

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 05/28/40**

## PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

### COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

**Vingt-huitième session**

**Rome (Italie), 4 - 9 juillet 2005**

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

*Amman (Jordanie), 7- 10 mars 2005*

**Note:** La lettre circulaire CL 2005/15-NEA est jointe au présent rapport

# commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS  
UNIES POUR L'ALIMENTATION  
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION  
MONDIALE  
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 3/25.2

CL 2005/15-NEA  
Mars 2005

- Aux:** Services centraux de liaison avec le Codex  
Organisations internationales intéressées
- Du:** Secrétaire,  
Commission du Codex Alimentarius,  
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome (Italie)
- Objet:** **Distribution du rapport de la troisième session du Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient (ALINORM 05/28/40)**

Le rapport de la troisième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session (Rome, Italie, 4 – 9 juillet 2005).

## QUESTIONS À SOUMETTRE À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA VINGT-HUITIÈME SESSION POUR ADOPTION

### Avant-projet de directives régionales à l'étape 5/8 de la procédure d'élaboration

1. Avant-projet de directives régionales à l'intention des Comités nationaux du Codex et des Services centraux de liaison avec le Codex (par. 66, Annexe V).

### Avant-projet de normes régionales à l'étape 5 de la procédure d'élaboration

2. Avant-projet de norme régionale pour les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve (par. 34, Annexe III);
3. Avant-projet de norme régionale pour les fèves transformées (*foul medemes*) en conserve (par. 43, Annexe III);
4. Avant-projet de norme régionale pour le tahiné, avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex (par. 53, Annexe III).

Les gouvernements et organisations internationales intéressées ayant qualité d'observateur auprès du Codex sont invités à proposer des amendements ou à formuler des observations sur les documents précités conformément à la *Procédure unique pour l'élaboration des normes Codex et textes apparentés* et le *Guide concernant l'examen des normes à l'étape 8 de la procédure d'élaboration des normes Codex y compris l'examen des déclarations éventuelles sur les incidences économiques* (voir le Manuel de procédure du Codex Alimentarius). Les observations devront être adressées au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome – Italie (télécopie: +39 06 57054593; courriel:codex@fao.org), **de préférence par courrier électronique, au plus tard le 10 mai 2005.**

## Table des matières

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS .....	page iv
LISTE DES ABRÉVIATIONS .....	page vi
RAPPORT DE LA TROISIÈME SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT .....	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX .....	page 26
<i>Paragraphe</i>	
INTRODUCTION .....	1
OUVERTURE DE LA SESSION .....	2-4
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour) .....	5-7
QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour) .....	8-14
RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 3a de l'ordre du jour) .....	15-19
AVANT-PROJETS DES NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 4 (Point 4 de l'ordre du jour) .....	20-22
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POIS CHICHES TRANSFORMÉS ( <i>HOMMOS</i> ) (Point 4a de l'ordre du jour) .....	23-34
AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FÈVES TRANSFORMÉES ( <i>FOUL MEDEMES</i> ) (Point 4b de l'ordre du jour) .....	35-43
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RÉGIONAL POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 4c de l'ordre du jour) .....	44-47
AVANT-PROJET DE NORME POUR LE TAHINÉ (Point 4d de l'ordre du jour) .....	48-53
AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RÉGIONALES À L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITÉS NATIONAUX DU CODEX (Point 4e de l'ordre du jour) .....	54-66
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES ACCORDS DE RECONNAISSANCE MUTUELLE ENTRE PAYS DU PROCHE-ORIENT CONCERNANT L'HOMOLOGATION DES EXPORTATIONS ET DES IMPORTATIONS (Point 5 de l'ordre du jour) .....	67-70
INFORMATIONS ET RAPPORTS SUR LES QUESTIONS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, Y COMPRIS L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX (Point 6 de l'ordre du jour) .....	71-121
PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DE NORMES ALIMENTAIRES AU NIVEAU DU CODEX ET AU NIVEAU NATIONAL (Point 7 de l'ordre du jour) .....	122-148
INFORMATION SUR LES ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LA RÉGION (Point 8 de l'ordre du jour) .....	149-155
NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 9 de l'ordre du jour) .....	156
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour) .....	157-166
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour).....	167
 <b><u>ANNEXES</u></b>	
<b>ANNEXE I:</b> LISTE DES PARTICIPANTS .....	page 27
<b>ANNEXE II:</b> AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES POIS CHICHES TRANSFORMÉS ( <i>HOMMOS</i> ) AVEC TAHINÉ EN CONSERVE .....	page 36
<b>ANNEXE III:</b> AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES FÈVES ( <i>FOUL MEDEMES</i> ) EN CONSERVE .....	page 39
<b>ANNEXE IV:</b> AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ .....	page 42
<b>ANNEXE V:</b> AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RÉGIONALES À L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ALIMENTARIUS ET DES COMITÉS NATIONAUX DU CODEX .....	page 45

## RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

### Questions à soumettre à la Commission à sa vingt-huitième session pour adoption

Le Comité de coordination est convenu de transmettre:

- l'avant-projet de directives régionales à l'intention des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex pour adoption à l'étape 5/8, avec omission des étapes 6 et 7 (voir par. 54 à 66 et Annexe V);
- l'avant-projet de norme régionale pour les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve, pour adoption à l'étape 5 (voir par. 23 à 34 et Annexe II);
- l'avant-projet de norme régionale pour les fèves transformées (*foul medemes*) en conserve, pour adoption à l'étape 5 (voir par. 35 à 43 et Annexe III);
- l'avant-projet de norme régionale pour le tahiné, pour adoption à l'étape 5 (voir par. 48 à 53 et Annexe IV).

### Questions intéressant la vingt-huitième session de la Commission

Le Comité de coordination:

- Est convenu de mettre définitivement au point les normes pour les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve, les fèves transformées (*foul medemes*) en conserve et le tahiné en tant que normes régionales et d'envisager de préparer des propositions de nouvelles activités pour leur conversion en normes internationales à une date ultérieure (voir par. 20 à 22);
- A réaffirmé le rôle central que jouaient les Comités régionaux dans la coordination intrarégionale pour ce qui est des travaux de la Commission, ainsi que des questions relatives à la sécurité sanitaire et au contrôle des aliments aux niveaux régional et national (voir par. 10 à 12);
- Est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission du Codex Alimentarius de reconduire à sa vingt-huitième session le mandat de la Jordanie comme Coordonnateur régional pour le Proche-Orient (voir par. 156).

### Questions intéressant d'autres Comités

#### Comité du Codex sur les principes généraux

Le Comité de coordination:

- Est convenu qu'un Code d'éthique était nécessaire au sein du Codex. Ce Code était particulièrement important pour les pays en développement de la région qui étaient importateurs nets de denrées alimentaires et qui ne disposaient pas d'installations appropriées pour prévenir l'importation de denrées alimentaires ne correspondant pas aux normes ou peu sûres (voir par. 13 et 14).

### Autres questions

Le Comité de coordination:

- Est convenu que l'avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique devait être revu et a décidé de le renvoyer à l'étape 2 pour qu'il soit reformulé par un groupe de travail électronique pour distribution, observations et nouvel examen à l'étape 4 à sa prochaine session (voir par. 44 à 47);
- A recommandé d'inclure dans l'ordre du jour de sa prochaine session un point sur l'échange d'expériences dans la région pour l'élaboration et l'application d'accords et de protocoles de reconnaissance mutuelle/équivalence (voir par. 166);

- A exprimé sa gratitude à la FAO et à l’OMS qui entreprennent des activités liées à la fourniture d’avis scientifiques et pour les nombreuses activités de renforcement des capacités pour aider les pays de la région à améliorer les systèmes nationaux de contrôle des aliments (voir par. 15 à 19 et 149 à 155);
- A échangé des informations mises à jour sur les questions de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments dans la région du Proche-Orient et sur la participation des consommateurs aux travaux du Codex (voir par. 71 à 148);
- Est convenu que les pays de la région devraient être encouragés à promouvoir l’utilisation des modèles HACCP lorsqu’ils examinaient la question de la sécurité sanitaire des aliments populaires traditionnels et a demandé à la FAO et à l’OMS d’appuyer leurs efforts (voir par. 157 à 161);
- Est convenu d’examiner un document sur la promotion et l’emploi de la certification électronique dans la région à sa prochaine session (voir par. 162);
- A décidé de soumettre à l’attention de la Commission l’opinion exprimée par certaines délégations concernant l’élaboration d’une norme Codex pour le parmesan (voir par. 163 à 165).

**LISTE DES ABRÉVIATIONS UTILISÉES DANS LE PRÉSENT RAPPORT**

BPA	Bonnes pratiques agricoles
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius / Directives
CCFAC	Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCG	Conseil de coopération des pays du Golfe
CCNEA	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCPFV	Comité du Codex sur les fruits et légumes traités
CCRVDF	Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments
CODEX STAN	Norme Codex
CRD	Document de séance
DJA/LMR	Dose journalière acceptable/limites maximales de résidus
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
HACCP	Analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JEMRA	Réunions conjointes FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques
JMPR	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides
OIE	Office international des épizooties
OGM	Organismes génétiquement modifiés
OMS	Organisation mondiale de la santé
OMS/EMRO	Organisation mondiale de la santé/Bureau pour la Méditerranée orientale
OTC	Obstacles techniques au commerce (Accord OMC concernant l'application des)
PME	Petites et moyennes entreprises
SIN	Système international de numérotation
SPS	Mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord OMC concernant l'application des)
STDF	Normes et services pour le développement du commerce

## INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS (Codex) de coordination pour le Proche-Orient a tenu sa troisième session à Amman (Jordanie) du 7 au 10 mars 2005 à l'aimable invitation du Royaume hachémite de Jordanie. La session, présidée par M. Yaseen Khayyat, Directeur général de l'Institut jordanien des normes et de la métrologie, a réuni des délégués, des conseillers et des observateurs de 14 États membres de la région, d'un État membre extérieur à la région, d'un observateur spécial (la Palestine) et de cinq organisations internationales. La liste complète des participants, qui inclut les membres du Secrétariat et les représentants de la FAO et de l'OMS, est jointe en Annexe 1 au présent rapport.

## OUVERTURE DE LA SESSION

2. M. Yaseen Khayyat, Président du Comité de coordination, a souhaité la bienvenue aux délégués et a mis en relief l'effort fait par les pays de la région pour améliorer leurs infrastructures et leurs procédures de contrôle des aliments afin de s'adapter à un environnement commercial mondial en pleine évolution. Il a remercié la FAO et l'OMS de leur soutien et de leur assistance technique, ainsi que de leurs efforts pour renforcer la participation des pays en développement aux travaux du Codex. Il a souligné l'importance des réunions des Comités de coordination qui constituaient pour les pays de la région une occasion précieuse d'élaborer des normes Codex régionales, de procéder à des échanges de vues et de données d'expérience et d'harmoniser leurs procédures et leurs systèmes avec les meilleures pratiques internationales.

3. Dans son allocution d'ouverture, M. Hartwig de Haen, Sous-Directeur général de la FAO, a souhaité la bienvenue aux participants au nom de la FAO et de l'OMS. Il a noté que l'élaboration de normes alimentaires exigeait une coopération active entre toutes les parties prenantes, qui incluaient les instituts de recherche, les consommateurs et le secteur agro-industriel. Il a souligné la nécessité pour les pays de la région Proche-Orient de participer activement aux travaux du Codex pour que les normes, les directives et les recommandations du Codex tiennent compte de leurs exigences.

4. M. Ahmad El Hindawi, Ministre jordanien de l'industrie et du commerce, a déclaré ouverte la réunion et a souhaité la bienvenue aux délégués et aux participants au nom du Gouvernement jordanien. Il s'est félicité des efforts soutenus de la FAO et de l'OMS, tant sur le plan international qu'au sein de la région, pour promouvoir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et assurer ainsi la protection de la population de la région. Il a évoqué les initiatives en cours dans la région, y compris en Jordanie, visant à améliorer les systèmes de contrôle de la sécurité sanitaire des aliments face aux nouveaux défis que pose le commerce international des denrées alimentaires et à surmonter l'obstacle que constitue le manque de ressources financières et d'expertise grâce à une participation accrue aux travaux du Codex et au renforcement de la coopération intrarégionale en matière de sécurité sanitaire des aliments.

## ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)<sup>1</sup>

5. Le Comité de coordination a noté que, pour respecter l'usage établi, le point 9 de l'ordre du jour intitulé « Autres questions et travaux futurs » devrait suivre, et non pas précéder, le point 10 de l'ordre du jour intitulé « Nomination du coordonnateur » et est convenu d'inverser l'ordre de ces deux points. Il est convenu également d'examiner au titre du point « Autres questions et travaux futurs » (renuméroté point 10 de l'ordre du jour) les questions suivantes, s'il en avait le temps:

- Modèles HACCP génériques pour les aliments traditionnels populaires dans la région de la Méditerranée orientale (présentés par la délégation jordanienne);
- Application de la certification électronique pour les importations dans la région du Proche-Orient (présentée par la délégation jordanienne);
- Proposition d'élaboration d'une norme Codex pour le parmesan (présentée par la délégation égyptienne).

---

<sup>1</sup> CX/NEA 05/3/1.

6. Enfin, le Comité de coordination est convenu d'examiner le document de séance 2 « Approche fondée sur la gestion des risques pour le contrôle des aliments - stratégie type » préparé par la délégation jordanienne au titre du point 6 de l'ordre du jour « Informations et rapports sur les questions de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments, y compris les normes Codex ».

7. Avec ces modifications, le Comité de coordination a adopté l'ordre du jour provisoire comme ordre du jour de sa session.

### **QUESTIONS DÉCOULANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)<sup>2</sup>**

8. Le Comité de coordination a été informé des principales décisions et des conclusions des sessions de la Commission du Codex Alimentarius qui s'étaient tenues depuis la dernière session du Comité de coordination, comme résumé dans le document de travail.

9. Le Comité de coordination a examiné tout particulièrement les questions ci-après:

#### ***Examen des Comités régionaux de coordination***

10. Le Comité a réaffirmé le rôle central que jouaient les Comités régionaux de coordination dans la coordination intrarégionale pour ce qui est des travaux de la Commission, ainsi que des questions relatives à la sécurité sanitaire et au contrôle des aliments aux niveaux régional et national. Plusieurs délégations ont déclaré que tant le Coordonnateur régional que le membre élu sur une base géographique devraient continuer à siéger au Comité exécutif.

11. La délégation jordanienne, appuyée par d'autres délégations, a signalé que la coordination régionale devrait être renforcée de façon que les vues coordonnées des pays de la région puissent être présentées à la Commission et au Comité exécutif. Ces délégations ont souligné la nécessité pour tous les pays de la région d'examiner les questions les intéressant en temps opportun et de communiquer leurs avis éclairés de nature technique ou générale au Coordonnateur et au membre élu sur une base géographique.

12. Plusieurs pays ont suggéré que les Comités de coordination se réunissent chaque année de façon à suivre le même rythme que la Commission qui tenait désormais des sessions annuelles. Le Secrétariat du Codex a fait observer que la tenue de sessions annuelles pour les Comités de coordination était une question à examiner avec soin, compte tenu du programme serré des sessions du Codex et de leurs incidences financières sur le budget du Codex.

#### ***Code d'éthique pour le commerce international des denrées alimentaires***

13. Plusieurs délégations ont souligné le rôle fondamental que le Code d'éthique pourrait jouer pour garantir que tous les produits pour l'alimentation humaine et animale faisant l'objet d'un commerce international soient conformes aux normes Codex. Plusieurs pays ont déclaré qu'il serait utile d'inclure dans le Code des références aux instruments internationaux comme les accords OMC pertinents.

14. Le Comité de coordination est convenu qu'un Code d'éthique était de toute façon nécessaire au sein du Codex. Le Code était particulièrement important pour les pays en développement de la région qui étaient importateurs nets de denrées alimentaires et qui ne disposaient pas d'installations d'inspection appropriées pour prévenir l'importation de denrées alimentaires ne correspondant pas aux normes ou peu sûres. La délégation jordanienne a déclaré que toutes les denrées alimentaires exportées devraient être conformes aux exigences du pays exportateur.

---

<sup>2</sup> CX/NEA 05/3/2 et CX/NEA 05/3/3 (observations de la Jordanie soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2004/46-NEA).



**RAPPORT SUR LES ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS (Point 3 de l'ordre du jour)<sup>3</sup>**

15. Le représentant de la FAO a présenté au Comité, au nom de la FAO et de l'OMS, le document CX/NEA 05/3/4 et a mis en lumière plusieurs questions intéressantes plus particulièrement la région.

16. Le Comité a été informé des activités des organisations mères relevant du processus consultatif FAO/OMS sur la fourniture d'avis scientifiques au Codex et aux États membres et en particulier d'un atelier chargé d'étudier de nouveaux moyens de renforcer la participation d'experts et l'utilisation de données provenant de pays en développement pour la formulation d'avis scientifiques au niveau international.

17. Le Comité a noté qu'un certain nombre de demandes d'avis scientifiques était encore en suspens faute de ressources financières suffisantes et que le Comité exécutif du Codex avait approuvé à sa cinquante-cinquième session une série de critères que la FAO et l'OMS devraient utiliser pour classer par ordre de priorité ces demandes d'avis scientifiques. En tout état de cause, la décision finale concernant la convocation d'organes d'experts chargés de fournir des avis scientifiques incombait aux Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS, respectivement.

