseph@hotmail.com

Abi El Hessen Tania
 Food Science Expert
 Ministry of Economy and Trade
 Tel: +961 3791585
 Fax: +961 1982290
 Email: tabelhessen@economy.gov.lb

Awad Elie
 Ph-D Engineer
 Technical issues and Industrial services
 Departement
 Ministry of Industry
 Tel: +961 1432655
 Fax: +961 1427008
 Email: industryministry@gmail.com

Cortas Raja
 Board Member
 Syndicate Of Lebanese Food Industries (SLFI)
 Sin elfil - Tamer Building, 4th floor
 Tel: +961 1487472
 Fax: +961 1487474
 Email: SLFI@SLFI.ORG.LB

Daou Claude
 Head of water analyses department
 Lebanese Agricultural Research institute

Dbouk Hiba
 Engineer
 Ministry of Industry
 Tel: +961 1423952
 Fax: +961 1427008

El-Mirr Samir
 General Manager
 Syndicate Of Lebanese Food Industries (SLFI)
 Sin elfil - Tamer Building, 4th floor
 Tel: +961 1487472
 Fax: +961 1487474
 Email: SLFI@SLFI.ORG.LB

Fayad Fadi
 Senior Consultant for the food industry and Food
 Packaging
 Email: fayyadf@inco.com.lb

Idriss Atef
 126 Sourati St., Lions Bldg # 301
 P.O. Box: 113-6382, Hamra,
 Beirut 1103 2120, LEBANON
 T/F: 00961 1 745744 / 739986
 E-mail: atef.idriss@mefosa.com
 www.mefosa.com

Jbeily Amine
 Head of the Central laboratory for grains, flour and
 bread research
 Industrial Research Center (IRC)
 IRI Bldg.- Lebanese University Campus- Hadath
 (Baabda)
 Tel: +961 5467831
 Fax: +961 5467831
 Email: a.jbeily@iri.org.lb

Kouyoumdjian Hovig
 Unit Head Microbiology Laboratory
 Industrial Research Center (IRC)
 IRI Bldg.- Lebanese University Campus- Hadath
 (Baabda)
 Tel: +961 5467831
 Fax: +961 5467831
 Email: microlab@iri.org.lb

Shehade Zeina
 General Manager Assistant
 Syndicate Of Lebanese Food Industries (SLFI)
 Sin elfil - Tamer Building, 4th floor
 Tel: +961 1487472
 Fax: +961 1487474
 Email: SLFI@SLFI.ORG.LB

Libya

Libye

Mohamed Said
 Food Microbiology Lab. Supervisor
 Industrial Research Center (IRC)
 Tripoli-Libya
 Tel: +218 21 3691512-18
 Fax: +218 21 3690028
 Email: mohamedalamrany222@yahoo.com

Ramadan Hadoud
 Edible Fat & Oil Lab. Supervisor
 Industrial Research Center (IRC)
 Tripoli-Libya
 Tel: +218 21 3691512-18
 Fax: +218 21 3690028
 Email: rmh119@yahoo.com

Sudan

Soudan

Dr. Elgozouli Afaf
 Director of Quality Control & Export Development
 Unit, Codex Contact Point Federal Ministry of
 Agriculture & Irrigation
 Khatoum, Aljamaa Street.
 Tel: +249 912178481
 Email: bitelgozouli@gmail.com

Ibrahim Maha Abdallah
Section Head
Sudanese Standard & Metrology Organisation
Khartoum, Aljamaa Street.
Tel: +249 912383085
Fax: +249 183741768
Email: mahakhair@hotmail.co.uk

Khair Maha Mohamed
Section Head
Sudanese Standard & Metrology Organisation
Tel: +249 922561238
Fax: +249 183741765
Email: mahakhair@hotmail.co.uk

Syria Syrie

Nidal Adra
Director
Syrian Arab Organisation for Standardization and
Metrology (SASMO)
Damascus-Syria PO Box: 11836
Tel: +963114529825/3
Fax: +963114528214
Email: nedaladra@gmail.com

Mr Abdulrazzak Alhomsijour
Deputy Director General
Organization for Standardization & Metrology
P.O. Box 11863
Damascus
Tel: + 963 114527158
Fax: 963114528214
E-mail: sasmo@net.sy – homsi55@gmail.com

Dr. Aiad Alkhatib
Head of Corporate Regulatory and Scientific Affairs
Middle East
Nestlé Company
Tel: +971556008013
Email: aiad.alkhatib@ae.nestle.com

Tunisia Tunisie

Ms Ben Jemaa Souad
Centre Technique de l'Agroalimentaire
Tel:00216 940358
Fax: 00216 941080
Email: souad.bj@gmail.com

United Arab Emirates Émirats arabes unis

Alraeesi Asia Abdulwahab
Emirates Authority for Standardization & Metrology
P.O.Box 48666 Dubai, UAE
Tel.: +971 (4) 2944434
Direct: +971 (4) 2084377
Fax: +971 (4) 2944428
Email: asia_alraeesi@yahoo.com

Bater Mustafa
Advisor
International Council of Beverages Associations
(ICBA)
Park Building, Block B , Knowledge Village,
Tel: +971 566441877
Fax: +971 44444566
Email:mostafabatter@yahoo.com

Shoukry Taher
Advisor
International Council of Beverages Associations
(ICBA)
Park Building, Block B , Knowledge Village,
Tel: +973 17216585
Email: tshoukry@coca-cola.com

Yemen Yémen

Hassan Suaad
Vice secretary general for national committee for
food safety
Standardisations Metrology & Quality Control
Organization
Al Zubairy Street
Tel: +967 770110860
Fax: +967 1219980
Email: Codex.yemen@gmail.com

OBSERVER COUNTRIES PAYS OBSERVATEURS

Canada

Samuel Godfroy
General Manager
Health Canada
Vice-Chairperson Codex Alimentarius Commission
251 Sir Frederick Banting Driveway
Tel: +001 6139571821
Fax: +001 9544674
Email: samuel.godefroy@hc-sc.gc.ca

**India
Inde**

Jayathilak Anirudhan
Chairman
Spices Board India
N.H Bypass
Palarivattom P.O
Cochin-682025
Kerala, India
Tel: +484 2333304
Fax:+484 2349135
Email: sbchairman@gmail.com

