

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



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



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 4 de l'ordre du jour

CX/NE 23/11/4

Août 2023

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

Onzième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

18-22 septembre 2023

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE MAAMOUL (À L'ÉTAPE 3)

RAPPORT DU GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE CHARGÉ DE L'EXAMEN DE L'AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE MAAMOUL

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- À sa 10^e session, le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (CCNE) était convenu d'entamer de nouveaux travaux sur l'avant-projet de norme régionale pour le maamoul, de le diffuser pour observations à l'étape 3 et de le transmettre au groupe de travail électronique présidé par l'Arabie saoudite, travaillant en arabe et en anglais.

DESCRIPTION DU PROCESSUS

- Le groupe de travail électronique présidé par l'Arabie saoudite a invité tous les membres et observateurs du Codex Alimentarius qui le souhaitent à participer à l'examen de l'avant-projet de norme régionale (la date limite pour l'inscription ayant été fixée au 5 mai 2021). Le groupe de travail électronique était composé de représentants des pays suivants: Émirats arabes unis, Iraq, Jordanie, Liban et République arabe syrienne. La liste des participants figure à l'**annexe II**.
- Le document de travail a été diffusé à deux reprises, conformément au calendrier d'activités proposé, afin de recueillir les observations des représentants des pays membres du groupe.
- Les premières observations formulées dans le cadre de la diffusion du document ont été soumises par la République arabe syrienne et les suivantes par la Jordanie. Les observations reçues des pays représentés ont été prises en considération et ont presque toutes été incluses dans le projet final.
- Les observations ont été rassemblées par le groupe de travail électronique en vue de la soumission d'un projet final au secrétariat du Codex Alimentarius.

CALENDRIER DES ACTIVITÉS

N°	Date	Sujet
1.	3 mai 2021	Date limite pour répondre à l'invitation et établir la liste des membres du groupe de travail électronique.
2.	15 mai 2021	Ouverture du premier cycle de demande d'observations sur l'avant-projet de norme pour le maamoul.
3.	15 août 2021	Date limite de soumission de la première série d'observations.
4.	1 ^{er} octobre 2021	Diffusion du projet de norme révisé en vue de recueillir une deuxième série d'observations.
5.	1 ^{er} décembre 2021	Date limite de soumission des observations.
6.	1 ^{er} février 2022	Rapport du groupe de travail électronique et projet de norme final établi sur la base des observations soumises au secrétariat du Codex.

CONCLUSION

L'Arabie saoudite a présidé le groupe de travail électronique pour le maamoul et a mené à bien toutes les activités programmées dans le cadre de l'examen de l'avant-projet de norme. Les documents pertinents ont été diffusés à deux reprises, en arabe et en anglais. Les observations ont été recueillies par la présidence et le document final devant être soumis au secrétariat du Codex a été élaboré.

RECOMMANDATION

Étant donné les progrès réalisés par le groupe de travail électronique sur l'avant-projet de norme pour le maamoul, il est proposé de passer aux étapes 5/8 afin de compléter les travaux, en tenant compte de la date de la prochaine session du CCNE.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE DU CODEX POUR LE MAAMOUL
(à l'étape 3)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme concerne le maamoul destiné à la consommation humaine, défini à la section 2.

2. DÉFINITIONS

3.1 Maamoul: Produit alimentaire cuit, élaboré essentiellement à partir de farine de blé, de semoule ou de germe de blé, d'une matière grasse alimentaire, de sel commun de cuisine et d'eau, fourré d'une garniture dont la composition est détaillée à la section 3.

3. COMPOSITION ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1. COMPOSITION:

3.1.1. Ingrédients de la pâte:

3.1.1.1. Produits céréaliers: Semoule, germe de blé, germe de maïs, son de blé alimentaire, farine maltée, malt d'orge, farine d'avoine alimentaire, farine de riz, farine de seigle.

3.1.1.2 Lait et produits laitiers: Lait de consommation, lait en poudre, beurre, babeurre et ses matières sèches, caséine comestible, lait condensé, fromage, lactosérum liquide ou en poudre.

3.1.1.3 Amidons comestibles: Amidon de maïs, amidon de riz, fécule de pomme de terre, tapioca, amidon de blé, etc.

3.1.1.4 Épices: Gingembre, safran, poudre de piment fort, poivre noir, cardamome, cumin, anis vert et autres épices autorisées.

3.1.1.5 Divers: Cacao en poudre, café en poudre, chocolat, produits à base d'œuf et noix comestibles.

3.1.2 Ingrédients de la garniture:

3.1.2.1 Fruits, légumes et produits dérivés: Fruits séchés, noix de coco desséchée, confitures de fruits et de légumes, produits végétaux comestibles, pectine, pâte de fruits et de dattes.

3.2. FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.1. Le produit doit être exempt d'organismes pathogènes et d'infestations d'insectes.

3.2.2 Le produit doit être propre, sain et exempt d'impuretés, de matières étrangères et de parties brûlées.

3.2.3. Il doit avoir un goût et une odeur caractéristiques et être exempt de toute rancidité et de toute odeur désagréable.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (fourrés aux fruits ou à la crème, par ex.), ou répertoriés dans le tableau 3 de la *Norme générale pour les additifs alimentaires*, peuvent être utilisés dans les aliments satisfaisant à la présente norme.

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par la présente norme doivent respecter les limites maximales fixées dans la *Norme générale pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193- 1995).

6. HYGIÈNE

6.1. Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés et manipulés conformément aux sections appropriées du *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et à d'autres textes pertinents du Codex tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

6.2. Les produits doivent satisfaire à tous les critères microbiologiques établis conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).

7. ÉTIQUETAGE

Le produit visé par les dispositions de la présente norme sera étiqueté conformément à la *Norme Codex générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

- 7.1. Nom du produit (maamoul, type de garniture).
- 7.2. Indication du nom et du pourcentage de fruits ou de garniture.

8. CONDITIONNEMENT, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

- 8.1. Les caractéristiques qualitatives et les propriétés organoleptiques du produit doivent être protégées.
- 8.2. Le produit doit être protégé contre la contamination.
- 8.3. Le produit doit être protégé contre l'absorption d'humidité, les infiltrations et la dégradation.
- 8.4. Le produit ne doit pas être contaminé par une odeur, un goût, une couleur ou toute autre propriété indésirable au cours de l'entreposage, de la manutention et de la distribution, et ce jusqu'à la vente finale.
- 8.5. Les matériaux en contact avec le produit doivent être de qualité alimentaire.

LISTE DES PARTICIPANTS
GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE - CCNE-Maamoul2021

Président: Arabie saoudite

Coordonnatrice: Rania Abdulkarim Bogis

Saudi Food and Drug Authority (autorité saoudienne de contrôle des produits alimentaires et pharmaceutiques)

Émirats arabes unis

Jawaher Saeed Al Dhuhoori

Ministry of Industry & Advanced
Technology/ESMA (Ministère de l'industrie et
des technologies de pointe)

Eyad Attari

Fonterra Moyen-Orient/Comité national du
Codex des Émirats arabes unis

Liban

Cecile Obeid

Institut libanais de normalisation

Nadine Jaffal

Ministère de l'agriculture

Iraq

Nagham Hameed Dhahir

Central Organization for Standardization and
Quality Control (organisation centrale de
normalisation et de contrôle de la qualité)

République arabe syrienne

Maisaa Abo Alshamat

Syrian organization Standardization and
Metrology (organisation syrienne de
normalisation et de métrologie)

Jordanie

Nessma Shannak

Jordan standards and metrology organization
(organisation jordanienne de normalisation et
de métrologie)