18. Le représentant de la FAO a appelé l'attention du Comité sur les conclusions des réunions récentes des organes d'experts FAO/OMS (Comité d'experts mixte FAO/OMS des additifs alimentaires – JECFA, Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides – JMPR, Réunion d'experts conjointe FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques – JEMRA) et d'une Consultation d'experts spéciale tenue sur la question des résidus de médicaments vétérinaires dépourvus de DJA/LMR. Le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) avait mis au point un plan de travail pour traiter cette question au sein du Codex. Le Comité a noté que la délégation de l'Arabie saoudite avait demandé à la FAO, à l'OMS et au Codex de réexaminer les spécifications microbiologiques pour les produits alimentaires, notamment la numérotation totale sur plaque. Le Comité a également été informé de ce que la question de l'acrylamide avait été examinée par le JECFA à sa soixante-quatrième réunion (février 2005), les conclusions de l'évaluation du JECFA devant être présentées au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants (CCFAC) à sa trente-septième session, en avril 2005. Le représentant de l'OMS a fait savoir qu'un message relatif à la question de l'acrylamide avait été récemment adressé aux États membres par l'intermédiaire du réseau INFOSAN<sup>4</sup>.

19. Le Comité a remercié la FAO et l'OMS de leurs activités relatives à la fourniture d'avis scientifiques à l'appui des travaux du Codex et de ses États membres. On a noté que la FAO et l'OMS n'utilisaient pas de fonds provenant du secteur privé pour convoquer ces consultations afin de préserver leur intégrité scientifique et sa neutralité, mais que des négociations étaient en cours pour créer un fonds fiduciaire auquel les gouvernements pourraient être invités à contribuer pour le financement extrabudgétaire des consultations. Il importait également que la FAO et l'OMS évaluent scientifiquement les questions et répondent aux préoccupations, à propos, par exemple, de la sécurité sanitaire des organismes génétiquement modifiés (OGM), avant qu'un véritable problème ne se pose. Les activités actuelles de la FAO en matière d'information des pays de la région, notamment dans le domaine des bonnes pratiques agricoles (BPA), ont aussi été soulignées.

**AVANT-PROJETS DE NORMES ET DE TEXTES APPARENTÉS À L'ÉTAPE 4 (Point 4 de l'ordre du jour)**

20. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa quarante-neuvième session, le Comité exécutif avait approuvé la proposition d'élaborer des normes pour les pois chiches transformés (*hommos*) et pour les fèves transformées (*foul medemes*), étant entendu que le Comité du Codex sur les fruits et légumes traités (CCPFV) serait consulté lorsque les projets auraient atteint l'étape 5. Il a noté également que lorsque l'élaboration d'une nouvelle norme pour le tahiné avait été approuvée en tant que nouvelle activité du Comité par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session,

<sup>3</sup> CX/NEA 05/3/4.

<sup>4</sup> [www.who.int/foodsafety/fs\\_management/infosan/en/](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/).

celle-ci n'avait pas donné d'indications spécifiques concernant le Comité responsable de la mise au point définitive du texte en tant que norme mondiale. Le Comité a noté en outre que, compte tenu de la charge de travail du CCPFV, la mise au point définitive de ces trois normes en tant que normes mondiales pourrait prendre plusieurs années et qu'un tel délai constituerait un obstacle au commerce de ces produits dans la région.

21. Compte tenu de l'importance de ces trois produits pour la région, le Comité est convenu de mettre définitivement au point ces trois normes en tant que normes régionales et d'envisager de préparer des propositions de nouvelles activités pour leur conversion en normes internationales à une date ultérieure. Le Comité est convenu d'informer la Commission du Codex Alimentarius et le Comité exécutif de cette décision.

22. Compte tenu du peu d'observations reçues sur les avant-projets de normes pour les pois chiches transformés (*hommos*), pour les fèves transformées (*foul medemes*) et pour le tahiné, qui avaient été distribués en novembre 2004, et de la nécessité de faire avancer ces documents dans la procédure d'élaboration par étape, le Comité est convenu de créer un Groupe de travail intersessions composé des délégations intéressées pour réviser les trois documents à la lumière des observations écrites reçues des pays. Le Comité a donc examiné les trois avant-projets de normes sur la base du texte révisé par le Groupe de travail, présenté dans le document CRD 7.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POIS CHICHES TRANSFORMÉS (*HOMMOS*) (Point 4a de l'ordre du jour)<sup>5</sup>**

23. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa deuxième session, l'avant-projet de norme pour les pois chiches transformés (*hommos*) avait été renvoyé à l'étape 2 pour remaniement et distribution pour observations à l'étape 3.

#### ***Observations spécifiques***

24. Le Comité a examiné le texte section par section et, outre quelques modifications d'ordre rédactionnel et quelques amendements à la traduction arabe, est convenu des changements suivants:

#### Titre

25. Le titre de la norme a été changé en « Norme régionale pour les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve » afin de mieux refléter la nature du produit visé par la norme.

#### Champ d'application

26. Le Comité a modifié le libellé de cette section pour l'harmoniser avec celui déjà utilisé dans d'autres normes Codex pour des fruits et légumes transformés.

#### Description/définition du produit

27. À des fins d'harmonisation avec la structure d'autres normes Codex pour des fruits et légumes transformés, la section a été révisée afin d'y inclure une sous-section intitulée « Définition du produit »; les dispositions qui y figurent ont été subdivisées en trois points, relatifs au procédé de fabrication, au conditionnement et au traitement thermique final, respectivement.

#### Facteurs essentiels de composition et de qualité

28. Deux sous-sections, à savoir ingrédients de base et ingrédients facultatifs (sous-sections 3.1 et 3.2, respectivement), ont été ajoutées à des fins d'harmonisation avec la structure et le libellé d'autres normes Codex. Le Comité est convenu d'inclure le sel dans la liste des ingrédients facultatifs. Les dispositions relatives à l'analyse de la teneur en acides gras ont été déplacées de la section 3.1.6 (renumérotée 3.3.6) à la section 10 « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage ».

---

<sup>5</sup> CX/NEA 05/3/5; CX/NEA 05/3/5, Add.1 (observations de l'Égypte), CRD 3 (observations du Liban) et CRD 5 (observations du Koweït); CRD 7 (Rapport du Groupe de travail sur les avant-projets de normes pour les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve, les fèves transformées (*foul medemes*) et le tahiné).

### Additifs alimentaires

29. Le Comité a noté que cette section devrait indiquer le nom des additifs autorisés et qui sont considérés comme justifiés sur le plan technologique et, le cas échéant, les concentrations maximales autorisées dans l'aliment. Par conséquent, il a supprimé sous la rubrique 4.1 « Agents acidifiants » la déclaration générique concernant l'utilisation de cette catégorie d'additifs et a ajouté une disposition spécifique pour l'acide citrique (SIN 330). Le Comité a placé toute la sous-section 4.1 entre crochets pour examen à sa prochaine session. La sous-section 4.2 « Aromatisants naturels » a été supprimée et le point « condiments et épices » a été déplacé sous la nouvelle rubrique 3.2 « Ingrédients facultatifs ».

### Hygiène

30. Le Comité est convenu d'ajouter une référence au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments en conserve peu acides, acidifiés ou non (CAC/GL 23-1979, Rev.2-1993), compte tenu de la faible acidité de ce type de produit (qui n'est pas inférieure normalement à une valeur pH de 4.6).

31. Le Comité a noté que le Manuel de procédure du Codex prescrivait un texte normalisé pour cette section des normes de produit et a demandé que toute disposition supplémentaire soit approuvée par le Comité du Codex pour l'hygiène des aliments. Il a noté, en outre, que toutes les dispositions devraient reposer sur des données scientifiques valables et que des études et des données scientifiques seraient nécessaires pour justifier l'inclusion dans cette norme de critères microbiologiques spécifiques pour des pathogènes ou toxines transmis par les aliments. Par conséquent, le Comité est convenu de supprimer la disposition exigeant l'absence de micro-organismes et de leurs toxines qui provoquent des maladies. Les délégations d'Arabie saoudite et d'Égypte ont exprimé des réserves quant à cette décision.

### Étiquetage

32. Le Comité est convenu d'aligner le libellé de cette section sur celui utilisé dans d'autres normes Codex pour les fruits et légumes transformés. Il a noté que la Norme générale Codex pour l'étiquetage des aliments préemballés (CODEXSTAN 1-1985, Rév.1-1991) rendait obligatoire l'inscription sur l'étiquette des informations suivantes: nom de l'aliment, liste des ingrédients, poids net et poids égoutté, nom et adresse du fabricant ou de l'importateur, pays d'origine, date et instructions d'entreposage, et mode d'emploi. Le Comité a noté que si une disposition spécifique relative au nom du produit avait bien sa place dans la norme, toutes les autres dispositions figurant dans l'avant-projet étaient déjà couvertes par la Norme générale et est donc convenu de supprimer ces dispositions superflues.

### Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

33. Le Comité a noté que cette section ne devrait inclure que les méthodes d'analyse et d'échantillonnage jugées nécessaires et que des méthodes d'analyse devraient être indiquées pour toutes les dispositions spécifiques, telles que l'acidité totale, figurant dans la norme. Il est donc convenu de placer toute cette section entre crochets pour nouvel examen et révision à sa prochaine session.

### ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES POIS CHICHES TRANSFORMÉS (HOMMOS)

34. Le Comité est convenu de transmettre la norme réintitulée « Avant-projet de norme régionale pour les pois chiches transformés (*hommós*) avec tahiné en conserve » telle qu'amendée ci-dessus à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir Annexe II).

## AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FÈVES TRANSFORMÉES (*FOUL MEDEMES*) (Point 4b de l'ordre du jour)<sup>6</sup>

35. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa deuxième session, l'avant-projet de norme pour les fèves transformées (*foul medemes*) avait été renvoyé à l'étape 2 pour remaniement et distribution pour observations à l'étape 3.

### *Observations générales*

36. Le Comité est convenu de considérer comme effectifs tous les changements convenus pendant le débat sur l'avant-projet de norme pour les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve (voir point 4a de l'ordre du jour) qui concernaient la structure et le libellé des sections intitulées Champ d'application, Description, Facteurs essentiels de composition et de qualité, Hygiène, Étiquetage et Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

37. Le Comité a examiné le texte section par section et, outre les changements considérés comme découlant des décisions prises, et les révisions et amendements d'ordre rédactionnel apportés à la traduction arabe, est convenu de ce qui suit:

### *Observations spécifiques*

#### Titre

38. Le Comité est convenu de donner suite à la proposition du Groupe de travail de réviser le titre de la norme qui deviendrait « Fèves transformées (*foul medemes*) en conserve » et de modifier le nom du produit en conséquence dans tout le texte.

#### Description

39. Le Comité a modifié la sous-section « Concassable » pour indiquer l'état des fèves de *Vicia faba* cuites à la chaleur pour les faire mûrir, avec craquellement éventuel de la peau de certaines fèves et dissolution partielle de la pulpe dans le liquide, pour plus de clarté.

40. Avec la suppression de la section « Défauts et tolérances » de l'avant-projet de norme qui a rendu inutile la définition des concepts utilisée dans la section, le Comité a supprimé les sous-sections 2.1.3 Fèves défectueuses, 2.1.4 Fèves brisées, 2.1.5 Fèves concassées, 2.1.6 Substances végétales n'appartenant pas au produit d'origine et 2.1.7 Matières étrangères.

#### Facteurs essentiels de composition et de qualité

41. Le Comité est convenu de déplacer les dispositions relatives aux ingrédients facultatifs que sont les huiles végétales, le sel, la sauce tomate, l'ail et les épices, ainsi que le tahiné, qui figuraient sous la rubrique Facteurs de qualité spécifiques, pour les placer sous une nouvelle rubrique 3.2 Ingrédients facultatifs. Le Comité est convenu qu'il n'était pas nécessaire d'indiquer des limites/BPF pour l'huile végétale et le tahiné dans les fèves en conserve, compte tenu de leur utilisation facultative. Dans la sous-section 3.2.2 renumérotée 3.4.2, le pourcentage du poids égoutté est devenu 67 pour cent pour tenir compte d'une teneur maximale en sel de 2 pour cent (en tant qu'ingrédient facultatif).

#### Additifs alimentaires

42. Le Comité a noté que puisque les EDTA faisaient l'objet d'une dose journalière acceptable (DJA), leur concentration maximale d'utilisation devrait être chiffrée. Par conséquent, il est convenu de placer entre crochets les concentrations maximales pour nouvel examen à sa prochaine session et a demandé aux délégations de consulter les fabricants et d'autres parties compétentes en vue de proposer des valeurs spécifiques pour ces additifs.

---

<sup>6</sup> CX/NEA 05/3/6, CX/NEA 05/3/6, Add.1 (observations de l'Égypte), CRD 3 (observations du Liban) et CRD 5 (observations du Koweït). CRD 7 (Rapport du Groupe de travail sur les avant-projets de normes pour les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve, les fèves transformées (*foul medemes*) et le tahiné).

### **ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LES FÈVES TRANSFORMÉES (FOUL MEDEMES)**

43. Le Comité est convenu de transmettre l'« Avant-projet de norme régionale pour les fèves transformées (*foul medemes*) en conserve », amendé comme indiqué ci-dessus, à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir Annexe III).

### **AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES RÉGIONAL POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 4c de l'ordre du jour)<sup>7</sup>**

44. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa deuxième session, le Comité avait renvoyé l'avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique à l'étape 2 pour remaniement et distribution pour observations à l'étape 3, étant entendu que l'Égypte, en collaboration avec l'Arabie saoudite, les Émirats arabes unis, la Jordanie, le Soudan, la Tunisie et l'OMS, reformulerait le Code en fonction des débats et des observations reçues.

45. La délégation égyptienne, qui a présenté le document, a décrit brièvement la structure de l'avant-projet de Code, en soulignant les répercussions sociales, économiques et sanitaires qu'aurait le Code; la dimension sociale du secteur, qui fournit à une population à revenu modéré des aliments à un prix abordable; et la nécessité urgente d'assurer la sécurité sanitaire des aliments vendus sur la voie publique en prenant des mesures de contrôle appropriées.

46. Le Comité de coordination a remercié la délégation égyptienne d'avoir rédigé ce document complexe. Dans leurs observations, les délégations qui sont intervenues ont souligné la spécificité des aliments vendus sur la voie publique dans les pays de la région; la nécessité de tenir compte des traditions et des coutumes; l'importance d'une sensibilisation et d'une éducation des consommateurs et la nécessité d'assurer une formation aux vendeurs d'aliments sur la voie publique. Le Comité a noté également que ce document ayant été soumis tardivement, les pays n'avaient pas eu le temps de l'examiner en détail.

### **ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE**

47. Le Comité est convenu que l'avant-projet de Code devrait être revu et a décidé de le renvoyer à l'étape 2. Le Comité est convenu qu'un groupe de travail électronique dirigé par l'Égypte et incluant l'Algérie, l'Arabie saoudite, le Bahreïn, la Jordanie et le Soudan remanierait le Code sur la base des débats et des observations de cette session et distribuerait le texte révisé pour observations à l'étape 3 avant le début de l'année 2006 et nouvel examen à l'étape 4 à la prochaine session du Comité.

### **AVANT-PROJET DE NORME POUR LE TAHINÉ (Point 4d de l'ordre du jour)<sup>8</sup>**

48. Le Comité de coordination a rappelé qu'à sa vingt-sixième session la Commission du Codex Alimentarius avait approuvé l'élaboration d'une norme pour le tahiné comme nouvelle activité du Comité.

#### ***Observations générales***

49. Le Comité est convenu de considérer comme effectifs tous les changements convenus pendant le débat sur l'avant-projet de norme pour les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve (voir point 4a de l'ordre du jour) qui concernaient la structure et le libellé des sections Champ d'application, Description, Facteurs essentiels de composition et de qualité, Hygiène, Étiquetage et Méthodes d'analyse et d'échantillonnage.

<sup>7</sup> CX/NEA 05/3/7 et CRD 6 (observations des Émirats arabes unis).

<sup>8</sup> CX/NEA 05/3/8 et CX/NEA 05/3/8, Add.1 (observations de l'Égypte), CRD 3 (observations du Liban) et CRD5 (observations du Koweït). CRD 7 (Rapport du Groupe de travail sur les avant-projets de normes pour les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve, les fèves transformées (*foul medemes*) et le tahiné.

50. Le Comité a examiné le texte section par section et, outre les changements considérés comme découlant des décisions prises et quelques modifications d'ordre rédactionnel, est convenu de ce qui suit:

### *Observations spécifiques*

#### Facteurs essentiels de composition et de qualité

51. Comme pour l'avant-projet de norme pour les pois chiches transformés (*hommos*) (point 4a de l'ordre du jour), le Comité est convenu de déplacer la disposition relative à l'analyse des acides gras de la section 3.2.3 à la section 9 « Méthodes d'analyse et d'échantillonnage ».

#### Conditionnement et entreposage

52. Le Comité est convenu de remplacer « technologique » par « organoleptique », jugé plus approprié.

### **ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE NORME POUR LE TAHINÉ**

53. Le Comité est convenu de transmettre l'avant-projet de norme régionale pour le tahiné, amendé comme indiqué ci-dessus, à la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-huitième session pour adoption préliminaire à l'étape 5 (voir Annexe IV).