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES**

**International Animal Health Organization (IAFH)
Fédération internationale pour la santé animale**

Olivier Espeisse
Vétérinaire Responsable
Immeuble Le Riva, 24-30 Boulevard Vital Bouhot
France
Tel :+33 155493535
Fax : +33155493670
Email : espeisse_olivier@elanco.com

**European Food Law Association (EFLA)
Association Européenne pour le Droit de
l'Alimentation**

Rola Arab
EFLA/EADA
Rue de l'association 50
1000 Brussels
Belgium
Tel : +3222091142
Fax : +3222197342
E-mail : secretariat@efla-aeda.org

Fédération Internationale de Laiterie (IDF)

Michael Hickey
International Dairy Federation
Irish National Committee of IDF
Derryreigh
Creggane, Charleville, Co. Cork
Ireland
Tel.: +353 63 89392
E-mail: mfhickey@oceanfree.net

YLFA International

Carine Lambert
Secretary General
YLFA International
Rue de l'Association 32
1000 Brussels
Belgium
Tel: +32 2 210 20 30
Email: c.lambert@ylfa.org

**United Nations Economic and Social
Commission for Western Asia (UNESCWA)
Commission économique et sociale pour l'Asie
occidentale (ESCWA)**

Shoueri Mirna
Research Assistant in the sustainable development
and management productivity
ESCWA
Tel: +961 1981510

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF
THE UNITED NATIONS (FAO)
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR
L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE (FAO)**

Fatima Hachem
Food and Nutrition Officer
Regional Office for the Near East
P.O. Box 2223
Cairo, Egypt
Tel: +20.2.331.6144
Fax: +20.2.749.5981
Email: fatima.hachem@fao.org

**WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
(OMS)**

Mohamed Elmi
Regional Adviser
Food & Chemical Safety (FCS)
World Health Organization
Regional Office for the Eastern Mediterranean
(EMRO)
Abdul Razzak – Al-Sanhouri
P.O. Box 7608
Nasr City (11371)
Cairo
Egypt
Tel. : +202 227 65 384
Fax : +202 267 2492/2494
E-mail : ElmiM@emro.who.int

Nohal Al Homs
Environmental Health, food safety
and Nutrition Program
World Health Organization – Lebanon
961-1-612970/1/2 ext: 61813
e-mail: alhomsin@leb.emro.who.int
Email: Nohalh@hotmail.com

**CODEX SECRETARIAT
SECRÉTARIAT DU CODEX**

Tom Heilandt
Senior Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57054384
Fax: +39.06.57054593
Email: tom.heilandt@fao.org

Gracia Teresa Brisco Lopez
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57052700
Fax: +39.06.57054593
Email: Gracia.brisco@fao.org

Hidetaka Kobayashi
Food Standards Officer
Codex Alimentarius Commission
Food and Agriculture Organization
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome
Italy
Tel: +39.06.57053218
Fax: +39.06.57054593
Email: hidetaka.kobayashi@fao.org

ANNEXE II

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RÉGIONAL POUR LES ALIMENTS VENDUS
SUR LA VOIE PUBLIQUE
(RÉGION PROCHE-ORIENT)**

INTRODUCTION

Les aliments prêts à consommer vendus sur la voie publique constituent un maillon important de la chaîne de distribution alimentaire, car ils se sont répandus très rapidement dans de nombreux pays en raison de la modification des comportements socioéconomiques. Le fait est que les gens optent pour ce type d'aliments pour leur saveur spéciale et leur caractère abordable. Ces aliments sont aussi une nécessité pour certaines sociétés, plus précisément dans les pays en développement, car ils offrent des repas prêts à consommer que même les plus pauvres peuvent se permettre. Cet aspect est important, mais il y peut y avoir des risques pour la santé.

Compte tenu des risques de contamination chimique et bactérienne dans les rues, les présentes lignes directrices recommandent de sensibiliser les personnes travaillant dans le secteur des aliments prêts à consommer et d'améliorer les conditions dans lesquelles ces aliments sont vendus. Elles recommandent aussi de fournir les services nécessaires pour aider les vendeurs à garantir la sécurité de ces aliments.

Les présentes lignes directrices traitent du rôle des autorités et entités chargées de réglementer la vente des aliments sur la voie publique, examine les normes qui régissent ce secteur important du système alimentaire et visent à mieux faire connaître les principes de l'hygiène qui doivent être respectés à toutes les étapes du processus.

SECTION 1 – OBJECTIFS

Les présentes directives traitent des conditions dont il faut tenir compte lorsqu'on élabore des normes relatives aux aliments vendus sur la voie publique. Elles comprennent des dispositions juridiques, la mise en œuvre et des pratiques rigoureuses.

Elles ont aussi pour but d'aider les autorités pertinentes à améliorer les processus de préparation et de vente de ces aliments afin d'assurer aux consommateurs des aliments sûrs, sains et nutritifs dans des emplacements accessibles.

SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS**2.1 Champ d'application**

Les présentes directives définissent les dispositions générales en matière d'hygiène et les pratiques recommandées concernant la préparation et la vente d'aliments sur la voie publique.

2.2 Utilisation

Chaque section du présent document indique à la fois les objectifs à atteindre et leur raison d'être en ce qui concerne l'hygiène des aliments.

2.3 Définitions

Aux fins des présentes Directives, les mots et expressions ci-après sont définis comme suit:

2.3.1 Matériel

Tout ou partie d'un ustensile, mécanisme, instrument, appareil ou objet utilisé ou destiné à être utilisé pour confectionner, préparer, conserver, vendre ou livrer des denrées alimentaires.

2.3.2 Eau propre

Toute eau qui ne compromet pas la sécurité sanitaire des aliments dans les circonstances de son utilisation.

2.3.3 Vaisselle

Tout instrument utilisé pour servir et consommer des aliments (jetable ou non), et notamment tasses (verres), assiettes, plateaux, chopes, cuillères, fourchettes et louches.

2.3.4 Objets jetables

Tout appareil, récipient, instrument, ustensile ou emballage destiné à n'être utilisé qu'une seule fois pour la préparation, l'entreposage, l'exposition, le service ou la vente des denrées alimentaires.