### **AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RÉGIONALES A L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ET DES COMITÉS NATIONAUX DU CODEX (Point 4e de l'ordre du jour)<sup>9</sup>**

54. Le Comité a rappelé qu'à sa deuxième session, le Comité était convenu d'entreprendre de nouveaux travaux sur des directives régionales à l'intention des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex et que cette proposition de nouvelle activité avait été approuvée par la Commission à sa vingt-sixième session. Le Comité a noté que le document de travail avait été distribué en février 2005.

55. La délégation égyptienne a présenté le document CX/NEA 05/3/9 au Comité et a déclaré que l'avant-projet de directives avait été établi sur la base d'un texte similaire déjà rédigé pour la région Afrique, en y intégrant des modifications visant à tenir compte des besoins particuliers de la région Proche-Orient. Le Comité est convenu d'examiner l'avant-projet de directives section par section et y a apporté les modifications ci-après, outre quelques changements d'ordre rédactionnel.

56. Le Comité est convenu de remplacer « fonctions » par « tâches » au paragraphe 2 et partout ailleurs dans le document.

57. Le Comité est convenu de reconnaître que toutes les communications entre les pays membres et la Commission, dans les deux sens, ainsi qu'entre les autorités nationales, doivent passer par le Service central de liaison avec le Codex (paragraphe 4).

58. En ce qui concerne les tâches des Services centraux de liaison, le Comité est convenu de supprimer l'étude des documents et a donc modifié le texte en conséquence, étant donné que cette tâche n'incombait pas nécessairement au Service central de liaison dans tous les pays (paragraphe 5b). Le Comité est convenu, en outre, d'aligner le libellé de l'alinéa 5e) sur le texte correspondant aux fonctions essentielles des Services centraux de liaison avec le Codex figurant dans le Manuel de procédure.

59. En ce qui concerne les exigences des Services centraux de liaison avec le Codex (paragraphe 10), le Comité est convenu de modifier la phrase initiale pour souligner la nature indicative de la liste et d'ajouter un nouvel alinéa entre le premier et le troisième alinéa pour mentionner le « code de conduite ».

---

<sup>9</sup> CX/NEA 05/3/9.

60. Le Comité est convenu de parler d'associations professionnelles plutôt que d'associations de commerçants au paragraphe 12 et de fusionner les troisième et quatrième alinéas du paragraphe 14 (industrie alimentaire et secteur du commerce des produits alimentaires) pour rendre le texte plus cohérent.

61. En ce qui concerne les tâches des Comités nationaux du Codex, le Comité a accepté la proposition de modifier la disposition concernant la présentation des candidatures de façon que le Comité national du Codex propose la candidature de parties pertinentes plutôt que de soumettre les candidatures directement. Il a également été convenu de mettre le troisième alinéa du paragraphe 13 en première position.

62. Tout en notant que la composition indiquée du Comité national du Codex n'était pas exhaustive, le Comité est convenu de remplacer les associations de protection des consommateurs par le Ministère de l'environnement. À l'alinéa indiquant les agences gouvernementales d'analyse chimique a été ajouté le mot laboratoires. Il a également été convenu d'ajouter de nouveaux alinéas pour mentionner les autorités locales et autres chargées de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments (paragraphe 14).

63. Le Comité est convenu d'ajouter aux responsabilités du Secrétaire général du Comité national du Codex celle de faciliter les communications entre tous les membres du Comité (paragraphe 16).

64. Le Comité est convenu d'ajouter l'objectif d'assurer l'impartialité des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex et d'éviter tout conflit d'intérêt au sein de ces organes dans la phrase indiquant que les contributions ne doivent être assorties d'aucune condition (paragraphe 23). Avec ce changement, le Comité a estimé que le second paragraphe (paragraphe 24) de la section « Financement » devenait redondant et a décidé de le supprimer.

65. La délégation libanaise a déclaré qu'à son avis, dans son état actuel, le texte ne décrivait pas de manière spécifique les relations de travail à assurer entre le Service central de liaison et le Comité national du Codex. Le Comité a noté que, compte tenu des différences importantes entre les pays de la région sur le plan de la structure gouvernementale, les directives ne devaient pas être trop précises et qu'une certaine souplesse était nécessaire pour que les pays puissent mettre en place la structure qui, selon eux, serait la plus efficace.

#### **ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RÉGIONALES À L'INTENTION DES SERVICES CENTRAUX DE LIAISON ET DES COMITÉS NATIONAUX DU CODEX**

66. Le Comité a noté que, compte tenu de la soumission tardive du document, plusieurs pays n'avaient pas eu le temps d'examiner le texte en détail. Toutefois, étant donné l'importance des directives pour la région, ainsi que la nécessité urgente de développer les capacités nationales pour une meilleure participation au Codex, le Comité est convenu de soumettre l'avant-projet de directives à la Commission à sa vingt-huitième session pour adoption aux étapes 5 et 8, avec omission des étapes 6 et 7. L'avant-projet de directives tel qu'amendé et adopté par le Comité est joint au présent rapport en tant qu'Annexe 5.

#### **DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES ACCORDS DE RECONNAISSANCE MUTUELLE ENTRE PAYS DU PROCHE-ORIENT CONCERNANT L'HOMOLOGATION DES EXPORTATIONS ET DES IMPORTATIONS (Point 5 de l'ordre du jour)<sup>10</sup>**

67. La délégation jordanienne qui a présenté le document de travail a expliqué qu'il décrivait un cadre conceptuel général pour une approche régionale harmonisée et coopérative de l'application des accords de reconnaissance mutuelle sur une base bilatérale et/ou multilatérale entre pays de la région. La délégation a fait savoir au Comité que ce document avait pour objet d'accroître la confiance des consommateurs dans la qualité des aliments qui leur sont proposées en garantissant leur conformité aux exigences des pays importateurs et des pays exportateurs; de faciliter le commerce des denrées alimentaires en donnant des moyens accrus de s'assurer que les produits exportés sont conformes aux exigences du pays importateur; de réduire les chevauchements d'activités (inspection et examen); et de permettre un échange efficace d'informations et d'expertise pertinente.

<sup>10</sup>

CX/NEA 05/3/10.

68. De nombreuses délégations ont félicité la délégation jordanienne de son excellent document et ont donné des informations sur des accords ou protocoles bilatéraux, y compris des accords d'équivalence, qui avaient été conclus entre pays de la région. Elles ont souligné l'importance de l'homologation des importations et des exportations et la nécessité d'établir des mécanismes de contrôle des importations et des exportations de denrées alimentaires fondés sur des systèmes d'équivalence.

69. Le Comité a remercié la délégation jordanienne du document de travail et a noté qu'il avait été présenté pour faciliter le débat sur ce sujet intéressant tout particulièrement la région. Il a noté, en outre, que les pays devraient être encouragés à examiner et à appliquer les textes du Codex élaborés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires (CCFICS) qui traitaient des importations et des exportations de denrées alimentaires, des accords de reconnaissance mutuelle et de l'évaluation de l'équivalence. Il était donc important de continuer à participer aux travaux de ce Comité.

70. Pour conclure le débat, le Comité a recommandé que, compte tenu de l'importance de cette question et de la nécessité de promouvoir le commerce intrarégional, un point relatif à l'échange de données d'expérience en matière d'élaboration et d'application de protocoles ou d'accords de reconnaissance mutuelle et d'équivalence devrait être inscrit à l'ordre du jour de sa prochaine session.

### **INFORMATIONS ET RAPPORTS SUR LES QUESTIONS DE CONTRÔLE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS, Y COMPRIS L'ACCEPTATION DES NORMES CODEX (Point 6 de l'ordre du jour)<sup>11</sup>**

71. Le Comité de coordination a été avisé des dernières évolutions et de la situation actuelle concernant les questions de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments dans les pays de la région. Les déclarations faites par les pays sont résumées ci-après.

#### *Algérie*

##### i. Systèmes de contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments

72. La surveillance de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments en Algérie, relève de plusieurs départements ministériels, notamment ceux chargés de l'agriculture (contrôle des produits animaux et d'origine animale, contrôle phytosanitaire des végétaux, contrôle des semences, etc.), de l'industrie (l'Institut algérien de normalisation relevant du Ministère de l'industrie établit les normes de qualité et de sécurité des produits alimentaires) et du Ministère du commerce.

73. Au sein de ce dispositif, le Ministère du commerce occupe une position centrale du fait des missions qui lui sont imparties en matière de protection de la santé et de la sécurité du consommateur, de surveillance de la loyauté des transactions commerciales et de promotion de la qualité. Pour prendre en charge ces missions, le Ministère du commerce a mis en place une organisation appropriée. Au niveau central, la Direction du contrôle de la qualité est investie de missions d'enquête et de contrôle de la qualité (des produits mis à la consommation, des produits importés et exportés) et la Direction de la qualité et de la consommation est chargée de la mise en œuvre, coordonnée et rationnelle, du cadre législatif et réglementaire lié à la qualité et à la sécurité sanitaire des produits. Aux niveaux régional et local, il existe des directions régionales et départementales de contrôle. Au niveau intermédiaire, le Centre algérien de contrôle de la qualité et de l'emballage est chargé de veiller au bon fonctionnement du réseau de laboratoires de contrôle de la qualité et de la répression des fraudes (19 laboratoires répartis à travers le territoire, dont quatre à vocation régionale).

##### ii. Législation

74. Les lois qui régissent le contrôle des aliments sont: la loi relative aux règles générales de protection des consommateurs (cette loi est en cours de révision, en vue de sa mise en conformité avec les règles de l'OMC); la loi relative à la santé vétérinaire et la loi relative à la normalisation.

---

<sup>11</sup> Observations soumises en réponse à la lettre circulaire CL 2004/45-NEA de la Jordanie (CX/NEA 05/3/11).



### iii. Comité national du Codex Alimentarius

75. Un projet de décret portant création du Comité national du Codex a été adopté par le gouvernement et est actuellement en cours de publication au journal officiel. Le service de liaison avec le Codex sera mis en place d'ici la fin du mois de mars 2005. Par ailleurs, des travaux de mise en conformité du dispositif législatif et réglementaire avec les règles édictées par les accords OTC/SPS de l'OMC ont été entrepris et ce, en perspective de l'accession de l'Algérie à cette organisation.

### ***Bahreïn***

76. L'Unité de contrôle des produits alimentaires du Ministère de la santé est chargée de toutes les questions liées à la sécurité sanitaire et à la qualité des aliments. Le principal objectif est de garantir que les aliments importés et préparés dans le Royaume sont sûrs, sains et de qualité supérieure. Pour ce faire, les activités suivantes sont mises en œuvre:

- Inspection de tous les produits alimentaires importés et exportés, principalement au moyen d'inspections physiques et d'analyses en laboratoire.
- Le recours à des règlements techniques nationaux et aux normes Codex lors de l'expédition de produits alimentaires. Les denrées impropres à la consommation ne sont pas acceptées et sont soit détruites, soit renvoyées dans leur pays d'origine.
- Inspection des denrées alimentaires nationales dans le cadre de visites imprévues effectuées dans les établissements, afin de garantir que les conditions d'hygiène sont respectées et que les pratiques mises en œuvre sont hygiéniques.
- Surveillance active des denrées alimentaires, en prélevant des échantillons de différents aliments en vue d'en évaluer la qualité et la sécurité sanitaire. Les mesures de contrôle concernent principalement les aliments à risque élevé. Ces études permettent d'orienter les inspections, grâce auxquelles différents aliments à haut risque ont été identifiés et des mesures de contrôle adaptées ont été prises.
- Inspection de tous les nouveaux établissements alimentaires, en vue de garantir le respect des conditions d'hygiène; ces établissements doivent en l'occurrence être en possession d'une licence autorisant la vente de denrées alimentaires.
- L'approbation récente, par le Comité national du Bahreïn chargé des normes, de l'équivalence entre les normes Codex pour les contaminants, les additifs et l'étiquetage et les réglementations et normes nationales.

### ***Égypte***

77. En Égypte, les activités liées au contrôle et à la sécurité sanitaire des aliments concernent plusieurs secteurs; cependant, le principal rôle de coordonnateur dans ce domaine est assumé par le Ministère de la santé, de l'environnement et de la population (MOHEP).

78. Les organes concernés par le contrôle des aliments en Égypte sont les suivants:

- i. Ministère de la santé et de la population, par l'intermédiaire: de la Direction de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments; des laboratoires de santé publique et de l'Institut national de la nutrition.
- ii. Ministère de l'agriculture, par l'intermédiaire: du Laboratoire de référence pour l'analyse de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale; du Laboratoire central pour les résidus de pesticides et les métaux lourds présents dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale; et du Système égyptien de sécurité biologique.
- iii. Ministère du commerce extérieur et de l'industrie, par l'intermédiaire: de l'Organisation égyptienne de normalisation; de l'Organisation générale chargée du contrôle des importations et des exportations et du Ministère des approvisionnements.

79. En ce qui concerne la coordination, les activités de contrôle des aliments sont coordonnées par le Comité suprême chargé de la sécurité sanitaire des aliments (MOHEP), dont font partie notamment le Comité du Codex, le Comité des normes alimentaires (EOS) et le Comité chargé des lots rejetés (GOIEC).

### *Iraq*

80. En Iraq, la sécurité sanitaire des aliments relève de plusieurs organismes, notamment:
- i. Le Ministère de la planification (Organisation centrale de normalisation et de contrôle de la qualité), au sein duquel les denrées alimentaires importées et produites à l'échelle nationale sont analysées en laboratoire, conformément aux normes irakiennes. Tous les lots de produits alimentaires importés sont vérifiés par un représentant chargé du contrôle sanitaire travaillant dans les entrepôts douaniers; des formulaires d'échantillonnage sont distribués à trois laboratoires (laboratoire central chargé des normes, laboratoire chargé de la nutrition et laboratoire chargé de la radioactivité). Le Laboratoire central chargé des normes procède à des analyses (sensorielles, chimiques et microbiennes). En cas de non-conformité, les autorités sont avisées. Si le produit est conforme, les autorités de contrôle sanitaire en sont avisées, sinon l'importateur peut faire appel et demander une seconde analyse. Si le produit est conforme aux normes applicables, les autorités chargées du contrôle sanitaire sont avisées le cas échéant, et l'importateur peut demander une nouvelle analyse dans le cas de non-conformité. Les projets de norme sont élaborés par des experts techniciens qualifiés et expérimentés et sont distribués, pour observation, avant d'être officiellement adoptés. Le Conseil de normalisation a élaboré 331 normes, 122 projets de normes et 228 directives.
  - ii. Le Ministère de la santé, chargé du contrôle des produits alimentaires importés et des aliments produits à l'échelle nationale;
  - iii. Le Ministère de l'environnement, chargé des analyses visant à détecter les résidus radioactifs;
  - iv. Le Ministère de l'agriculture, chargé du contrôle des importations de bétail et de volaille et des analyses visant la détection de résidus de pesticides;
  - v. Le Ministère du commerce, chargé des produits alimentaires importés par le gouvernement.
81. Il convient également de noter le rôle du Comité consultatif chargé de l'alimentation, qui supervise les questions en suspens liées à la sécurité sanitaire des aliments et qui tranche au nom de tous ses organismes membres.

### *Jordanie*

82. Étant entendu que pour être efficace, une stratégie de sécurité sanitaire des aliments doit prévoir l'intégration et la coordination des contrôles de produits alimentaires, le Secrétariat jordanien aux produits alimentaires et pharmaceutiques (JFDA) a été créé, au titre de la loi JFDA de 2003, entrée en vigueur le 16 avril 2003. La loi fondamentale régissant le contrôle des aliments en Jordanie est la loi sur l'alimentation n° 79/2001. Selon cette loi, le JFDA est l'organisme officiel chargé de réglementer et de superviser les activités de contrôle des aliments dans le pays.

#### Système d'inspection alimentaire

83. En Jordanie, le contrôle des importations alimentaires est effectué à des postes d'inspection frontaliers, placés sous l'autorité directe du JFDA. Dans le pays, les inspections alimentaires sont effectuées par des administrations sanitaires, conformément aux normes et procédures du JFDA. Les grandes villes (en particulier la Communauté urbaine d'Amman) effectuent également des inspections alimentaires au sein de leur juridiction. Le Ministère de l'agriculture est chargé de la sécurité sanitaire des produits frais. L'Institut jordanien de normalisation et de métrologie (JISM) est l'organisme officiel chargé d'établir les normes. Il définit des normes de qualité et de sécurité sanitaire pour les denrées alimentaires. Le JFDA effectue directement des contrôles sur les aliments importés dans le port d'Aqaba, en étroite coopération et en coordination avec le Ministère de l'agriculture, l'Institut jordanien de normalisation et de métrologie et l'Autorité chargée de la zone économique spéciale d'Aqaba (ASEZA). L'ASEZA est entièrement habilitée à effectuer des vérifications des comptes et des inspections des produits sur le marché national à Aqaba, conformément à un modèle de gestion des risques établi au milieu de l'année 2004.

### Contrôle des aliments importés

84. Le contrôle des aliments importés, destiné à assurer le respect des réglementations alimentaires, est fondé sur un système axé sur le risque. Le système se concentre particulièrement sur les produits alimentaires jugés à haut risque pour la santé humaine. Selon cette classification, on a identifié différents niveaux d'inspection et de prélèvement d'échantillons en vue d'une analyse en laboratoire.

### Services d'appui des laboratoires

85. L'administration jordanienne pour les aliments et les produits pharmaceutiques a trois laboratoires officiels de contrôle des aliments. La municipalité d'Amman dispose également d'un laboratoire bien équipé pour appuyer les activités de contrôle des aliments dans la grande municipalité d'Amman. Le laboratoire d'analyse des aliments de la Faculté d'agriculture de l'Université de Jordanie est fréquemment utilisé par l'administration jordanienne des aliments et des produits pharmaceutiques en tant que laboratoire de référence pour les analyses microbiologiques. Pour les analyses chimiques/physiques les plus compliquées portant sur les aliments, les laboratoires de la Société scientifique royale sont considérés comme les laboratoires de référence les plus compétents.

### ***Koweït***

86. Au Koweït, il y a trois autorités gouvernementales s'occupant de la sécurité sanitaire et du contrôle des aliments. Leurs responsabilités comprennent le contrôle et l'inspection des aliments produits par les industries locales, le contrôle et l'inspection des produits importés, à l'état de matière première ou de produits finis, afin de déterminer s'ils sont propres à la consommation humaine, et finalement la mise en application des normes alimentaires qui définissent la qualité et le seuil minimal d'acceptabilité des aliments produits localement ou importés.

87. Ces autorités sont les suivantes:

- i. Le Département des normes et mesures: toutes les normes alimentaires sont fondées sur le Codex, il y a 556 normes, dont plus de 25 pour cent sont d'application obligatoire.
- ii. La municipalité de Koweït doit veiller à la sécurité des aliments produits ou importés dans le pays. Elle est également chargée de prélever des échantillons, d'inspecter les fabriques, magasins et marchés de produits alimentaires pour veiller au respect des normes.
- iii. Le Ministère de la santé effectue des tests sur les échantillons prélevés par la municipalité; ceux-ci ont lieu dans des laboratoires d'analyses chimiques et bactériologiques.

### ***Liban***

88. L'accès à des aliments sûrs et sains constitue une priorité pour les pays et cette question est de plus en plus prioritaire pour les institutions publiques pertinentes du Liban. Malgré les efforts déjà déployés, le contrôle de la qualité et de la sécurité des aliments reste une question cruciale dans le pays. Le problème des aliments dangereux pour la santé se pose avec de plus en plus d'acuité aux niveaux national et international, notamment pour l'incidence qu'il a sur le commerce international de produits alimentaires et agricoles. L'application de l'Accord de l'OMC sur les mesures sanitaires et phytosanitaires exige un renforcement des systèmes de contrôle de qualité et de quarantaine et incite les producteurs à prendre les mesures requises.

89. Le Liban essaie de moderniser sa législation concernant la sécurité sanitaire des aliments et renforce les administrations publiques s'occupant des contrôles de qualité dans toute la filière alimentaire (de la ferme à la table). Parmi les évolutions les plus récentes, on peut citer: lois sur la quarantaine animale; quarantaine végétale; sécurité sanitaire des aliments; commerce international; normes et mesures; protection des consommateurs; modernisation des institutions chargées des normes et règlements et institution d'une journée nationale de la sécurité sanitaire des aliments.

### *Jamahiriya arabe libyenne*

90. Le système de contrôle des aliments en Libye est fondé sur la loi n° 106 sur la santé et la loi n° 5 sur les normes (adoptée en 1990), qui interdit la distribution et la vente d'aliments frelatés et dangereux et de produits alimentaires ne respectant pas les normes promulguées par le Centre national des normes et des codes.

91. Le Centre national de contrôle des aliments et des produits pharmaceutiques a été créé en tant qu'autorité sanitaire spécialisée chargée d'accepter ou de rejeter toute expédition importante d'aliments. Le Centre est habilité à contrôler et inspecter tous les établissements de production, distribution et mise en vente d'aliments. En 2003, le Centre a inspecté 9 305 produits alimentaires importés. Au total, 220 expéditions ont été rejetées et 19 131 échantillons ont été analysés. De plus, le Centre a effectué au total 2 310 visites sur le marché intérieur, y compris auprès de fabricants, d'écoles, de grossistes et de détaillants, de restaurants et d'abattoirs.

92. Récemment, le Comité général de Libye a créé le Comité national du Codex et nommé le Centre national pour les normes en tant que chargé de liaison pour les questions du Codex.

### *Qatar*

93. Au Qatar, les activités de contrôle des aliments ont été confiées au Ministère de la santé et aux municipalités. Étant donné la petite superficie du pays, les municipalités inspectent les denrées alimentaires vendues au détail et dans les restaurants et envoient des échantillons aux laboratoires centraux pour analyse.

94. Le Laboratoire central effectue des analyses organoleptiques, chimiques, microbiologiques et radiologiques de tous les produits alimentaires importés (par voie aérienne, terrestre ou maritime), ainsi que des échantillons d'aliments produits localement prélevés par les municipalités et présente ses conclusions au Ministère de la santé. Ces produits sont acceptés ou rejetés après une évaluation des résultats d'analyse par rapport aux normes internationales, régionales et du Conseil de coopération des pays du Golfe pour échantillonnage et essais. De nouvelles normes alimentaires nationales sont en cours d'élaboration. Le Qatar coopère avec le CCG pour l'échantillonnage et l'analyse des produits alimentaires et le transport transfrontalier des marchandises est fondé sur un certificat du CCG approuvé portant sur la durée de conservation et la sécurité sanitaire des aliments.

95. Le Qatar est membre de l'Organisation de normalisation et de métrologie des États du Golfe et suit de très près toute question liée aux produits alimentaires et pharmaceutiques. Ainsi, concernant l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), le Ministère de la santé prend les mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs. Il adopte également des mesures de lutte contre la peste aviaire.

### *Arabie saoudite*

96. Le Royaume d'Arabie saoudite compte plusieurs autorités chargées du contrôle et de la sécurité sanitaire des aliments, à savoir: i) l'Organisation de l'Arabie saoudite pour la normalisation (SASO) chargée de l'établissement et de la publication des normes alimentaires, ii) le Ministère du commerce et de l'industrie chargé de l'examen et de l'analyse des produits alimentaires importés, à l'exclusion des animaux vivants et des fruits et légumes frais, ainsi que de certains produits animaux qui sont examinés et analysés par le Ministère de l'agriculture; iii) le Ministère des affaires municipales et rurales responsable du contrôle des aliments sur les marchés, dans les restaurants, les hôtels et les établissements locaux de transformation des produits, en collaboration avec le Ministère du commerce et de l'industrie; iv) dix laboratoires de contrôle et d'analyse avec 11 bureaux rattachés au Ministère du commerce et de l'industrie responsables de l'examen et de l'analyse de produits alimentaires importés par voie terrestre, aérienne ou maritime. En outre, le Ministère de l'agriculture dispose d'installations de quarantaine des produits animaux et agricoles à la douane des postes frontières qui remplissent les mêmes fonctions pour les produits alimentaires importés, v) un Comité permanent a été établi pour surveiller la sécurité sanitaire des aliments dans le Royaume d'Arabie saoudite, y compris les Ministères du commerce et de l'industrie, de la santé, des affaires rurales et municipales des finances (département des douanes) et la SASO; vi) un décret royal a été émis récemment portant création d'une Administration pour les produits alimentaires et pharmaceutiques qui sera chargée de superviser toutes les entités s'occupant de produits alimentaires et pharmaceutiques et sa mise en place est en cours.

### ***Soudan***

97. Au Soudan, la sécurité des aliments intéresse tous les services gouvernementaux ainsi que le secteur privé et les associations de consommateurs. Les lois définissent les responsabilités de chaque organisme, leur rôle et leurs relations mutuelles.

98. L'Organisation soudanaise des normes et de la métrologie joue un rôle fondamental dans la normalisation, l'inspection et le contrôle de qualité des produits exportés et importés dans les ports nationaux et les points d'entrée. Outre ce rôle fondamental de normalisation et de mise en application, d'autres ministères compétents ont également des responsabilités. Le Ministère de l'agriculture, qui se charge de la vulgarisation et du contrôle des pesticides, est aussi l'unique responsable de la quarantaine des plantes.

99. Le Ministère de la santé est chargé des produits alimentaires manufacturés et prêts à l'emploi ainsi que de la quarantaine sanitaire. Le Ministère des ressources animales s'occupe de la santé animale, des produits animaux, de la quarantaine vétérinaire et des abattoirs. D'autres ministères ont également un rôle à jouer, comme les Ministères du commerce extérieur, de l'industrie et des douanes. La collaboration s'effectue principalement à travers les conseils nationaux. Dans le Comité national du Codex, les acteurs suivants sont représentés: ministères et organismes compétents, secteur privé, associations de consommateurs et monde scientifique. Le Ministère de la santé a un Comité consultatif sur les aliments, le Ministère de l'agriculture et des forêts, un Conseil national sur les insecticides et le Ministère de l'environnement, un Haut Conseil sur l'environnement. Un Comité national pour la sécurité sanitaire des aliments a récemment été établi au sein de l'Organisation soudanaise des normes et mesures pour s'occuper des questions de sécurité au niveau des établissements industriels. Les services gouvernementaux et les organismes pertinents du secteur privé sont représentés dans tous ces comités et conseils nationaux.

### ***République arabe syrienne***

100. En Syrie, le contrôle des aliments est assuré par divers ministères:

- i. Le Ministère de l'économie et du commerce applique la loi anti-fraudes sur les aliments et applique un contrôle des aliments par l'intermédiaire de différentes directions du commerce intérieur et au moyen des laboratoires présents dans les gouvernorats. Le Ministère contrôle les aliments sur le marché intérieur ainsi que certains produits importés et exportés.
- ii. Le Ministère de la santé est chargé d'analyser des échantillons d'aliments prélevés dans des restaurants et des écoles ou dans des aliments pour nourrissons.
- iii. Le Ministère de l'agriculture applique les lois de quarantaine animale et végétale.
- iv. Le Ministère de l'administration locale et de l'environnement contrôle les restaurants populaires et les aliments vendus sur la voie publique.
- v. Le Ministère des finances est chargé des aliments importés et le contrôle aux frontières est assuré par les directions locales chargées des douanes.
- vi. Le Ministère de l'industrie se charge de la promulgation de normes alimentaires, par l'intermédiaire de l'Organisation de la normalisation et de la métrologie. Le Ministère est également responsable du contrôle des aliments manufacturés dans les établissements industriels, contrôle qui est assuré, au stade de la transformation, par les départements de l'industrie locale et les laboratoires de recherche industrielle. L'Institut des normes se fonde sur les codes et normes du Codex pour l'élaboration de normes nationales. Il convient de noter que l'Institut des normes et mesures assure la supervision des aliments et établit des certificats de conformité sur demande. De plus, l'Institut héberge le Comité national du Codex qui aide à étudier les documents émanant du Codex.
- vii. L'Institut de l'énergie atomique effectue des contrôles d'irradiation des aliments.
- viii. Les universités syriennes analysent les échantillons envoyés par les services douaniers.
- ix. L'Association de protection des consommateurs participe à l'examen des projets de normes alimentaires. Mais il est estimé que la participation est encore trop faible.

### *Tunisie*

101. La loi n° 117 de 1994 relative à la protection des consommateurs régit le contrôle des aliments en Tunisie; cette loi couvre non seulement les denrées alimentaires, mais tous les produits. Suite à l'entrée en vigueur de cette loi, le Conseil national de protection des consommateurs a été créé.

102. Les organismes chargés du contrôle des aliments en Tunisie sont notamment les suivants: Ministère de l'intérieur et du développement régional (par l'intermédiaire des municipalités); Ministère du commerce et de l'artisanat (amélioration de la qualité et répression des fraudes); Ministère de l'agriculture et des ressources hydrauliques (secteur vétérinaire et produits d'origine végétale); Ministère de la santé (contrôle de la santé et de l'environnement); Ministère de l'industrie, de l'énergie et des PME.

103. Ce dernier ministère intervient par l'intermédiaire de plusieurs organismes, notamment l'Institut national de la normalisation et de la propriété industrielle, qui élabore les normes nationales, en collaboration avec les différentes parties concernées, notamment des représentants de l'organisation de la défense des consommateurs, le Centre technique des industries agroalimentaires, qui appuie le programme national de la mise à niveau dans le secteur des industries alimentaires et prône l'application du système HACCP dans les industries agroalimentaires.

104. Il convient de noter que différents ministères exercent leurs activités par l'intermédiaire de départements centraux ou subsidiaires, conformément à l'organisation administrative du pays. De plus, l'Agence nationale du contrôle sanitaire et environnemental des produits assure la coordination verticale des organismes de contrôle chargés de la sécurité sanitaire des produits. L'Agence analyse et évalue les risques et fait rapport aux parties concernées spécialisées.

105. Tous les départements concernés par le contrôle des aliments exercent leurs activités de manière coordonnée et rationnelle, par l'intermédiaire de comités au sein desquels tous les organismes concernés sont représentés. Il y a lieu de signaler que 80 pour cent des normes nationales dans le secteur agroalimentaire sont conformes aux normes internationales. Les 20 pour cent restants font actuellement l'objet d'une révision, en vue de les aligner sur les normes internationales, si elles existent.

106. Les laboratoires en opération sont notamment les suivants: le Laboratoire central d'analyse et d'essais et ses unités régionales; l'Institut national de nutrition; l'Institut Pasteur; divers laboratoires spécialisés, relevant du Ministère de l'agriculture (institut national de médecine vétérinaire, laboratoires spécialisés dans les pesticides, laboratoires des Instituts de recherche en sciences agricoles, etc.); les laboratoires des établissements d'enseignement supérieur (Institut national de recherche et d'analyse physiochimique, Institut national de recherche scientifique et technologique); les laboratoires de différents offices, comme le Laboratoire national de l'huile; les laboratoires du Centre international de technologie environnementale de Tunis et, bientôt, les laboratoires du Centre technique de l'agroalimentaire.

107. L'organisme chargé de l'accréditation des laboratoires est le Conseil national d'accréditation, qui relève du Ministère de l'industrie, de l'énergie et des PME, qui a accrédité plusieurs laboratoires.

### *Émirats arabes unis*

108. L'approvisionnement en denrées alimentaires saines et sûres de toutes les communautés des Émirats arabes unis est une priorité du gouvernement, qui édicte les lois correspondantes et crée des institutions de normalisation. Le système de contrôle des aliments et les laboratoires sont chargés de définir des codes, des normes et des procédures et d'inspecter les aliments tout au long de la chaîne alimentaire.

109. En ce qui concerne les normes, l'Autorité des Émirats pour la normalisation et la métrologie est l'institution responsable, par l'intermédiaire des comités techniques nationaux composés de membres de tous les organismes, privés ou publics. L'Autorité assure la coordination avec les institutions de normalisation du Conseil de coopération des États arabes du Golfe, en vue d'harmoniser les normes dans tous les États membres.

110. Le Ministère de l'agriculture et des pêches est chargé de la législation et du contrôle de la production animale. Il supervise l'importation, la manipulation et l'utilisation de pesticides et dispose de laboratoires spécialisés dans les pesticides. Il a récemment créé un laboratoire chargé des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires.

111. Les municipalités, par l'intermédiaire de leur département de la santé et des départements et administrations chargés des aliments et des laboratoires, sont chargées de mettre en œuvre les activités et d'appliquer les procédures relatives à l'application des normes et des systèmes de contrôle des denrées alimentaires, pour les aliments transformés, importés ou produits à l'échelle nationale, conformément à la législation en vigueur.

112. Les Émirats arabes unis comptent six laboratoires alimentaires rattachés aux municipalités; trois d'entre eux ont obtenu la certification ISO 17025; ils disposent de matériel d'analyse et appliquent des techniques biologiques de pointe.

113. Le Comité national de sécurité sanitaire des aliments, qui relève du Secrétariat général des municipalités des Émirats, est composé de représentants de tous les organismes gouvernementaux concernés, notamment les autorités douanières. Ce Comité est chargé de superviser l'application des systèmes de sécurité sanitaire des aliments et d'assurer la coordination entre les organismes membres. De plus, il propose des projets de politiques et de lois concernant la mise à jour des systèmes et des procédures relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

114. Les normes, codes et directives du Codex Alimentarius sont utilisés comme référence, afin de garantir que ces projets sont soit adoptés, soit pris en compte lors de l'élaboration des normes et lois nationales relatives à la sécurité sanitaire des aliments. L'Autorité des Émirats pour la normalisation et la métrologie est actuellement le service central de liaison et s'occupe de la mise en place du Comité national du Codex.

115. Un nouveau projet de loi sur l'alimentation est en cours d'élaboration. Le Ministère de l'agriculture et des pêches assume les fonctions de coordonnateur pour les mesures sanitaires et phytosanitaires, tandis que l'Autorité des Émirats pour la normalisation et la métrologie coordonne les questions liées aux obstacles techniques au commerce. En 2004, un nouveau système national a été mis en place. En vertu de ce système, l'Autorité des Émirats pour la normalisation et la métrologie est chargée d'organiser l'accréditation des laboratoires et de délivrer les certificats de conformité.