2.3.5 Étanche

Ne permet pas le passage et/ou l'absorption de l'eau et des liquides en général.

2.3.6 Micro-organismes

Tout organisme vivant microscopique susceptible d'être cause de maladie ou d'altération des denrées alimentaires.

2.3.7 Vendeur d'aliments sur la voie publique

Toute personne qui vend des aliments sur la voie publique, sur un stand de rue ou dans un point de restauration situé ou donnant sur la voie publique.

2.3.8 Denrées périssables

Tout aliment devant être conservé au réfrigérateur ou au congélateur afin de minimiser ou de prévenir la prolifération d'organismes causant des intoxications alimentaires (et/ou l'altération des aliments) (par exemple des aliments entièrement ou partiellement composés de lait, de produits laitiers, d'œufs, de viande, de volaille, de poisson ou de crustacés).

2.3.9 Eau potable/eau de boisson

Eau traitée qui est conforme aux directives de l'OMS pour la qualité de l'eau de boisson.

2.3.10 Denrée alimentaire prête à consommer

Toute denrée alimentaire (y compris les boissons) qui est normalement consommée crue, ou toute denrée alimentaire manipulée, transformée, mélangée, cuite ou soumise à toute autre préparation à la suite de laquelle elle est normalement consommée sans subir d'autres transformations.

2.3.11 Autorité compétente

Le ministère responsable ou toute autorité locale officiellement investie de cette responsabilité.

2.3.12 Récipient hermétiquement clos

Désigne tout récipient à usage alimentaire, par exemple:

- a) récipients hermétiquement fermés;
- b) bocaux hermétiques, avec bouchage de type « étrier »;
- c) bouteilles de lait fermées au moyen de capsules d'aluminium;
- d) bocaux et bouteilles de verre à capsules vissées; et
- e) boîtes métalliques et récipient similaires scellés.

2.3.13 Centre d'alimentation situé sur la voie publique

Tout lieu ou établissement public destiné par l'autorité compétente à la préparation, à l'exposition et la vente par plusieurs commerçants d'aliments sur la voie publique.

2.3.14 Aliments vendus sur la voie publique

Cette notion recouvre un large éventail d'aliments prêts à la consommation vendus et parfois préparés dans les espaces publics, notamment dans la rue.

2.3.15 Étal destiné à la vente de denrées alimentaires sur la voie publique

Désigne l'endroit où des denrées alimentaires sont préparées, exposées, servies ou vendues au public. Il peut s'agir de charrettes, de tables, de tréteaux, de paniers, de chaises, de véhicules avec ou sans roues ainsi que toute autre structure agréée par l'autorité compétente sur laquelle ou dans laquelle des aliments sont présentés à la vente sur la voie publique.

2.3.16 Eaux usées

Déversement d'eaux usées provenant de l'activité des vendeurs.

2.3.17 Récipient pour l'eau

Toute forme de récipient à usage alimentaire servant uniquement à conserver et à servir de l'eau et n'ayant pas déjà été utilisé à d'autres fins susceptibles de provoquer la contamination de l'eau qui y est entreposée.

SECTION 3 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

3.1 Règles et réglementations

3.1.1 Des règles et réglementations appropriées doivent être rédigées de manière à être facilement entérinées, et de manière à permettre le contrôle des professions de la vente sur la voie publique comme partie intégrante du processus de préparation des aliments. Ces règles et réglementations doivent être établies, soit séparément, soit en les incorporant dans la législation alimentaire existante.

3.1.2 Les dispositions et pratiques générales en matière d'hygiène qui peuvent être suivies par les vendeurs doivent être rassemblées par les autorités compétentes dans des Codes d'usages qui sont reconnus comme instruments d'un bon rapport coût-efficacité pour le contrôle des aliments vendus sur la voie publique, en tenant pleinement compte des conditions locales, y compris des facteurs de risque spécifiques inhérents à chaque opération.

3.2 Licences/enregistrement

Aucun vendeur ne pourra procéder à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, à l'exposition et à la vente d'aliments sur la voie publique s'il n'est pas titulaire d'une licence conformément à la réglementation alimentaire pertinente.

3.3 Conditions d'octroi des licences

3.3.1 Aucune autorité compétente ne devra délivrer ou renouveler la licence d'un vendeur qui ne s'engage pas à satisfaire dans un délai prescrit à l'ensemble des dispositions du Code d'usages mis en place par les autorités officiellement reconnues.

3.3.2 Il est indispensable qu'une formation de base en matière d'hygiène alimentaire soit dispensée par les autorités compétentes avant la délivrance ou le renouvellement de la licence des vendeurs d'aliments sur la voie publique.

3.4 Affichage d'avis

3.4.1 Tout vendeur devra afficher en permanence, bien en évidence, la licence l'autorisant à exercer et tous autres avis dont l'affichage pourrait être requis par les autorités compétentes.

3.5 Lutte contre les ravageurs et les animaux

3.5.1 Chaque vendeur prendra en toutes circonstances les mesures appropriées pour que son étal reste exempt d'animaux (par exemple: chats et chiens) et de ravageurs (par exemple: rongeurs ou insectes) afin d'empêcher la contamination des denrées alimentaires.

3.5.2 Chaque vendeur prendra immédiatement, lorsqu'il aura constaté la présence de l'un quelconque de ces ravageurs ou refuge de ravageurs, toutes les mesures possibles pour se débarrasser du ravageur ou de son refuge et pour empêcher toute réinfestation.

3.5.3 Toute denrée alimentaire reconnue altérée par des ravageurs sera éliminée selon qu'il convient dans les règles de l'hygiène.

3.5.4 Il faut empêcher la contamination directe ou indirecte des denrées alimentaires par des produits de lutte contre les ravageurs tels que les poisons.

SECTION 4 – VENDEURS

4.1 État de santé des vendeurs

4.1.1 Aucun vendeur, serveur ou préparateur ne sera autorisé à pratiquer son activité s'il manifeste l'un des symptômes suivants: jaunisse, diarrhée, vomissements, fièvre, maux de gorge avec fièvre, écoulements des oreilles, des yeux ou du nez, lésions cutanées visiblement infectées (furoncles, coupures, etc.). Dans de tels cas, il devra s'abstenir de manipuler des denrées alimentaires à quelque titre que ce soit et se faire soigner.