### *Palestine*

116. En Palestine, la sécurité sanitaire des aliments relève actuellement de plusieurs ministères: Ministère de la santé, Ministère de l'agriculture, Ministère de l'économie nationale et Ministère des autorités locales. Le Ministère de la santé est chargé d'accorder des autorisations d'importation et d'exportation et d'enquêter sur les épidémies. Il dispose d'un Haut Comité pour la sécurité sanitaire des aliments, composé de membres issus des différents ministères concernés.

117. Les qualifications des inspecteurs sont les suivantes: docteur vétérinaire, ingénieur agronome et spécialiste de la santé publique. Leurs principales activités comprennent: l'inspection des établissements de production d'aliments, le contrôle des personnes qui manipulent les aliments et le prélèvement d'échantillons à soumettre aux laboratoires de santé publique qui les analysent conformément aux normes et réglementations en vigueur. Les inspecteurs appartenant au Ministère de l'économie font des inspections sur le marché (prévention du frelatage des aliments et des fraudes) et prélèvent des échantillons aux frontières parmi les aliments importés. Les inspecteurs appartenant au Ministère de l'agriculture supervisent la production primaire (élevage, production de fruits et légumes). Les laboratoires du Ministère de la santé, les laboratoires du Ministère de l'agriculture et ceux chargés des aliments effectuent des analyses chimiques et microbiologiques.

118. Il n'existe pas de législation sur les aliments en Palestine; les lois égyptiennes et jordaniennes de santé publique et d'autres ordonnances ont été utilisées en complément des normes alimentaires palestiniennes. En l'absence de normes alimentaires, ce sont les textes de l'Égypte, de la Jordanie et du Codex qui sont utilisés.

**CONTRÔLE DE LA CONFORMITÉ DES ALIMENTS SUR LA BASE DE LA GESTION DU RISQUE - STRATÉGIE MODÈLE<sup>12</sup>**

119. La délégation de la Jordanie a présenté le document de séance 2 qui présentait brièvement le nouveau système de gestion axé sur le risque mis au point pour réaliser des activités d'audit et d'inspection a posteriori dans des magasins d'alimentation dans la zone économique spéciale d'Aqaba depuis la mi-2004.

120. Le système de gestion axé sur les risques, récemment élaboré et appliqué par l'autorité de la zone économique spéciale d'Aqaba, classe les activités alimentaires en fonction des risques associés, auxquels correspondent des notations d'inspection servant à déterminer la fréquence prévue des visites. Le système sera entièrement automatisé et sera lié à des cartes électroniques SIG et à une banque de données de traçabilité, en utilisant des dispositifs mobiles et des connexions sans fil d'ici octobre 2005.

121. Le programme prévoit également une campagne de sensibilisation à la sécurité sanitaire des aliments destinée à assurer l'encadrement des gestionnaires et des personnes chargées de la transformation des aliments. D'autres matériels de sensibilisation sont en préparation dans des domaines plus spécialisés de la sécurité sanitaire des aliments, des maladies d'origine alimentaire et de la nutrition et seraient destinés à différents publics (responsables de la transformation des aliments, ménagères, enfants d'âge scolaire et consommateurs adultes); ces matériels se présenteraient sous différentes formes, comme jeux-questionnaires, livres en couleurs, opuscules, brochures et affiches disponibles à la fois en arabe et en anglais. Selon les données disponibles, plus de 80 pour cent des établissements ont donné des signes d'amélioration en un an.

**PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DE NORMES ALIMENTAIRES AU NIVEAU DU CODEX ET AU NIVEAU NATIONAL (Point 7 de l'ordre du jour)<sup>13</sup>**

122. Les paragraphes qui suivent résument les rapports présentés par les délégations.

***Algérie***

123. L'Algérie installera d'ici peu son Comité national du Codex Alimentarius (le décret portant création de ce comité est en cours de publication au journal officiel). Dans la composition de ce comité, il est prévu la représentation d'associations de consommateurs en qualité de membre du Comité. Les associations de consommateurs sont également invitées à participer aux travaux de réglementation et de normalisation des aliments (ces associations participent aux travaux des comités nationaux de normalisation).

124. Par ailleurs et dans le cadre de la refonte du dispositif législatif régissant la protection du consommateur, il est prévu la création d'un Conseil national de la consommation se composant essentiellement d'associations de consommateurs et de professionnels.

125. Cet organe aura pour mission de se prononcer sur: la politique nationale en matière de qualité et de protection du consommateur; les projets de règlements techniques; et les projets de normes.

***Bahreïn***

126. Le Royaume du Bahreïn souligne l'importance déterminante de la participation des consommateurs et des représentants des associations de consommateurs à l'examen de toutes les questions liées à la sécurité sanitaire des aliments. Il a donc fait participer à cette activité l'Association de protection des consommateurs qui représente les consommateurs, ainsi que les commerçants et les industriels. La Division du contrôle des aliments organise régulièrement des séminaires, des ateliers et des conférences sur la sécurité sanitaire des aliments avec la participation de diverses catégories sociales qui contribuent ainsi à la prise de décisions rationnelles concernant la santé.

---

<sup>12</sup> CRD 2.

<sup>13</sup> CX/NEA 05/3/12 (observations soumises en réponse au document CL 2004/45-NEA de la Jordanie).



127. Plus récemment, un avant-projet de norme pour les confiseries du Bahreïn a été élaboré en consultation avec les parties suivantes: l'Association de protection des consommateurs, les confiseurs, l'Administration chargée de la protection des consommateurs, l'Administration des normes au sein du Ministère du commerce et de l'industrie et le Laboratoire de santé publique. Par ailleurs, un premier projet de loi sur la protection des consommateurs a été rédigé et fait actuellement l'objet d'un examen au Parlement.

### *Égypte*

128. Le Codex a fait de la protection des consommateurs un de ses principaux objectifs. Depuis les années 90, il recommande une participation continue et renforcée des consommateurs aux décisions relatives aux denrées alimentaires aux niveaux national et international. Le Comité national du Codex, ainsi que ses comités subsidiaires, donne la priorité absolue à la protection et à la défense des intérêts des consommateurs dans la formulation des normes alimentaires. Les groupes de consommateurs ont bénéficié d'un statut d'observateur en 1999 et la Commission continue à prendre en compte les intérêts des consommateurs dans ses travaux.

129. L'Égypte compte près de 66 associations pour la protection des consommateurs. Elles sont représentées auprès du Comité national du Codex et dans les divers comités techniques mis en place par l'Organisation égyptienne de normalisation (ESO). Une unité pour la protection des consommateurs a été créée au sein de l'ESO chargée d'entreprendre des activités liées aux consommateurs; elle publie aussi régulièrement un bulletin. Il existe également d'autres associations pour la protection des consommateurs rattachées au Ministère des approvisionnements et du commerce intérieur.

### *Iraq*

130. Actuellement, les consommateurs ne participent pas à l'élaboration des normes en Iraq. Toutefois, certaines ONG sont représentées par des associations (par exemple, l'Association iraquienne de la nutrition et de la sécurité sanitaire des aliments, le Centre d'études de marché et de protection des consommateurs, le Ministère de l'éducation supérieure, l'Université de Bagdad et l'Association de protection des consommateurs) établies depuis peu.

### *Jordanie*

131. La Société nationale jordanienne pour la protection des consommateurs (NSCP) a été établie en 1989. Depuis 1995, elle représente les consommateurs auprès du Comité national du Codex et au Conseil d'administration de l'Institut jordanien des normes et de la métrologie et dans tous les comités techniques chargés des normes alimentaires.

132. La NSCP héberge la Fédération arabe des consommateurs, qui a été créée en 1998. Onze sociétés de consommateurs représentant 11 pays arabes sont membres à part entière de cette Fédération et quatre autres pays arabes sont membres affiliés. La NSCP est membre à part entière de Consumers International (CI). Elle est très active dans l'éducation des consommateurs en général et dans les questions de sécurité sanitaire des aliments en particulier, grâce à l'emploi des différents moyens de communication de masse (télévision, radio, journaux et hebdomadaires). Elle publie un bulletin mensuel et un magazine trimestriel et dispose d'un site Internet pour informer et éduquer les consommateurs.

### *Koweït*

133. La protection des consommateurs est une préoccupation récente. La participation des consommateurs à l'élaboration des normes alimentaires au niveau national, se fait de la manière suivante: définition des besoins d'élaboration des normes par une enquête annuelle; préparation des projets de spécifications des normes par des groupes techniques constitués de représentants des producteurs, des commerçants, des consommateurs, des autorités compétentes et de personnes expérimentées; préparation des projets de normes distribués aux autorités et aux personnes compétentes pour observations.

***Liban***

134. La participation des consommateurs à l'élaboration des normes alimentaires est très limitée mais il est prévu que les consommateurs joueront un rôle important dans le Comité national du Codex actuellement en préparation.

***Jamahiriya arabe libyenne***

135. Les associations de protection des consommateurs n'ont été créées que tout récemment en Libye, la première en février 2005. C'est pourquoi les consommateurs n'ont pas participé précédemment à l'élaboration des normes nationales. Toutefois, les principaux secteurs de la société participent activement à l'élaboration des normes nationales, par exemple: les instituts de recherche scientifique, les universités, le secteur industriel, le secteur de la commercialisation, le secteur juridique, etc. selon la teneur des normes. L'association de consommateurs qui vient d'être créée participera activement à ces activités.

136. Les associations de protection des consommateurs sont membres du Comité national du Codex et de tous ses comités techniques. Récemment, la décision a été prise de créer un Haut Conseil de protection des consommateurs qui émane essentiellement du gouvernement mais bénéficie d'une vaste représentation multisectorielle et centre ses activités sur la protection du consommateur.

***Qatar***

137. Étant donné que le Qatar, comme tous les autres pays du Golfe, applique les normes du Golfe, l'Organisation de normalisation des États du Golfe fait participer à tout processus d'autorisation toutes les parties intéressées dans les États du Golfe parmi les commerçants, les industriels et les consommateurs et leur demande leur opinion à cet égard. Par ailleurs, l'État du Qatar fait connaître à l'Organisation les points de vue des citoyens en s'appuyant sur les plaintes reçues concernant les denrées alimentaires afin que l'Organisation en tienne compte.

138. Il existe dans les chambres de commerce relevant du Ministère de la santé des unités spécialisées chargées d'étudier les plaintes des citoyens et de les soumettre, le cas échéant, pour examen aux comités compétents au sein du Ministère de la santé et de l'Organisation de normalisation des États du Golfe. En outre, les plaintes publiées dans la presse concernant des produits alimentaires ou pharmaceutiques sont dûment prises en compte durant l'examen et l'établissement des normes.

***Arabie saoudite***

139. Dans le Royaume d'Arabie saoudite, la participation des consommateurs est facilitée par les moyens suivants: i) les chambres de commerce et d'industrie en Arabie saoudite, par le biais de comités pour la protection des consommateurs présents dans la plupart d'entre elles. Les chambres de commerce et d'industrie participent avec les comités techniques et généraux et le Conseil d'administration de l'Organisation de normalisation d'Arabie saoudite (SASO) au processus d'établissement des normes alimentaires, permettant ainsi aux consommateurs d'y prendre part; ii) la plupart des entités publiques possèdent des bureaux responsables de la protection des consommateurs qui participent à l'établissement des normes par le biais de la SASO; iii) un projet est en cours pour mettre en place une commission pour la protection des consommateurs.

***Soudan***

140. La participation des consommateurs est vitale pour garantir la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, en particulier au Soudan, où la plupart des denrées sont consommées ou exportées crues. Les consommateurs sont regroupés en une association de protection des consommateurs qui a été établie et officiellement enregistrée à Khartoum, en 1997. Cette association regroupe actuellement plus de six bureaux dans la capitale et dans d'autres grandes villes. Elle fait partie des neuf associations de consommateurs arabes qui ont établi la Fédération arabe des consommateurs en 1998.

141. Cette association participe activement à de nombreux comités des normes, avec d'autres représentants du gouvernement et du secteur privé. Elle participe également à des campagnes de sensibilisation du public en organisant des séminaires, des conférences et d'autres forums pour les médias. Elle dispose régulièrement d'une page dans un des principaux journaux. L'association est représentée dans les comités des normes suivants: Laites et produits laitiers; Sucre et produits dérivés; Viande et produits dérivés; Emballages et matériaux d'emballage; Environnement; Comité national du Codex; Denrées nationales saines; Mycotoxines; Industries chimiques; Producteurs d'herbes médicinales et aromatiques; Céréales et produits céréaliers; Activités industrielles et investissements; Gommages; Additifs alimentaires et contaminants. Ils travaillent aussi en liaison étroite avec une unité juridique établie pour la protection des consommateurs.

### ***République arabe syrienne***

142. L'Association pour la protection des consommateurs a été créée récemment en République arabe syrienne, à Damas, au début de 2002, tandis que son statut a été publié en 2003. Elle s'occupe aujourd'hui principalement de faire paraître des commentaires et des informations dans les journaux locaux sur des questions intéressant les consommateurs, outre qu'elle sensibilise le public par le biais des divers médias. L'Association est membre du Comité national du Codex. En outre, un représentant de l'Association a été nommé auprès du Comité permanent des normes. Ses activités restent donc limitées et doivent être renforcées et encouragées. Entre-temps, quelques départements gouvernementaux assurent la protection des consommateurs en contrôlant les produits vendus sur les marchés syriens.

### ***Tunisie***

143. En Tunisie, les consommateurs sont représentés par l'Organisation de défense des consommateurs, organisme indépendant possédant plusieurs bureaux régionaux dans le pays, qui intervient directement dans le contrôle des aliments: il prélève des échantillons et les analyse, puis transmet les dossiers démontrant des cas de violation économique et technique des normes aux autorités officielles compétentes. Les membres de cette organisation sont notamment des volontaires spécialistes de différentes disciplines: médecins, pharmaciens, ingénieurs, vétérinaires, etc. Grâce à ses différents bureaux, l'organisation joue un rôle important de sensibilisation et d'orientation des consommateurs en utilisant les médias écrits et audiovisuels. L'organisation participe officiellement à l'élaboration des normes dans les commissions techniques d'élaboration de normes et elle est membre du Comité national du Codex par décret présidentiel et de tous ses comités techniques.

### ***Palestine***

144. Les associations pour la protection des consommateurs sont largement répandues dans les provinces de la Cisjordanie, tandis qu'une seule est active dans la Bande de Gaza. Viennent s'y ajouter la Direction pour la protection des consommateurs au Ministère de l'économie nationale et le Conseil des industries alimentaires. Ces associations travaillent en collaboration étroite avec la Direction du contrôle des aliments au Ministère de la santé et la Direction pour la protection des consommateurs au Ministère de l'économie nationale, ainsi que l'Organisation des normes, afin d'informer les autorités officielles au sujet de toute contrebande sur les marchés palestiniens ou produits non comestibles.

145. Ces associations essaient actuellement de regrouper toutes les associations palestiniennes. Les autorités publiques officielles encouragent ces associations à se concentrer au niveau des communautés locales uniquement, sans que les autorités publiques interviennent dans leur gestion, soit pour compléter leur travail soit pour se mesurer à elles. En outre, ces associations entreprennent des activités culturelles pour les femmes au foyer et pour ceux qui travaillent dans les restaurants, outre le contrôle des marchés parallèles. Enfin, elles publient des bulletins d'information et culturels sur la sécurité sanitaire des aliments.

### *Consumers International*

146. La participation des consommateurs au Codex est considérée depuis longtemps comme déterminante dans le processus décisionnel du fait que la protection des consommateurs est au coeur de la mission du Codex. Consumers International (CI), en tant que plus grande coalition mondiale d'organisations de consommateurs, a relevé les progrès accomplis quant à l'amélioration des possibilités pour les consommateurs de participer au processus consultatif depuis 1993, par le biais d'une étude des membres de CI.

147. Les résultats de l'enquête de 2004 ont montré que CI participe à de nombreuses réunions du Codex et a contribué à de nombreux débats importants au nom des consommateurs. La participation de CI a été accueillie avec satisfaction par de nombreuses délégations gouvernementales. D'après les résultats de l'enquête de 2004, la participation des consommateurs au Codex reste forte. Un total de 32 organisations, soit plus de la moitié de celles qui ont répondu à l'enquête, continuent de participer aux réunions du Codex en tant que membres de délégations d'ONG et/ou de gouvernements. Par rapport à 1999, l'enquête de 2004 laisse à penser que bon nombre de ceux qui ont répondu sont conscients du travail effectué par les Services centraux de liaison avec le Codex, et les invitations à participer aux consultations nationales sont plus communes. En outre, par rapport aux années précédentes, un plus grand pourcentage de participants (54 pour cent) signalent qu'ils ont réussi à influencer sur les positions du gouvernement.

148. Néanmoins, près de la moitié des participants ne signalent pas de résultats positifs et les conclusions montrent dans l'ensemble que le processus consultatif doit encore être amélioré. L'enquête laisse à penser qu'il ne suffit pas d'encourager, voire d'accroître, la contribution des consommateurs au Codex pour influencer sensiblement sur les décisions des gouvernements et du Codex. De nombreuses organisations de consommateurs font observer que les gouvernements ne parviennent pas à faire connaître leur position en avance, ni à fournir des informations en retour sur les décisions prises, de manière à ce qu'un dialogue fructueux puisse être engagé. En outre, de nombreux groupes de consommateurs signalent une tendance troublante, à savoir que l'influence des représentants de l'industrie durant les consultations du Codex se fait beaucoup plus sentir que celle des représentants des consommateurs.

### **INFORMATION SUR LES ACTIVITÉS DE RENFORCEMENT DES CAPACITÉS DANS LA RÉGION (Point 8 de l'ordre du jour)<sup>14</sup>**

149. Le Représentant de la FAO a présenté le document et informé le Comité des activités mondiales et régionales en cours ou récentes entreprises par la FAO et l'OMS en faveur des pays de la région. Il a cité, notamment, le deuxième Forum mondial des responsables de la sécurité sanitaire des aliments (GF-2) tenu en octobre 2004 à Bangkok (Thaïlande); le forum électronique qui doit se tenir sous peu pour examiner la tenue d'un éventuel troisième Forum mondial; et le projet de *Renforcement de la qualité du café grâce à la prévention de la formation de moisissures* qui vise à réduire la contamination du café par les mycotoxines.

150. Le représentant a indiqué que la FAO, l'OMS, l'OIE, l'OMC et la Banque mondiale avaient créé en 2003 un Mécanisme pour l'élaboration des normes et le développement du commerce pour mieux coordonner leurs activités de renforcement des capacités en matière de sécurité sanitaire des aliments et de santé animale et végétale et assurer aux pays et aux parties prenantes un mécanisme de financement leur permettant d'assumer leurs obligations en vertu de l'Accord SPS de l'OMC. Les pays ont été encouragés à s'informer des moyens de bénéficier de ce fonds en se rendant sur le site [www.standardsfacility.org](http://www.standardsfacility.org).

---

<sup>14</sup>

CX/NEA 05/3/13.

151. Le Comité a également été informé de l'existence d'un certain nombre d'outils, disponibles en arabe, donnant des conseils d'ordre général ou techniques aux pays pour le renforcement des capacités. Il s'agissait, notamment, de la publication FAO/OMS « *Garantir la sécurité sanitaire et la qualité des denrées alimentaires – Directives pour le renforcement des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires* », qui visait à aider les autorités nationales à améliorer leurs systèmes de contrôle des denrées alimentaires, et « *Systèmes de qualité et de sécurité sanitaire des aliments - Manuel de formation de la FAO sur l'hygiène des denrées alimentaires et le Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP)* ». Un manuel de formation visant à améliorer la participation aux travaux du Codex et un autre sur l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments seraient diffusés sous peu. Le Comité a également noté les projets et activités de renforcement des capacités en cours d'exécution à l'échelon régional ou national, sous l'égide de la FAO.

152. Le représentant de l'OMS a souligné les initiatives internationales et régionales lancées par l'OMS, ainsi que les outils et activités en cours d'élaboration. Il a noté que le Bureau régional de l'OMS (EMRO) avait un programme de sécurité sanitaire des aliments pour tous ses États membres situés en Méditerranée orientale et que les ministères de la santé des pays de la région réexaminaient ces programmes avec l'OMS tous les deux ans et classaient par ordre de priorité les activités pour lesquelles ils souhaitaient recevoir un soutien de l'OMS. Le Comité a noté que le Plan d'action régional de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments était en cours d'exécution et que de nombreux pays avaient déjà commencé à élaborer leur profil national de sécurité sanitaire des aliments et/ou avaient mis sur pied des comités nationaux chargés de la sécurité sanitaire des aliments. Le représentant a cité plusieurs réunions interpays organisées pour renforcer la capacité des pays de la région, qui avaient porté notamment sur un réseau régional de sécurité sanitaire des aliments et sur la surveillance des maladies transmises par les aliments. Le représentant a noté également que des directives concernant la législation alimentaire dans les pays de la Méditerranée orientale allaient être publiées par l'OMS.

153. Le Comité a demandé que les activités et les projets menés par diverses organisations et par divers donateurs dans les pays de la région soient mieux coordonnés et tirent davantage parti des synergies possibles.

154. En réponse à une demande concernant les activités de la FAO visant à améliorer la qualité et la sécurité sanitaire des fruits et légumes frais dans certains pays d'Amérique latine, le représentant de la FAO a fait savoir au Comité que les matériels de formation préparés par ce projet étaient disponibles en anglais sur le site web de la FAO et que l'Organisation recherchait actuellement des fonds pour mettre en place un programme analogue pour les pays de la région du Proche-Orient.

155. Le Comité a remercié la FAO et l'OMS de leurs nombreuses activités de renforcement des capacités visant à aider les pays de la région à améliorer leurs systèmes de contrôle des aliments.

#### **NOMINATION DU COORDONNATEUR (Point 9 de l'ordre du jour)<sup>15</sup>**

156. Sur la proposition de la délégation de la Jamahiriya arabe libyenne, le Comité de coordination est convenu à l'unanimité de recommander à la Commission du Codex Alimentarius de reconduire à sa vingt-huitième session le mandat de la Jordanie comme Coordonnateur régional pour le Proche-Orient. La délégation jordanienne a remercié tous les pays de leur soutien et accepté sa désignation.

<sup>15</sup>

CX/NEA 05/3/14 et rectificatif aux versions anglaise et française.

## **AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 10 de l'ordre du jour)**

### ***Modèles HACCP génériques pour certains aliments traditionnels populaires dans la région de la Méditerranée orientale***<sup>16</sup>

157. La délégation de la Jordanie, se référant au document de séance 8 préparé en collaboration avec le Bureau régional de l'OMS (EMRO), a souligné qu'il importait de promouvoir l'utilisation de l'approche HACCP recommandée par le Codex pour la fabrication, la distribution et la préparation de certains aliments populaires dans de nombreux pays arabes. La délégation a déclaré que des modèles HACCP génériques pourraient être appliqués pour garantir la sécurité sanitaire de ces denrées alimentaires, dont certaines étaient produites dans des microentreprises, voire au sein des ménages.

158. Le représentant de la FAO a informé le Comité qu'une réunion technique FAO/OMS avait été organisée à Rome, en décembre 2004, pour examiner un projet de document intitulé « Orientations à l'intention des gouvernements concernant l'application du système HACCP dans les petites entreprises et/ou les entreprises moins développées ». Une fois cet examen terminé, le document d'orientation serait diffusé dans toute la région.

159. Le Comité est convenu que le document de séance dont il était saisi constituait un bon point de départ pour sensibiliser la population de la région et a encouragé la Jordanie et d'autres pays à le distribuer et à l'utiliser pour promouvoir l'application de modèles HACCP dans les petites entreprises.

160. Le représentant de l'OMS a informé le Comité que l'OMS/EMRO (Bureau régional de l'OMS pour la Méditerranée orientale) imprimera « les modèles HACCP génériques pour les aliments populaires traditionnels dans la région de la Méditerranée orientale » et le distribuera aux États membres de la région.

161. Le Comité s'est déclaré satisfait du travail effectué par la FAO et l'OMS dans ce domaine. Il est convenu que les pays de la région devraient être encouragés à promouvoir l'utilisation de modèles HACCP génériques lorsqu'ils examinaient la question de la sécurité sanitaire des aliments populaires traditionnels et a demandé à la FAO et à l'OMS d'appuyer leurs efforts.

### ***Certification électronique***

162. La délégation jordanienne a proposé que l'utilisation de la certification électronique soit encouragée dans toute la région, rappelant le travail fait dans ce domaine par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations de denrées alimentaires (CCFICS). La délégation a proposé de rédiger un document de travail sur cette question pour étudier les moyens concrets de faciliter l'application de la certification électronique au niveau régional. Le Comité a accepté son offre et est convenu de poursuivre l'examen de cette question à sa prochaine session.

### ***Norme Codex pour le parmesan***<sup>17</sup>

163. La délégation égyptienne a présenté le document de séance 4 et a déclaré qu'à son avis la Commission devrait commencer sans plus tarder à élaborer une norme Codex sur le parmesan. La délégation a fait observer que la dénomination parmesan était considérée comme générique dans de nombreux pays du monde et qu'il n'existait aucun obstacle juridique ou autre à l'élaboration par le Codex d'une norme internationale visant ce produit.

164. Plusieurs délégations ont déclaré partager l'avis de la délégation égyptienne. La nécessité d'élaborer une norme Codex pour le(s) fromage(s) produit(s) dans la région a également été mentionnée. Le Comité est convenu de porter à l'attention de la Commission les vues exprimées durant la présente session par ces délégations.

---

<sup>16</sup> CRD 8 (document soumis par la Jordanie).

<sup>17</sup> CRD 4 (document soumis par l'Égypte).

165. Le Comité a noté que la question avait été examinée par la Commission à sa vingt-septième session, en 2004, et que celle-ci n'avait pu s'accorder sur l'opportunité de donner suite à cette demande. La question serait donc réexaminée par la Commission à sa vingt-huitième session, en juillet 2005.

#### ***Travaux futurs***

166. En ce qui concerne ses travaux futurs, le Comité de coordination a noté qu'il examinerait à sa prochaine session les questions suivantes, en plus des points spécifiques qui seraient renvoyés au Comité régional de coordination par la Commission ou par le Comité exécutif:

- Projet de normes régionales pour les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve, pour les fèves transformées (*foul medemes*) en conserve et pour le tahiné;
- Avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique;
- Document de travail sur la promotion de l'application de la certification électronique aux importations de denrées alimentaires dans la région;
- Échange d'informations sur les questions de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments, y compris l'utilisation des normes Codex et des accords de reconnaissance mutuelle/équivalence, et sur la participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires dans la région;
- Informations sur les activités de renforcement des capacités de la FAO et de l'OMS dans la région.

#### **DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 11 de l'ordre du jour)**

167. Le Comité de coordination a été informé qu'il était prévu que sa quatrième session se tienne du 25 février au 1er mars 2007. Les dates définitives et le lieu de la réunion seraient décidés par le Secrétariat du Codex en consultation avec le pays hôte, sous réserve de leur approbation par la Commission à sa vingt-huitième session et d'une confirmation ultérieure.

### ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Objet	Étape	Mesures à prendre par	Renvoi au document ALINORM 05/28/40
Avant-projet de directives régionales à l'intention des Services centraux de liaison avec le Codex et des Comités nationaux du Codex	Étape 5/8	28 <sup>e</sup> CAC	par. 66 et Annexe V
Avant-projet de norme régionale pour les pois chiches transformés (hommos) avec tahiné en conserve	Étape 5	Gouvernements 28 <sup>e</sup> session de la Commission  Gouvernements 4 <sup>e</sup> session du CCNEA	par. 34 et Annexe II
Avant-projet de norme régionale pour les fèves transformées (foul medemes) en conserve	Étape 5	Gouvernements 28 <sup>e</sup> session de la Commission Gouvernements 4 <sup>e</sup> session du CCNEA	par. 43 et Annexe III
Avant-projet de norme régionale pour le tahiné	Étape 5	Gouvernements 28 <sup>e</sup> session de la Commission Gouvernements 4 <sup>e</sup> session du CCNEA	par. 53 et Annexe IV
Avant-projet de Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique	Étape 2	Groupe de travail dirigé par l'Égypte 4 <sup>e</sup> session du CCNEA	par. 47
Nomination du coordonnateur régional	-	28 <sup>e</sup> session de la Commission	par. 156
Document de travail sur la promotion de l'application de la certification électronique aux importations alimentaires dans la région	-	Jordanie 4 <sup>e</sup> session du CCNEA	par. 162
Informations et rapports sur les questions de contrôle et de sécurité sanitaire des aliments, y compris l'utilisation des normes Codex et des accords de reconnaissance mutuelle/équivalence	-	Gouvernements 4 <sup>e</sup> session du CCNEA	Par. 166
Informations sur la participation des consommateurs à l'élaboration de normes Codex dans la région	-	Gouvernements 4 <sup>e</sup> session du CCNEA	par. 166
Informations sur les activités de renforcement des capacités de la FAO et de l'OMS dans la région	-	FAO/OMS 4 <sup>e</sup> session du CCNEA	par. 166



**ANNEXE I**

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTECIPANTES**

**Chairman/President/Presidente :**

Dr Yaseen Khayyat  
Director-General  
Jordan Institution of Standards  
and Metrology (JISM)  
P.O Box 941287  
Amman 11194  
Jordan  
Tel: +962.6.5681099  
Fax: +962.6.5680139  
Email: [jism@jism.gov.jo](mailto:jism@jism.gov.jo)

**Algeria  
Algérie  
Argelia**

Sami Kolli  
Sous-directeur  
Ministère du Commerce  
46 Bd Mohamed V  
Alger  
Tel: +213.21.631355/+213.21.631375  
Email: [samikolli@yahoo.fr](mailto:samikolli@yahoo.fr)

Baya Chettouf  
Sous-directeur  
Ministère du Commerce  
46 Bd Mohamed V  
Alger  
Tel: +213.21.631355/+213.21.631375  
Email: [chettouf@mincom-dz.org](mailto:chettouf@mincom-dz.org)

**Bahrain  
Bahrein**

Abdulla Ahmed Ali  
Chief, Food Control  
Ministry of Health  
Manama  
Tel: +973.17273683  
Fax: +973.17279253  
Email: [AALI7@health.gov.bh](mailto:AALI7@health.gov.bh)

Abdulla Baqer Hasan  
Specialist in Food  
Ministry of Health  
Manama  
Tel: +973.39464665  
Fax: +973.17279253  
Email: [abdullalaqer@hotmail.com](mailto:abdullalaqer@hotmail.com)

**Egypt  
Egypte  
Egipto**

Mohammed Fahmi Saddik  
Professor Food Hygiene  
National Institute of Nutrition  
Tel: +20.364.3552/+20.260.2457  
Fax: +20.364.7476  
Email: [ilsi@tedarta.net.eg](mailto:ilsi@tedarta.net.eg)

Nabih Abdel-Hamid Ibrahim  
Director of Food Safety Information Centre  
Food Technology Research Institute  
Agricultural Research Centre  
Ministry of Agriculture and Land Reclamation  
Giza  
Tel: +20.2.571.2049  
Fax: +20.2.571.8325  
Email: [dr.nabih@internetegypt.com](mailto:dr.nabih@internetegypt.com)

Zeinab A. H. Abdel Azeiz  
General Director, Food Safety and Control  
Ministry of Health and Populations  
3 Magless El Shaab Street  
Cairo  
Tel: +20.2.7948152  
Fax: +20.2.7921077  
Email: [zeinabHalem@yahoo.com](mailto:zeinabHalem@yahoo.com)

Hoda Abdel Fattah Hassan  
Director of National Nutrition Institute  
16 Kasr El-Aini Street  
Cairo  
Tel: +20.2.364.6413  
Fax: +20.2.364.6467  
Email: [nniegypt@nni.org.eg](mailto:nniegypt@nni.org.eg)

Ahmed Gaballa  
 Scientific and Regulatory Affairs Manager  
 Atlantic Industries – Free Zone  
 Nasr City, Cairo  
 Tel: +20.2.276.7138  
 Fax: +20.2.287.7620  
 Email: [agaballa@mena.ko.com](mailto:agaballa@mena.ko.com)

Kamel Darweesh  
 Food Standard Specialist (EOS)  
 16 Tadreeb El Modarrabeen Street  
 El Ameriya, Cairo  
 Tel: +20.2.284.5531  
 Fax: +20.2.284.5504  
 Email: [moi@idsc.gov.eg](mailto:moi@idsc.gov.eg)

### **Iraq**

A. Ali Ferial  
 Director of Standards Division  
 Central Organization for Standardization  
 and Quality Control (COSQC)  
 Baghdad  
 Tel: +964.1.7785180  
 Email: [cosqc@yahoo.com](mailto:cosqc@yahoo.com)

Dr Hashim S. Hammodi  
 Food Safety Programme in Iraq  
 Ministry of Health  
 Baghdad  
 Tel: +964.1.7901446606

Wathi Mohamad  
 Food Safety Programme Manager  
 Food Inspection  
 Ministry of Health  
 Baghdad  
 Tel: +964.1.7901447246

A. Ali Firyal  
 Director of Standards Division  
 Central Organization for Standardization  
 and Quality Control  
 Aljadiyya, Baghdad  
 Tel: +964.1.7785180  
 Email: [cosqc@yahoo.com](mailto:cosqc@yahoo.com)

Muhi Aldin Manal  
 Director of Food Industries Division  
 Central Organization for Standardization  
 and Quality Control  
 Baghdad  
 Tel: +964.1.7785180  
 Email: [cosqc@yahoo.com](mailto:cosqc@yahoo.com)

Almuaimi Haitham-Sadia Ibraheem  
 Ministry of Health  
 Al Dora City, Baghdad  
 Tel: +964.1.790.5553952  
 Email: [20201980-2@yahoo.com](mailto:20201980-2@yahoo.com)

Falah Abed Al-Hussin Kareem  
 Ministry of Health  
 Al Dora City, Baghdad  
 Tel: +964.1.790.1334908  
 Email: [abidalHussin66@yahoo.com](mailto:abidalHussin66@yahoo.com)

### **Jordan Jordanie Jordania**

Salem A. Quheiw  
 General Director Assistant  
 Jordanian Institute for Standards and Metrology  
 P.O. Box 941287  
 Amman 11194  
 Tel: +962.6.5665276  
 Fax: +962.6.5681099  
 Email: [squheiw@jism.gov.jo](mailto:squheiw@jism.gov.jo)