4.1.2 Tout vendeur, serveur ou préparateur reconnu ou réputé porteur, ou connu pour avoir été précédemment porteur d'organismes pathogènes d'origine alimentaire s'abstiendra de toute activité de manipulation des denrées alimentaires tant qu'il n'aura pas été certifié indemne par un responsable de la santé publique ou tout autre médecin.

4.1.3 Tout vendeur, serveur ou préparateur sera tenu d'être à jour des vaccinations prescrites par l'autorité compétente.

4.2 Hygiène personnelle et comportement

Tout vendeur, serveur ou préparateur devra, pendant son travail, observer les règles suivantes:

4.2.1 Porter le badge d'identification qu'aurait pu lui remettre et lui prescrire l'autorité compétente.

4.2.2 Porter des vêtements propres et convenables.

4.2.3 Bien se laver les mains au savon et à l'eau propre avant et après toute manipulation des aliments, après être allé aux toilettes, après avoir manipulé des objets sales, après avoir touché des animaux, après avoir touché des aliments crus, après avoir manipulé des objets toxiques ou dangereux et chaque fois que nécessaire. Si l'accès à de l'eau courante et potable n'est pas disponible, une autre méthode de lavage de mains devrait être agréée par l'autorité compétente.

4.2.4 Avoir en permanence les ongles des mains courts et propres, et éviter de porter des bijoux ou des ornements durant la préparation des aliments.

4.2.5 Avoir les cheveux propres et peignés et les retenir par un calot, bonnet ou résille pendant les opérations.

4.2.6 Les coupures non infectées seront entièrement protégées au moyen d'un pansement imperméable solidement fixé et régulièrement changé.

4.2.7 S'abstenir de fumer ou de mâcher du chewing-gum pendant qu'il prépare ou sert des aliments.

4.2.8 S'abstenir de toute pratique contraire à l'hygiène, qu'il s'agisse de cracher ou de se gratter le nez, les oreilles ou autres orifices corporels, ou encore de se toucher toute autre partie du corps en manipulant des aliments.

4.2.9 Ne pas éternuer ou tousser sur les aliments ou au-dessus d'eux.

4.2.10 Aucun vendeur n'est autorisé à utiliser son local pour y dormir ou y séjourner ou pour s'y livrer à toute autre activité personnelle.

4.3 Formation des vendeurs

4.3.1 Le vendeur devra veiller à ce que lui-même et toutes les personnes qui servent et manipulent des aliments aient suivi une formation élémentaire en hygiène des aliments auprès de l'autorité compétente ou de toute autre institution reconnue ou approuvée par l'autorité compétente.

4.4 Associations de vendeurs

La formation d'associations ou de coopératives de vendeurs d'aliments sur la voie publique doit être encouragée afin de constituer un point de liaison avec les autorités compétentes et de faciliter la mise en œuvre des mesures de contrôle.

SECTION 5 – CONCEPTION TECHNIQUE ET STRUCTURES

5.1 Emplacement

5.1.1 L'emplacement des étals destinés à la vente d'aliments sur la voie publique doit être choisi de manière à éviter toute contamination des aliments préparés et servis ou proposés à la vente à l'étal. Les étals seront situés dans des zones désignées par les autorités compétentes.

5.1.2 L'emplacement où est situé l'étal, ainsi que ses abords immédiats, doivent être faciles à nettoyer et pouvoir supporter des lavages et des brossages répétés.

5.1.3 L'emplacement de l'étal et ses abords ne doivent pas être inutilement encombrés de marchandises entreposées ou d'objets de rebut de façon à faciliter l'accès au nettoyage.

5.1.4 L'étal doit avoir facilement accès à une prise d'égout ou autre dispositif permettant l'évacuation des eaux usées selon les règles de l'hygiène.

5.2 Structures

5.2.1 La construction des étals devra avoir l'agrément de l'autorité compétente et faire appel à des matériaux étanches qui peuvent être nettoyés et désinfectés et maintenus en bon état.

5.2.2 Les emplacements réservés à la préparation des aliments et les plans de travail doivent faire appel à un matériau lisse et étanche, agréé pour l'usage alimentaire.

5.2.3 L'ensemble des cuisinières, installations de lavage, plans de travail, étagères et armoires sur lesquels ou dans lesquels sont placés des aliments doivent être à 45 cm au moins au-dessus du sol.

5.2.4 Il doit y avoir un éclairage artificiel suffisamment intense pour permettre un éclairage raisonnable de toutes les parties de l'étal.

5.3 Assainissement

5.3.1 Approvisionnement en eau

Les vendeurs doivent veiller à disposer en toutes circonstances d'un approvisionnement suffisant en eau potable. Si nécessaire, dans le cas par exemple de la vente ambulante ou si l'eau potable n'est pas encore disponible, de l'eau potable sera emmagasinée dans des récipients propres réservés à cet effet.

5.3.2 Évacuation des eaux usées

Les étals des vendeurs doivent comporter un dispositif efficace d'évacuation des eaux usées qui doit être bien entretenu et en état de marche. Le système doit avoir une capacité suffisante pour fonctionner aux heures de pointe et être équipé de siphon pour que seules les eaux usées soient entraînées dans l'égout.

5.3.3 Évacuation des déchets solides

Les déchets solides doivent être manipulés de manière à éviter toute contamination des aliments et/ou de l'eau potable. Les déchets doivent être enlevés aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour. Tous les déchets solides doivent être soigneusement placés dans des récipients appropriés, avec couvercle bien ajusté, ou placés dans des boîtes à ordures ou poubelles collectives.

Les récipients à déchets, le matériel qui a été en contact avec les déchets et les zones réservées à l'entreposage des déchets doivent être nettoyés et désinfectés selon les prescriptions de l'autorité compétente. Seuls des désinfectants appropriés convenables doivent être utilisés.

S'il n'existe pas de service d'enlèvement des ordures, les déchets solides doivent être évacués selon les règles d'hygiène, conformément aux méthodes recommandées ou approuvées par l'autorité compétente.

5.3.4 Nettoyage

Toutes les surfaces en contact avec les aliments et leurs abords doivent être nettoyés et désinfectés au moins une fois par jour.