Fathi Hamed Ali Saleh  
 Head of Food Directorate  
 Director of Food Control  
 Jordan Food and Drug Administration  
 Amman  
 Tel: +962.6.569.3112  
 Fax: +962.6.562.6325  
 Email: [fathi.saleh@jfda.jo](mailto:fathi.saleh@jfda.jo)

Ayman Al-Salti  
 Animal Production Department  
 Ministry of Agriculture  
 Amman

Rima Zumot  
 Director of Health Control Directorate  
 Aqaba Special Economic Zone Authority  
 P.O. Box 2565  
 77110 Aqaba  
 Tel: 962.3.209.1000 Ext. 2083  
 Fax: 962.3.209.1017  
 Email: [rzumot@aseza.jo](mailto:rzumot@aseza.jo)

Muna Habaybeh  
 Food Standard Officer  
 Jordan Institution for Standards and Metrology  
 P.O. Box 941287  
 Amman 11194  
 Email: [munahabaybeh@yahoo.com](mailto:munahabaybeh@yahoo.com)

Ola Herzallah  
 Food Standard Officer  
 Jordan Institution for Standards and Metrology  
 P.O. Box 941287  
 Amman 11194  
 Tel: +962.6.5680139; 962.777.237579  
 Fax: +962.6.5681099  
 Email: [ohertzallah@jism.gov.jo](mailto:ohertzallah@jism.gov.jo)  
[oh2717@hotmail.com](mailto:oh2717@hotmail.com)

Mohammed I. Yamani  
Dept. of Nutrition and Food Technology,  
Faculty of Agriculture, University of Jordan  
Amman  
Tel: +962.6.5355000 ext. 2568  
Email: [myamani@ju.edu.jo](mailto:myamani@ju.edu.jo)

Issa Qutheshat  
Standardization Officer  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +962.6.5680139  
Fax: +962.6.5681099  
Email: [issaqutheshat@yahoo.com](mailto:issaqutheshat@yahoo.com)  
[munamkm@hotmail.com](mailto:munamkm@hotmail.com)

Ahmad Al Fahoum  
Food Inspector  
Aqaba Special Economic Zone Authority  
P.O. Box 2565  
77110 Aqaba  
Tel: +962.3.209.1000  
Fax: +962.3.209.1017  
Email: [afahoum.aseza.jo](mailto:afahoum.aseza.jo)

Hussam Mazari  
Food Safety Officer  
Aqaba Special Economic Zone Authority  
P.O. Box 2565  
77110 Aqaba  
Tel: +962.3.209.1000  
Fax: +962.3.209.1017  
Email: [hmazari@aseza.jo](mailto:hmazari@aseza.jo)

Baraah Al-Hiary  
Certification Engineer/Department  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +962.6.5680139  
Fax: +962.6.5681099  
Email: [barah\\_alhiary@yahoo.com](mailto:barah_alhiary@yahoo.com)

Muna Maha Fza  
Certification Engineer/Department  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +962.6.5680139  
Fax: +962.6.5681099  
Email:

Hajji Adbullah  
Aqaba Special Economic Zone Authority  
P.O. Box 2565  
77110 Aquaba  
Tel: +962.3.209.1000  
Fax: +962.3.209.1017  
Email: [ahijji@aseza.jo](mailto:ahijji@aseza.jo)

Ajlouni Abdalmajeed  
Aqaba Special Economic Zone Authority  
P.O. Box 2565  
77110 Aquaba  
Tel: +962.3.209.1000  
Fax: +962.3.209.1017  
Email: [ajlouni@aseza.jo](mailto:ajlouni@aseza.jo)

Halteh Remon  
General Manager  
Zarka Chamber of Industry  
P.O. Box 9316  
Amman  
Tel: +962.6.53612325

Mwaffaq Haroun Khushman  
Food Inspection  
Aqaba Special Economic Zone Authority  
P.O. Box 2565  
77110 Aquaba  
Tel: +962.3.2091000/+962.07955911240  
Fax: +962

Kliibi Ghazi  
Head of Imported Food  
Jordan Food and Drug Administration  
Amman  
Tel: +962.6.569.3112  
Fax: +962.6.562.6325  
Email: [Ghazi.Klaibi@jfda.jo](mailto:Ghazi.Klaibi@jfda.jo)

Qaqish Safa  
Head of Food Additive and Special Formulas  
Jordan Food and Drug Administration  
Amman  
Tel: +962.6.569.3112  
Fax: +962.6.562.6325  
Email: [safa.qaqish@jfda.jo](mailto:safa.qaqish@jfda.jo)

Qammaz Sameer  
Director of Labs Directorate  
Jordan Food and Drug Administration  
Amman  
Tel: +962.6.569.3112  
Fax: +962.6.562.6325  
Email: [samir.qammaz@jfda.jo](mailto:samir.qammaz@jfda.jo)

Hasanin Nasr  
Jordan Food and Drug Administration  
Amman  
Tel: +962.569.3112  
Fax: +962.562.6325

Tamara Qatarneh  
Certification Department and Quality Marketing  
Jordan Institution for Standards and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +962.777.467118  
Email: [Tamar.Qatarneh@hotmail.com](mailto:Tamar.Qatarneh@hotmail.com)

Reyad R. Shaker  
Jordan University of Science and Technology  
22110 Irbid  
P.O. Box 3030  
Email: [reyadrs@just.edu.jo](mailto:reyadrs@just.edu.jo)

Ziad W. Jaradat  
Jordan University of Science and Technology  
P.O. Box 3030  
22110 Irbid  
Email: [jarachfz@just.edu.jo](mailto:jarachfz@just.edu.jo)

Basem Abdullah  
University of Jordan  
Department of Nutrition and Food Technology  
Amman 11943  
Email: [basem@ju.edu](mailto:basem@ju.edu)

Salma Khalil Turan  
University of Jordan  
Department of Nutrition and Food Technology  
Amman 11943  
Email: [stukan@ju.edu.jo](mailto:stukan@ju.edu.jo)

Maha Mubaideen  
Food Inspector  
Jordan Institution for Standard and Metrology  
P.O. Box 941287  
Amman 11194  
Tel: +962.6.586139

Malak Abu-Zeineh  
Ministry of Agriculture  
Amman  
Tel: +962.6.5686151

**Kuwait**  
**Koweit**

Zakeyah Al-Shammari  
Head of Standards Section  
Public Authority for Industry  
P.O. Box 4690  
Safat 13047  
Tel: +965.530.2670  
Fax: +965.530.2625  
Email: [Z.Shamri@pai.gov.kw](mailto:Z.Shamri@pai.gov.kw)

Hashmia R. Al-Enezi  
Food Standards Specialist  
Public Authority for Industry  
P.O. Box 4690  
Safat 13047  
Tel: +965.530.2672  
Fax: +965.530.2625  
Email: [h.alanzei@pai.gov.kw](mailto:h.alanzei@pai.gov.kw)

**Lebanon**

**Liban**  
**Libano**

Maryam Eid  
Food Technology Expert  
Ministry of Agriculture  
Bir Hassan, Safarat St  
Beirut  
Tel: +961.1.3.567.542  
Fax: 961.1.824100  
Email: [agrofood2002@yahoo.co.uk](mailto:agrofood2002@yahoo.co.uk)

Atef Wafic Idriss  
Lebanese Association for Marketing  
and Advertising/President  
126 Sourati St  
Lions Bldg.#301  
P.O. Box 113-6382, Hamra  
Beirut 1103 2120  
Tel: +961.1.343141/343104  
Fax: +961.1.739986/346218  
Email: [awidriss-co@idm.net.lb](mailto:awidriss-co@idm.net.lb)  
[info@mefosa.com](mailto:info@mefosa.com)

**Libyan Arab Jamahiriya**  
**Jamahiriya arabe libyenne**  
**Jamahiriya Árabe Libia**

Ahmed Shembesh  
Director General  
National Codex Committee  
P.O. Box 80342  
Tripoli  
Tel: +961.6.218.21.3693070  
Fax: +961.6.218.21.3693071  
Email: [g.manager@Inscsm.org](mailto:g.manager@Inscsm.org)

Yusef El-Mabsout  
General-Director of the National Food  
and Drug Control Center  
National Codex Committee  
P.O. Box 80342  
Tripoli  
Tel: +961.6.218.21.4813500  
Fax: +961.6.218.21.4809134  
Email: [yelmabsout@yahoo.com](mailto:yelmabsout@yahoo.com)

Ali Al-Maktouf  
Consultant  
Ministry of Foreign Affairs  
Tripoli  
Tel: +961.6.218.21.340461-69  
Fax: +961.6.218.21.3433011

**Qatar**

Fakhuoo Rana  
Manager Assistant of Food Laboratory  
P.O. Box. 49  
Doha  
Tel: +974.44834081  
Email: [AlFadhli5@hotmail.com](mailto:AlFadhli5@hotmail.com)

**Saudi Arabia  
Arabie saoudite  
Arabia Saudita**

Ibrahim S. Al-Mohizea  
Vice President for Food Affairs  
Saudi Food and Drug Authority (SFDA)  
Riyadh  
Tel: +966.1.4131238  
Fax: +966.1.4133538  
Email: [isarm12@sFDA.gov.sa](mailto:isarm12@sFDA.gov.sa)

Hamad A. Al-Awfy  
Director General of Laboratories  
and Quality Control  
Ministry of Commerce and Industry  
Laboratories and Quality Control Dept.  
Riyadh 11162  
Tel: +966.1.4013265  
Fax: +966.1.4022539

Bader Al-Saad  
Agri. and Food Department Manager  
Saudi Arabian Standards Organization  
P.O. Box 3437  
Riyadh 11471  
Tel: +966.1.452.0000/+966.1.452.0166  
Fax: +966.1.452.0167  
Email: [badr2424@yahoo.com](mailto:badr2424@yahoo.com)

Habib Mohammed Abd Alsamad  
Quality Control Laboratory  
Ministry of Commerce and Industry  
Riyadh 11162  
Tel: +966.1.4013265  
Fax: +966.1.402.2539

Mohammed Al Hadlaq  
Food Standards Consultant  
Saudi Arabian Standards Organization (SASO)  
P.O. Box 3437  
Riyadh 11471  
Tel: +966.1.452.0000  
Fax: +966.1.452.0167  
Email: [hadlaq7777@saso.org.sa](mailto:hadlaq7777@saso.org.sa)

**Sudan  
Soudan  
Sudán**

Gibreel Abdellatif Ahmed  
General Manager  
Sudanese Standards and Metrology Organization  
P.O. Box 13573  
Khartoum  
Tel: +249.11.183.799179  
Fax: +249.11.183.799188  
Email: [gibreel57m@hotmail.com](mailto:gibreel57m@hotmail.com)

Seham Siragaldeen Mergani  
Microbiology Specialist  
Sudanese Standards and Metrology Organization  
P.O. Box 13573  
Khartoum  
Tel: +249.11.83.775247  
Fax: +249.11.83.774852  
Email: [ssmo@sudnet-net](mailto:ssmo@sudnet-net)

Hamdi Abbas Ibrahim  
Director  
Standardization and Quality Control Unit  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Khartoum  
Tel: +249.11.183.774.688, 771.675  
Fax: +249.11.183.782.027, 781.749  
Email: [hamdi.20072000@yahoo.com](mailto:hamdi.20072000@yahoo.com)  
[Hamdi163@hotmail.com](mailto:Hamdi163@hotmail.com)

**Syria  
Syrie  
Siria**

Fatima Mansour  
Director of General Health Laboratory  
M.O.H.  
Aleppo Str. Ghassani  
Damascus  
Tel: +963.11.4451177/4413445  
Fax: +963.11.4442153  
Email: [phlpvh@mail.sy](mailto:phlpvh@mail.sy)

Al Homsy Ajjour Abdul Razzak  
Director of Alimentarius Department  
Syrian Arab Organization for Standardization  
and Metrology  
P.O. Box 11836  
Damascus  
Tel: +963.11.4529825/3  
Fax: +963.11.4528214  
Email: [sasmo@net.sy](mailto:sasmo@net.sy)  
[ahomsy@Codex-syria.com](mailto:ahomsy@Codex-syria.com)

Salam Muhamad Rateb  
 Director of Central Laboratory  
 Ministry of Economy and Trade  
 29 May Street  
 Damascus  
 Tel: +963.11.5441063  
 Fax: +963.11.5425828

Samir Slik  
 Doctor in Food Science  
 Damascus University  
 Faculty of Agriculture – Dept. Food Science  
 P.O. Box 30621  
 Damascus  
 Tel: +963.11.6435  
 Fax: +963.11.6352  
 Email: [slik-S@SCS-net.org](mailto:slik-S@SCS-net.org)

**Tunisia**  
**Tunisie**  
**Túnez**

Meftah Amara  
 Directeur general  
 Bureau de Mise à niveau  
 Ministère de l'Industrie, de l'Energie et des PME  
 Rue 8011 Cité Montplaisir  
 Tunis  
 Tel: +216.1.7179.9728  
 Fax: +216.1.7179.6102

Moncef Cherif  
 Chargé du Secteur Agro-alimentaire  
 Institut National de la Normalisation et de  
 la Propriété Industrielle  
 B.P. 57 Cité El Khadra  
 1003 Tunis  
 Tel: +216.1.71.785.5922  
 Fax: +216.1.71.781563  
 Email: [Inorpi@email.ati.tu](mailto:Inorpi@email.ati.tu)

Mohamed Ben Fredj  
 Directeur Général  
 Institut National de la Normalisation et de la  
 Propriété Industrielle  
 B.P. 57 Cité El Khadra  
 1003 Tunis  
 Tel: +216.1.7194.1080  
 Fax: +216.1.7194.0198

**United Arab Emirates**  
**Emirats arabes unis**  
**Emiratos Árabes Unidos**

Khalid Mohammed Al Sherif  
 Assistance Director, Public Health Department  
 and Head of Food Control Section  
 Dubai Municipality  
 Public Health Department – Food Control Section  
 P.O. Box 67  
 Dubai  
 Tel: +971.4.2064201  
 Fax: +971.4.2231905  
 Email: [kmsharif@dm.gov.ae](mailto:kmsharif@dm.gov.ae)

Amina Ahmed Mohammed  
 Head of Food and Environment Lab. Section  
 Dubai Municipality  
 Dubai Central Lab. Department  
 Food and Environment Lab. Section  
 P.O. Box 67  
 Dubai  
 Tel: +971.4.2215555  
 Fax: +971.4.2246666  
 Email: [aamohammed@dm.gov.ae](mailto:aamohammed@dm.gov.ae)

Abdulmouti Alhalawani  
 Standards Specialist  
 Emirates Authority for Standardization and  
 Metrology (ESMA)  
 P.O. Box 2166  
 Abu Dhabi  
 Tel: +971.2.671.1110  
 Fax: +971.2.671.5999  
 Email: [helwani\\_ab.esma@uae.gov.ae](mailto:helwani_ab.esma@uae.gov.ae)

Mohamed Abdullah Abdulkader  
 Accreditation Department/ESMA  
 P.O. Box 2166  
 Abu Dhabi  
 Tel: +971.2.6761851  
 Fax: +971.2.671.5999

Mohamed Omar Al Bannai  
 Head of Public Health Department  
 Sharjah Municipality  
 P.O. Box 2356  
 009716 Sharjah  
 Tel: +971.6.5650097  
 Fax: +971.6.5652707  
 Email: [AL-BANNAY2002@hotmail.com](mailto:AL-BANNAY2002@hotmail.com)

**OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVATOIRES**

**United States of America  
Etats-Unis d'Amérique  
Estados Unidos de América**

Duane Spomer  
Associate Deputy Administrator  
Dairy Programs  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Ave., SW  
Washington, DC 20250  
Tel: +1.202.720.9382  
Fax: +1.202.720.2643  
Email: [Duane.Spomer@usda.gov](mailto:Duane.Spomer@usda.gov)

Abdel-Razak M. Kadry  
Chief, Technical Analysis and  
Data Evaluation Branch  
Risk Assessment Division, Office of Public Health  
and Science  
Food Safety Inspection Service  
Room 333 Aerospace Center  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Ave, SW  
Washington, DC 20250  
Tel: +1.202.690.6608  
Fax: +1.202.690.6337  
Email: [Abdel-razak.kadry@fsis.usda.gov](mailto:Abdel-razak.kadry@fsis.usda.gov)

Susan Sausville  
Chief, Dairy Standardization Branch  
Agricultural Marketing Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 2750 South Building  
Washington, DC 20250  
Tel: +1.202.720.7473  
Fax: +1.202.720.2643  
Email: [Susan.Sausville@Usda.Gov](mailto:Susan.Sausville@Usda.Gov)

**SPECIAL OBSERVERS  
OBSERVATEURS SPÉCIAUX  
OBSERVATOIRES SPECIALES**

**Palestine  
Palestina**

Suha Arar  
Director of Food Safety  
Environmental Health Department  
Ministry of Health Building  
Ramallah Nablus Street  
Tel: +970.2240.9829/+970.9587.4933  
Fax: +970.2240.9827/9  
Email: [I\\_Atiya@yahoo.com](mailto:I_Atiya@yahoo.com)

Ibrahim Ismail  
Director  
Environmental Health Department  
Ministry of Health  
Ramallah Nables. Str.  
Tel: +97022409091  
Fax: +97222409829  
Email: [I\\_Atiya@yahoo.com](mailto:I_Atiya@yahoo.com)