Immédiatement après l'enlèvement des déchets, les récipients ayant servi à les emmagasiner, ainsi que tous équipements ayant été en contact avec les déchets doivent être nettoyés selon l'une des méthodes décrites au paragraphe (6.5). La zone réservée à l'entreposage des déchets doit également être nettoyée chaque jour.

5.3.5 Toilettes

Tout vendeur, serveur ou préparateur doit avoir facilement accès à des installations sanitaires maintenues en toutes circonstances en bon état de propreté et de fonctionnement.

SECTION 6 – MATÉRIEL

6.1 Le matériel doit être tenu propre. Les équipements, et notamment les récipients pour l'entreposage de l'eau potable, doivent être fabriqués en matériaux ne transmettant pas les substances, odeurs ou arrière-goûts toxiques, et doivent être non absorbants (sauf s'ils sont destinés à cette fin et à la condition qu'ils n'entraînent pas de contamination des aliments), résistants aux corrosions et pouvant supporter des opérations répétées de nettoyage et de désinfection.

6.2 Toutes les planches à découper à utiliser pour la préparation des aliments ne doivent présenter ni fentes, ni crevasses et n'être que modérément usagées, et elles doivent être nettoyées selon l'une des méthodes décrites à la section 6.5 et au moins:

- f) avant et après les opérations quotidiennes; et
- g) immédiatement après avoir été utilisées pour préparer des aliments à consommer crus.

6.3 Les aliments cuits et non cuits doivent être manipulés avec des ustensiles différents.

6.4 Chaque vendeur doit veiller à ce que les ustensiles et la vaisselle défectueux, endommagés, fendus, rouillés, ébréchés et généralement impropres à l'emploi soient mis hors service et enlevés.

6.5 Tous les ustensiles non jetables doivent être régulièrement nettoyés à fond à l'eau chaude additionnée d'une quantité suffisante de savon ou autre détergent approprié, puis immergés pendant une demi-minute (30 secondes) dans l'eau propre et bouillante et mis à égoutter ou bien immergés pendant deux (2) minutes dans de l'eau potable à une température de 77° C au moins, puis mis à égoutter.

Au cas où on utiliserait de la vaisselle non jetable et où on ne disposerait pas d'eau à 77° C ou d'eau bouillante, on pourra utiliser de l'eau potable additionnée de savon ou de détergent, puis rincer à l'eau courante. Toutefois, il ne saurait s'agir que d'un pis-aller.

6.6 La vaisselle jetable ne doit être utilisée qu'une seule fois pour être ensuite mise au rebut. En cas d'utilisation de vaisselle non jetable, celle-ci doit être nettoyée après chaque emploi dans les conditions décrites pour les ustensiles au paragraphe 6.5.

6.7 L'ensemble du matériel devra être maintenu en bon état de fonctionnement.

SECTION 7 – PRÉPARATION DES ALIMENTS

7.1 Prescriptions concernant les ingrédients

Tous les vendeurs doivent observer les prescriptions suivantes:

7.1.1 L'approvisionnement en denrées crues et autres ingrédients, y compris la glace, doit provenir de sources connues et dignes de confiance.

7.1.2 La fraîcheur et la salubrité des ingrédients sont les conditions de la qualité et la sécurité sanitaire des aliments.

7.1.3 Les ingrédients doivent être transportés de manière à éviter toute exposition au milieu ambiant, toute détérioration ou toute contamination.

7.1.4 Seuls doivent être utilisés, et uniquement dans les limites établies, les additifs alimentaires autorisés.

7.2 Cuisson et préparation

7.2.1 Laver soigneusement les légumes et les fruits frais à faire cuire ou à consommer crus, en utilisant suffisamment d'eau courante potable pour enlever toute contamination pouvant adhérer à la surface. Seule l'eau potable doit être utilisée pour le rinçage.

7.2.2 Le cas échéant, laver les aliments crus avant de les utiliser pour préparer les aliments afin de réduire le risque de contamination. Ne jamais laver les denrées crues avec d'autres aliments destinés à être consommés crus ou simplement blanchis.

7.2.3 Il conviendrait de réserver une zone pour la manipulation, le rangement, le nettoyage et la préparation des ingrédients crus, distincte de la zone réservée à la présentation, à la manipulation et au service des aliments cuits vendus sur la voie publique.

7.2.4 Décongélation: Les gros morceaux de viande ou les pièces de volailles volumineuses doivent avoir été décongelés avant la cuisson. Lorsque la décongélation est pratiquée séparément de la cuisson, cela ne peut se faire que:

- h) dans un réfrigérateur ou une armoire de décongélation maintenus à une température de 4° C; ou
- i) dans un four à micro-ondes du commerce, mais uniquement lorsque les aliments doivent être transférés jusqu'à des unités de cuisson classique dans le cadre d'un processus de cuisson continu ou lorsque l'ensemble du processus de cuisson se déroule de manière ininterrompue dans le four à micro-ondes.

N.B.: Les dangers associés à la décongélation comprennent la contamination croisée due à l'égouttage et à la croissance de microorganismes à la surface du produit avant que l'intérieur ne soit décongelé. Il convient de vérifier à intervalles réguliers les produits à base de viande et de volaille pour s'assurer que le processus de décongélation est terminé avant de faire subir aux aliments un traitement supplémentaire ou bien d'augmenter le temps de traitement compte tenu de la température de la viande.

7.2.5 La durée et la température de la cuisson doivent être suffisantes pour réduire à des niveaux sûrs les micro-organismes pathogènes que les aliments peuvent contenir.

7.2.6 L'eau destinée à être bue, de même que l'eau utilisée pour préparer des boissons chaudes ou froides doit être de l'eau potable.

7.2.7 La glace doit être obtenue à partir d'eau potable. La glace doit être manipulée et stockée à l'abri de toute contamination. Les récipients servant au transport ou au stockage de la glace doivent être conformes aux prescriptions relatives aux récipients pour l'eau figurant à la section 2.3.18.

7.2.8 Les aliments ne doivent pas être réchauffés plus d'une fois, et seule la portion d'aliments à servir doit être réchauffée. Une température d'au moins 75° C doit être atteinte au centre de l'aliment dans l'heure suivant le retrait de l'aliment du réfrigérateur.

7.2.9 Les ustensiles servant à goûter les aliments doivent être immédiatement lavés après chaque emploi.

7.3 Service des aliments

Tous les vendeurs doivent observer les prescriptions suivantes:

7.3.1 Les aliments et les ingrédients achetés pour être servis ou vendus sur la voie publique doivent provenir de sources autorisées et fiables.

7.3.2 Les aliments cuits vendus sur la voie publique ne doivent pas être touchés avec les mains. Il conviendrait d'utiliser des pinces, des fourchettes ou des cuillères propres ou de porter des gants jetables pour manipuler, servir ou vendre les aliments.

7.3.3 La vaisselle utilisée doit être propre, sèche et manipulée de manière à éviter de toucher les surfaces en contact avec les aliments.

7.3.4 Les assiettes remplies ne doivent pas être empilées au cours de la présentation, du rangement ou du service.

7.3.5 Il conviendrait d'utiliser des matériaux d'emballage de qualité alimentaire.

7.3.6 Il serait préférable de ne jamais utiliser de matériel imprimé pour servir les aliments. Seule la feuille d'aluminium de qualité alimentaire, le papier sulfurisé, le plastique de qualité alimentaire et autres matériaux appropriés doivent être utilisés pour envelopper et servir les aliments.

7.3.7 Ne jamais souffler dans les sacs en plastique ou autres emballages utilisés pour les aliments.

7.3.8 Toutes les boissons offertes à la vente ne devraient être servies que dans leur récipient individuel d'origine hermétiquement fermé ou au robinet fixé aux récipients de vrac, fabriqués en matière plastique de qualité alimentaire ou autre matériau approprié et bien fermés au moyen de leur couvercle.

7.3.9 Les fruits coupés ou autres aliments ordinairement consommés dans l'état où ils sont vendus peuvent être disposés dans une vitrine, un présentoir ou autre dispositif protecteur fermé et doivent être exposés de manière à préserver les aliments de la contamination.

7.3.10 Les personnes préposées à la manipulation des aliments doivent éviter de manier de l'argent. Si cela est inévitable, l'intéressé doit se laver les mains avant de manipuler à nouveau des aliments.

7.3.11 Les aliments prêts à consommer qui doivent être servis sans interruption doivent être protégés de la contamination par l'environnement et conservés aux températures suivantes:

- j) aliments servis chauds: au-dessus de 60° C;
- k) aliments servis froids: en dessous de 5° C;
- l) aliments servis congelés: - 18° C ou moins.

7.3.12 Un chauffe-plats doit être utilisé pour garder les aliments à température souhaitée section 7.3.11 i), et ne doit pas servir à réchauffer les plats (section 7.2.8).

7.4 Aliments non consommés

Tous les aliments cuits et boissons préparées non vendus qui ne peuvent pas être conservés dans des conditions satisfaisantes doivent être éliminés à la fin de la journée.

7.5 Transport des aliments vendus sur la voie publique

7.5.1 Les aliments vendus sur la voie publique qui doivent être transportés jusqu'au point de vente ou l'étal, doivent être placés dans un récipient couvert et propre, bien protégé, pour éviter la contamination.

7.5.2 Tous les véhicules servant au transport des aliments doivent être propres et en bon état, convenablement équipés en fonction de la nature des aliments transportés et à l'abri de la contamination de l'environnement.

7.5.3 Les denrées périssables doivent être transportées sous contrôle de la température.-

7.5.4 Les aliments vendus sur la voie publique ne doivent pas être transportés en même temps que des aliments et des ingrédients crus, des animaux, des substances toxiques ou autres matières susceptibles de contaminer les aliments.

7.6 Entreposage des aliments

7.6.1 Les aliments doivent en permanence être tenus propres et indemnes de contamination, et être convenablement protégés des ravageurs et des contaminants de l'environnement, et être stockés aux températures appropriées, le cas échéant.

7.6.2 Les aliments facilement périssables doivent être rangés ou empilés de manière à ce qu'ils ne risquent pas d'être contaminés par contact avec des aliments crus, des aliments pour animaux familiers, des matières toxiques ou autres matières pouvant être cause de contamination. L'essentiel des aliments facilement périssables doivent être stockés dans des récipients propres sous contrôle de la température. Les quantités d'aliments présentées ou servies en continu doivent être manipulées comme il est décrit à la Section 7.3.11.

7.6.3 Tous les ingrédients secs doivent être stockés et conservés dans leur récipient commercial d'origine, dûment étiqueté; ou bien s'ils sont transvasés dans un autre récipient, celui-ci doit être convenablement étiqueté pour faire connaître son contenu et conçu de manière à empêcher toute absorption d'humidité.

7.6.4 Tous les aliments non périssables doivent être rangés dans un récipient/armoire propre, protégé et fermé pour empêcher la contamination par les ravageurs.

7.6.5 Une fois nettoyées, selon les dispositions énoncées aux sections 7.2.1 et 7.2.2, l'essentiel des denrées crues périssables, y compris les légumineuses, les céréales ou les légumes secs concassés humides doivent être rangées dans des récipients propres, séparés de préférence, placés dans une glacière propre, un réfrigérateur ou un congélateur pour empêcher qu'elles ne s'abîment.

7.6.6 Les réfrigérateurs et les congélateurs ne doivent pas être trop remplis et leurs températures doivent être respectivement maintenues à 4° C et à - 18° C au moins.

7.6.7 Tous les endroits fermés, armoires, étagères et rayonnages servant au stockage des aliments doivent être conçus de manière à pouvoir être facilement nettoyés et à protéger les aliments des ravageurs.

7.6.8 Tous les aliments stockés en vrac doivent être rangés en bon ordre et disposés de manière à faciliter la ventilation, l'inspection et la détection des ravageurs.

7.6.9 L'ensemble des aliments d'une part et des substances toxiques, des poisons, des substances dangereuses d'autre part doit être rangé et manipulé séparément.

7.6.10 Le principe « premier entré, premier sorti » doit être appliqué à la rotation des stocks.

7.6.11 Les dates indiquées sur tous les récipients de produits alimentaires doivent être vérifiées avant l'utilisation des aliments. Les aliments périmés ne doivent pas être vendus ou utilisés pour la préparation des aliments.

SECTION 8 – CENTRES DE RESTAURATION SITUÉS SUR LA VOIE PUBLIQUE

8.1 Dispositions générales

Tous les vendeurs exerçant dans un centre de restauration situé sur la voie publique doivent se conformer à toutes les dispositions de la réglementation officielle applicable aux vendeurs d'aliments sur la voie publique.

8.2 Emplacement, conception construction et installations

8.2.1 L'emplacement de tout centre de restauration situé sur la voie publique devra être agréé au préalable par l'autorité compétente, compte tenu des dispositions énoncées à la Section 5.1 - Emplacement, des présentes directives.

8.2.2 La conception du centre de restauration sur la voie publique devra:

- m) être étudiée et approuvée préalablement par l'autorité compétente;
- n) prévoir un espace suffisant et permettre l'agencement ordonné des étals de vendeurs, charrettes, vitrines de présentation et autres zones réservées à la préparation, à la manipulation, au rangement, au service et à la vente des aliments;
- o) permettre, à l'entrée comme à la sortie des centres, l'agencement en bon ordre des matières premières et des marchandises, de manière à empêcher toute voie de contamination des aliments;
- p) permettre un agencement convenable des installations destinées à la clientèle telles que toilettes, lavabos et zones réservées à la restauration, en les implantant ou en les disposant de manière à empêcher toute voie de contamination des aliments;
- q) prévoir des zones appropriées, suffisantes et convenablement disposées pour le stockage des déchets solides et le nettoyage, le lavage et la désinfection de la vaisselle et des ustensiles;
- r) prévoir une aération suffisante pour éliminer les gaz et les odeurs dangereux et nocifs, les fumées dégagées par le combustible et autres émanations nauséabondes et assurer une arrivée continue et suffisante d'air frais pour permettre le bon déroulement des activités du centre;
- s) comporter une alimentation suffisante en courant électrique pour permettre aux vendeurs du centre de faire fonctionner les appareils, l'équipement et autres dispositifs servant à la préparation, à la manipulation, au stockage, au service et à la vente des aliments;
- t) avoir un approvisionnement abondant en eau potable, à pression et température appropriées, ainsi que des installations convenables pour son entreposage éventuel et sa distribution, avec une protection suffisante contre les contaminations.

N.B.: Des prélèvements d'échantillons doivent être effectués régulièrement, mais leur périodicité doit dépendre de l'origine et de l'utilisation de l'eau, les prélèvements devant être plus fréquents lorsqu'il s'agit d'adduction privée que dans le cas d'adduction publique. On peut utiliser du chlore ou un autre désinfectant. En cas de chloration, il convient de déterminer quotidiennement le chlore libre au moyen d'essais chimiques. Le point de prélèvement doit se situer de préférence au point d'utilisation, mais il serait utile d'effectuer de temps à autre un prélèvement au point d'arrivée de l'eau dans l'établissement.

8.2.3 Les centres de restauration situés sur la voie publique doivent être construits dans les règles de l'art avec des matériaux agréés par l'autorité compétente, compte tenu des dispositions relatives à la structure, énoncées à la section 5.2 - Structures, des présentes Directives. Outre ces dispositions, les centres de restauration situés sur la voie publique doivent:

- u) être dotés de sols lisses, cimentés, carrelés ou bitumés, équipés de bouches d'égout convenablement disposées afin d'évacuer les eaux superficielles et de faciliter le nettoyage et la désinfection;
- v) comporter, lorsqu'il y a lieu, des parois ou des cloisons à la surface lisse et étanche, tels que le carrelage, pour faciliter le nettoyage et la désinfection;
- w) comporter, lorsqu'il y a lieu un plafond lisse en matériau non absorbant pour faciliter le nettoyage;
- x) disposer d'un éclairage artificiel suffisant, judicieusement disposé pour faciliter à chaque vendeur installé au centre la préparation, la manipulation, le stockage, le service et la vente des aliments;

- y) être dotés, au-dessus des fourneaux, de hottes, permettant l'extraction des gaz de combustion et de cuisson, ainsi que des fumées et autres émanations, et leur évacuation à l'air libre;
- z) être dotés d'installations centralisées ou individuelles pour le lavage des ustensiles, de la vaisselle, des couverts et autres, équipés d'eau potable courante chaude et froide, de lavabos ou d'éviers convenablement raccordés à l'égout ou autre système d'évacuation approuvé, de détergents et de désinfectants destinés à permettre aux vendeurs du centre de procéder complètement et dans les règles de l'hygiène aux nettoyages nécessaires; et
- aa) être conformes à toute autre disposition que peut prescrire l'autorité compétente en ce qui concerne la construction des centres de restauration situés sur la voie publique.

8.3 Déchets liquides et solides

8.3.1 En ce qui concerne l'évacuation des déchets liquides, les centres de restauration situés sur la voie publique doivent:

- bb) être équipés d'un ou plusieurs systèmes d'évacuation des déchets liquides, collectifs ou particuliers à chaque vendeur agréés par l'autorité compétente et d'une capacité supérieure à la demande d'évacuation des déchets liquides aux heures de pointe de l'activité du centre;
- cc) maintenir le système d'évacuation des eaux usées en bon état de fonctionnement;
- dd) permettre le raccordement du système d'évacuation des eaux usées à un réseau d'égouts approuvé par l'autorité compétente et capable d'entraîner efficacement les eaux usées du centre; et
- ee) être conformes à toute autre disposition que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets liquides.

8.3.2 En ce qui concerne l'évacuation des déchets solides, les centres de restauration situés sur la voie publique doivent être dotés d'un système efficace d'évacuation des déchets solides conforme à l'ensemble des dispositions prescrites en la matière par l'autorité compétente, notamment:

- a) l'affectation d'un espace suffisant et séparé pour le stockage des déchets solides, situé à une distance convenable mais suffisamment éloigné des zones réservées à la préparation, au stockage, à la manipulation, au service ou à la vente des aliments pour empêcher toute contamination;
- b) un nombre suffisant de conteneurs pour déchets solides conçus et fabriqués dans les règles de l'art, étanches et dotés de couvercles fermant bien pouvant contenir le volume de déchets solides correspondant à l'activité commerciale d'une journée. Les conteneurs doivent être doublés d'un matériau jetable approprié ou de conteneurs internes et pouvoir être manipulés facilement aux heures d'enlèvement;
- c) l'enlèvement quotidien, et plus fréquent si nécessaire, des déchets solides du centre de restauration situé sur la voie publique vers:
 - i) des poubelles agréées et réservées à l'enlèvement centralisé des déchets solides par les services d'enlèvement des ordures;
 - ii) des décharges contrôlées et agréées; ou
 - iii) par toute autre méthode autorisée ou agréée par l'autorité compétente.
- d) l'inspection régulière des zones réservées à l'évacuation des déchets solides en vue d'y déceler la présence éventuelle de ravageurs, en prenant toute mesure concrète destinée à éliminer et à prévenir toute infestation;
- e) le respect de toute autre disposition que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets solides.

8.4 Installations sanitaires réservées à la clientèle

Les centres de restauration situés sur la voie publique doivent être dotés de toilettes en nombre suffisant, pour chaque sexe, pour les vendeurs, leurs employés et la clientèle, situées dans un endroit convenable, mais séparées et éloignées des zones réservées à la préparation, à la manutention, au stockage, au service et à la vente des aliments, de manière à empêcher toute contamination de ces derniers. Les toilettes seront

conformes aux dispositions prescrites en la matière par l'autorité compétente. Ces installations doivent notamment:

- a) comporter des parois lisses en carrelage jusqu'à une hauteur d'au moins deux (2) mètres;
- b) être propres, exemptes de mauvaises odeurs et équipées d'un système de chasse d'eau;
- c) être bien éclairées, aérées et régulièrement nettoyées et assainies, et maintenues en bon état;
- d) comporter des installations pour le lavage et le séchage des mains et être suffisamment approvisionnées en savon et autres fournitures nécessaires;
- e) un avis recommandant aux vendeurs et à leurs employés de se laver soigneusement les mains après leur visite aux toilettes et avant de retourner au travail doit être affiché en bonne place;
- f) les portes doivent être équipées d'un dispositif leur permettant de se refermer d'elles-mêmes.

Avant-projet de norme régionale pour la pâte de dattes (Proche-Orient) (Étape 5/8)

1. Champ d'application

La présente norme s'applique à la pâte de dattes préparée à partir de fruits du palmier-dattier (*Phoenix dactylifera*).

2. Définitions

- 2.1 Pâte de dattes: produit alimentaire préparé à partir de fruits du palmier-dattier (*Phoenix dactylifera*) sains, de couleur homogène, récoltés au stade approprié de maturité, lavés, dénoyautés et débarrassés du péricarpe.
- 2.2 Dattes parthénocarpiques: dattes qui n'ont pas été pollinisées, se présentant comme des fruits rabougris, immatures et dépourvus de noyau.
- 2.3 Dattes immatures: dattes dont le poids est léger, la couleur claire, qui sont rabougries ou peu charnues et dont la consistance est nettement caoutchouteuse.

3. Facteurs de qualité

Les dattes utilisées pour préparer la pâte de dattes doivent

- 3.1.1 être exemptes de maladies et ne doivent pas contenir de fruits parthénocarpiques ou immatures;
- 3.1.2 être exemptes d'insectes ou de fragments, d'œufs, de larves ou de déjections d'insectes;
- 3.2 La pâte de dattes doit présenter les caractéristiques suivantes:
 - 3.2.1 Elle doit être souple, de couleur et de texture homogènes, exempte de taches noires ou signes de sécheresse, et d'altérations de l'odeur ou de la saveur;
 - 3.2.2 Elle ne doit pas contenir de noyaux entiers ou brisés, de tiges ou de fragments étrangers;
 - 3.2.3 Elle doit être exempte de souillures et de matières étrangères;
 - 3.2.4 Elle ne doit pas contenir de matériel colorant qui aurait été ajouté;
 - 3.2.5 Elle doit être exempte de fermentation et de moisissure;
 - 3.2.6 Elle peut être préparée à partir d'une seule variété ou de plusieurs variétés de dattes, sous réserve que ces variétés soient indiquées;
 - 3.2.7 La teneur en eau ne doit pas dépasser 20 pour cent;
 - 3.2.8 La teneur en matière minérale ne doit pas dépasser 1 gramme par kilogramme;
 - 3.2.9 La teneur totale en cendre ne doit pas dépasser 1,2 pour cent;
 - 3.2.10 La teneur en cendre dissoute dans l'acide ne doit pas dépasser 0,1 pour cent.

4. Additifs alimentaires

Aucun additif n'est autorisé dans les produits visés par la présente norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales fixées dans la Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Les produits visés par la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de résidus de pesticides fixées par la Commission du Codex Alimentarius.

6. Hygiène

6.1 Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code international d'usages recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques fixés conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. Conditionnement

La pâte de dattes doit être conditionnée dans des récipients qui présentent les caractéristiques suivantes:

7.1 Ils doivent préserver les caractéristiques organoleptiques et la qualité du produit;

7.2 Les matériaux utilisés pour leur fabrication doivent être adaptés à l'usage alimentaire et compatibles avec les caractéristiques de la pâte de dattes;

7.3 Ils doivent protéger le produit contre la contamination;

7.4 Ils doivent protéger le produit contre toute dessiccation, fuite, détérioration et décoloration;

8. Méthodes d'échantillonnage et d'analyse

8.1 Humidité
Conformément à AOAC 934.06

8.2 Teneur en matière minérale
Conformément à ISO 762:1982

8.3 Cendre
Conformément à AOAC 940.26

8.4 Teneur en cendre non soluble dans l'acide
Conformément à AOAC 900.02D

9. Étiquetage

Le produit doit être étiqueté en conformité avec la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev. 2010), étant en outre entendu que l'étiquette ne doit pas être placée directement sur la pâte de dattes et que les renseignements suivants doivent figurer sur le récipient:

9.1 Le nom de la variété et, si plusieurs variétés sont utilisées, le nom de chaque variété.

10. Entreposage

Le transport et l'entreposage doivent répondre aux exigences suivantes:

- 10.1 Durant le transport, le produit ne doit pas encourir de risques de dommage mécanique, de contamination ou de détérioration;
- 10.2 Il doit être entreposé dans des installations réfrigérées ou bien aérées, et tenu à l'abri de sources de chaleur, de l'humidité, des insectes et des rongeurs.