Husni M. Al Najjar  
Food Safety Unit Officer  
Ministry of Health  
Al-Sourami Clinic  
Gaza City  
Tel: +972.5930.9363  
Tel/Fax:+970.8280.1323  
Email: [Husni58@yahoo.com](mailto:Husni58@yahoo.com)

Bashar A. Shehada  
Food Inspector in Preventive Medicine Dept..  
Ministry of Health  
Al Rimal, Gaza City  
Tel: 972.5960.1693  
Fax: 972.8285.5745  
Email: [bhlove2767@hotmail.com](mailto:bhlove2767@hotmail.com)

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES**

**Consumers International**

Abdel Fattah Kilani  
P.O. Box 926692  
1190 Amman, Jordan  
Tel: +962.6.5153211  
Fax: +962.6.5156983  
Email: [drkilani@hotmail.com](mailto:drkilani@hotmail.com)

**Crop Life International**

Mark Mansour  
Attorney  
1111 Pennsylvania Avenue  
N.W.  
Washington, D.C. 20004  
U.S.A.  
Tel: +202.7396366  
Fax: +202.739.3001  
Email: [mmansour@morganlewis.com](mailto:mmansour@morganlewis.com)

**League of Arab States**

Nermin Wafa  
Head of Productive Sectors Division  
Economic Affairs  
Tahreer Square  
P.O. Box 11642  
Cairo, Egypt  
Tel: +202.5750511 Ext. 3612  
Fax: +202.5743023  
Email: [SA2240@hotmail.com](mailto:SA2240@hotmail.com)

**Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)**  
**Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture**  
**Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación**

Hartwig de Haen  
 Assistant Director-General  
 Economic and Social Department  
 FAO  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome, Italy  
 Tel: +39.06.5705366  
 Email: [hartwig.dehaen@fao.org](mailto:hartwig.dehaen@fao.org)

Ezzeddine Boutrif  
 Chief, Food Quality and Standards Service  
 Food and Nutrition Division  
 FAO  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome, Italy  
 Tel: +39.06.57056156  
 Fax: +39.06.57054593  
 Email: [ezzeddine.boutrif@fao.org](mailto:ezzeddine.boutrif@fao.org)

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](mailto:fatima.hachem@fao.org)

John Riddle  
 Information Officer  
 News and Multi Media Service  
 FAO  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome, Italy  
 Tel: 39.06.57053259  
 Email: [john.riddle@fao.org](mailto:john.riddle@fao.org)

Londa VanderWal  
 Consultant, Food Quality and Standards Service  
 Food and Nutrition Division  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00100 Rome, Italy  
 Tel: +39.06.57055636  
 Fax: +39.06.57054593  
 Email: [londa.vanderwal@fao.org](mailto:londa.vanderwal@fao.org)

Susanne Gelders  
 FAO Consultant  
 1036 rue de Fenieres  
 01710 Thoiry, France  
 Tel: +33.45020.8692  
 Email: [Susanne@Gelders.net](mailto:Susanne@Gelders.net)

**World Health Organization (WHO)**  
**Organisation Mondiale de la Santé (OMS)**  
**Organización Mundial de la Salud (OMS)**

Mohamed Aideed Elmi  
 Regional Adviser, Food and Chemical Safety  
 World Health Organization  
 Eastern Mediterranean Regional Office  
 Abdul Razzak Al Sanhoury Street  
 P.O. Box 7608 Nasr City  
 11371 Cairo, Egypt  
 Tel: +202.276.5384/202/276.5385  
 Fax: +202.670.2492  
 Email: [fcs@emro.who.int](mailto:fcs@emro.who.int)  
[elmim@emro.who.int](mailto:elmim@emro.who.int)

Ezechiel Bisalinkumi  
 Technical Officer  
 WHO Iraq Country Office  
 26 Yambu Street  
 Um Muthaina  
 P.O. Box 11821  
 Amman, Jordan  
 Tel: +962.7950.53669  
 Fax: +962.6551.0437  
 Email: [ezechielb@irq.emro.who.int](mailto:ezechielb@irq.emro.who.int)

**SECRETARIAT/SECRETARIADO**

**JORDAN**  
**JORDANIE**  
**JORDANIA**

Mahmoud Al Zou'bi  
 Secretary of National Codex Committee  
 P.O. Box 941287  
 Amman 11194  
 Tel: +962 6 5680139  
 Fax: +962 6 5681099  
 Email: [mzoubi@jism.gov.jo](mailto:mzoubi@jism.gov.jo)



**CODEX**

Kazuaki Miyagishima  
Secretary, Codex Alimentarius Commission  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: +39.06.57054390  
Fax: +39.06.57054593  
Email: [kazuaki.miyagishima@fao.org](mailto:kazuaki.miyagishima@fao.org)

Annamaria Bruno  
Food Standards Officer  
Codex Alimentarius Commission  
FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
Tel: +39.06.57056254  
Fax: +39.06.57054593  
Email: [annamaria.bruno@fao.org](mailto:annamaria.bruno@fao.org)

**ANNEXE II****AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES POIS CHICHES TRANSFORMÉS  
(HOMMOS) AVEC TAHINÉ EN CONSERVE****À l'étape 5 de la procédure d'élaboration****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve, tels que définis à la section 2 ci-dessous, destinés à la consommation directe.

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Les pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné en conserve sont le produit:

- a) obtenu à partir de pois chiches purs, secs, lavés, bouillis et réduits en purée auxquels du tahiné a été ajouté, avec ou sans sel;
- b) conditionné dans un récipient scellé;
- c) soumis à un traitement thermique approprié, avant ou après conditionnement dans un récipient hermétiquement scellé, de façon à prévenir son altération.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 INGRÉDIENTS DE BASE**

Pois chiches tels que définis à la section 2 et tahiné.

**3.2 INGRÉDIENTS FACULTATIFS**

- a) Sel
- b) Condiments et épices

**3.3 FACTEURS DE QUALITÉ GÉNÉRAUX**

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

- 3.3.1 Tous les ingrédients, y compris les additifs alimentaires, doivent être conformes aux normes qui les visent et être adaptés à la consommation humaine.
- 3.3.2 Le produit doit être exempt de matières anormales ou étrangères, ainsi que d'insectes et de parties d'insecte.
- 3.3.3 Le produit doit être exempt de matière de remplissage comme la farine, l'amidon, etc.
- 3.3.4 Le mélange doit être pâteux, homogène et exempt d'agglomération.
- 3.3.5 Le produit doit avoir une saveur, une couleur et une odeur naturelles.
- 3.3.6 Le produit ne doit pas contenir d'autres matières grasses que celles présentes dans le tahiné.

### 3.4 FACTEURS DE QUALITÉ SPÉCIFIQUES

Préparé pour la consommation conformément au mode d'emploi, le produit doit être conforme aux critères ci-après:

- 3.4.1 Teneur minimale en tahiné: 8 pour cent (m/m)
- 3.4.2 Teneur maximale en sel: 2 pour cent (m/m)
- 3.4.3 Teneur minimale en solides totaux: 27 pour cent (m/m)
- 3.4.4 Teneur maximale en acidité totale: 1 pour cent (m/m) sous forme d'acide citrique.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées.

### [4.1 AGENTS ACIDIFIANTS

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	Acidité maximale 1 % sous forme d'acide citrique

]

### 4.2

N° SIN	Additif alimentaire	Concentration maximale
500i	Carbonate de sodium	BPF
501i	Carbonate de potassium	BPF

## 5. CONTAMINANTS

Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides par la Commission du Codex Alimentarius.

## 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 pertinentes du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rév.4-2003), au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments en conserve peu acides, acidifiés ou non (CAC/RCP 23-1979, Rév. 2-1993) et à d'autres textes pertinents du Codex comme les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Les produits doivent être conformes à tous critères microbiologiques établis conformément aux Principes pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21- 1997).

## 7. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique du produit final.

7.2 Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et protégé de la chaleur directe, de l'humidité et de la contamination.

7.3 Lorsque le récipient est en métal, il doit être revêtu d'une laque de qualité alimentaire, anti-soufre, sans défaut mécanique et exempte de rouille.

7.4 Le récipient dans lequel se trouve le produit final ne doit pas présenter de renflement et la pression interne ne doit pas être inférieure à la pression atmosphérique à 20°C.

## **8. POIDS ET MESURES**

### **8.1 CONTENU DU RÉCIPIENT**

#### **8.1.1 Remplissage minimum**

Le récipient doit être rempli de pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné, le produit n'occupant pas moins de 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C que contient le récipient scellé lorsqu'il est rempli.

## **9. ÉTIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991; *Codex Alimentarius*, Volume 1A).

### **9.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit est « Pois chiches transformés (*hommos*) avec tahiné ».

## **[10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **10.1 MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE**

L'échantillonnage doit être effectué conformément à la Directive générale Codex pour l'échantillonnage (adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session).

#### **10.2 MÉTHODE D'ANALYSE**

##### **10.2.1 Méthode de préparation de l'échantillon**

Méthode AOAC 945.68.

##### **10.2.2 Teneur en sel**

Méthode AOAC 939.10.

##### **10.2.3 Acidité totale**

Méthode AOAC 925.53.

##### **10.2.4 Teneur en matières grasses**

Méthode AOAC 945.16.

Chromatographie en phase gazeuse pour vérifier que la teneur en matières grasses est due au tahiné.

##### **10.2.5 Teneur en humidité**

Méthode AOAC 926.12.]

**ANNEXE III****AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LES FÈVES  
(FOUL MEDEMES) EN CONSERVE****À l'étape 5 de la procédure d'élaboration****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique aux fèves (*foul medemes*) en conserve, telles que définies à la section 2 ci-dessous, destinées à la consommation directe.

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Les fèves (*foul medemes*) en conserve sont le produit:

- a) résultant de traitements successifs (trempage, traitement thermique, mise en conserve, etc.) qui ramollissent et permettent de concasser les fèves de *Vicia faba*, avec ou sans l'adjonction de l'un ou de plusieurs des ingrédients facultatifs mentionnés à la section 3.2.
- b) conditionné dans un récipient scellé;
- c) ayant subi un traitement thermique approprié, avant ou après avoir été placé dans un récipient hermétiquement scellé, de façon à prévenir son altération.

**2.1.1 Concassable**

État des fèves de *Vicia faba* cuites à la chaleur pour les faire mûrir, la peau de certaines fèves pouvant se craqueler et une partie de la pulpe se dissoudre dans le liquide.

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 INGRÉDIENTS DE BASE**

Fèves de *Vicia faba* telles que définies à la section 2.

**3.2 INGRÉDIENTS FACULTATIFS**

Les ingrédients facultatifs suivants peuvent être utilisés:

- 3.2.1 Huile végétale.
- 3.2.2 Sel avec une limite de 2 pour cent.
- 3.2.3 Sauce tomate, ail et épices, dans une proportion maximale de 2 pour cent pour chacun de ces ingrédients ou de 4 pour cent pour l'ensemble de ces ingrédients.
- 3.2.4 Tahiné.

**3.3 FACTEURS DE QUALITÉ GÉNÉRAUX**

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

- 3.3.1 Tous les ingrédients, y compris les additifs alimentaires, doivent être conformes aux normes qui les visent et être adaptés à la consommation humaine.
- 3.3.2 Le produit doit être exempt de saveur, d'odeur ou de couleur anormales et présenter les caractéristiques typiques du produit final.
- 3.3.3 Le produit doit être exempt d'insectes et de toute matière étrangère.

### 3.4 FACTEURS DE QUALITÉ SPÉCIFIQUES

Préparé pour la consommation conformément au mode d'emploi, le produit doit être conforme aux critères ci-après:

3.4.1 Le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 65 pour cent du poids net, sans les ingrédients facultatifs ajoutés.

3.4.2 Le poids égoutté ne doit pas être inférieur à 67 pour cent du poids net, avec les ingrédients facultatifs ajoutés.

3.4.3 Le produit ne doit contenir ni conservateurs ni colorants.

3.4.4 Les fèves doivent être de la même couleur, de la même taille et de la même apparence. La texture du produit doit être distinguable et tendre.

## 4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seuls les additifs alimentaires mentionnés ci-après peuvent être utilisés et uniquement dans les limites spécifiées.

### 4.1 RÉGULATEUR DE L'ACIDITÉ

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
330	Acide citrique	Acidité maximale 1 % sous forme d'acide citrique

### 4.2 ANTIOXYDANTS, CONSERVATEURS

Numéro SIN	Nom de l'additif alimentaire	Concentration maximale
385	Tetraacétate d'éthylène diamine calcium-disodium	[BPF]
386	Sel disodique de l'acide éthylène diamine tetracétique	[BPF]

## 5. CONTAMINANTS

Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et pour les résidus de pesticides par la Commission du Codex Alimentarius.

## 6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2033), au Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments en conserve peu acides, acidifiés ou non (CAC/RCP 23-1979, Rév.2-1993) et des autres textes pertinents du Codex, tels que les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres Codes d'usages.

6.2 Le produit doit être conforme à tous critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

## 7. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

7.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique du produit final.

7.2 Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et protégé de la chaleur directe, de l'humidité et de la contamination.

7.3 Si le récipient est en métal, il doit être revêtu d'une laque de qualité alimentaire, anti-soufre, sans défaut mécanique et exempt de rouille.

7.4 Le récipient dans lequel se trouve le produit final ne doit pas présenter de renflement et la pression intérieure ne doit pas être inférieure à la pression atmosphérique à 20°C.

## **8. POIDS ET MESURES**

### **8.1 CONTENU DU RÉCIPIENT**

#### **8.1.1 Remplissage minimum**

Le récipient doit être rempli de fèves, le produit n'occupant pas moins de 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20 C que contient le récipient scellé lorsqu'il est rempli.

## **9. ÉTIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991;

### **9.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit est « Fèves (*foul medemes*) ».

## **10. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

### **10.1 MÉTHODE D'ÉCHANTILLONNAGE**

L'échantillonnage doit être effectué conformément à la Directive générale Codex sur l'échantillonnage (adoptée par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session).

### **[10.2 MÉTHODES D'ANALYSE**

#### **10.2.1 Méthode de préparation de l'échantillon**

Méthode AOAC 945.68.

#### **10.2.2 Teneur en sel**

Méthode AOAC 939.10.

#### **10.2.3 Acidité totale**

Méthode AOAC 925.53.

#### **10.2.4 Teneur en matières grasses**

Méthode AOAC 945.16.

#### **10.2.5 Teneur en humidité**

Méthode AOAC 926.12]

**ANNEXE IV****AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE TAHINÉ****À l'étape 5 de la procédure d'élaboration****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique au tahiné, tel que défini à la section 2 ci-dessous, destiné à la consommation directe.

**2. DESCRIPTION****2.1 DÉFINITION DU PRODUIT**

Le tahiné est un produit obtenu par broyage de graines de sésame mûres, grillées et décoquées (*Sesame indicum L.*).

**3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ****3.1 INGRÉDIENTS DE BASE**

Graines de sésame telles que définies à la section 2.

**3.2 FACTEURS DE QUALITÉ GÉNÉRAUX**

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

- 3.2.1 Les graines de sésame utilisées pour la fabrication du tahiné doivent être conformes à la norme les visant et être adaptées à la consommation humaine.
- 3.2.2 Le produit doit avoir une saveur naturelle distinctive et ne présenter aucune rancidité.
- 3.2.3 La couleur et la texture du produit doivent devenir homogènes et ne présenter aucune agglomération.
- 3.2.4 Le produit doit être exempt de matières étrangères.
- 3.2.5 Le produit doit être exempt de saveurs artificielles, d'agents de remplissage, de colorants et d'agents de blanchiment (dioxyde de titane).

**3.3 FACTEURS DE QUALITÉ SPÉCIFIQUES**

Présenté comme prêt à consommer, conformément au mode d'emploi, le produit doit être conforme aux spécifications suivantes:

- 3.3.1 Teneur maximale en humidité: 1,5 pour cent.
- 3.3.2 Teneur minimale en protéine: 25 pour cent.
- 3.3.3 Teneur minimale en matières grasses: 45 pour cent, sous forme d'huile de sésame uniquement.
- 3.3.4 Teneur maximale en cendres totales: 3,5 pour cent.
- 3.3.5 Teneur maximale en cendres non solubles dans l'acide: 0,3 pour cent (m/m)
- 3.3.6 Teneur maximale en acidité d'huile extraite: 1,8 pour cent, sous forme d'acide oléique.



#### **4. CONTAMINANTS**

Le produit visé par la présente norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides par la Commission du Codex Alimentarius.

#### **5. HYGIÈNE**

5.1 Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires (CAC/RCP 1-1969, Rév.4-2003) et à d'autres textes pertinents du Codex, comme les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

5.2 Le produit doit satisfaire à tous critères microbiologiques établis conformément aux Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21-1997).

#### **6. CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE**

6.1 Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique du produit final.

6.2 Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et protégé de la chaleur directe et de la contamination.

#### **7. POIDS ET MESURES**

##### **7.1 CONTENU DU RÉCIPIENT**

##### **7.1.1 Remplissage minimum**

Le récipient doit être rempli de tahiné, le produit n'occupant pas moins de 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C qu'il peut contenir lorsqu'il est rempli.

#### **8. ÉTIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév.1-1991).

##### **8.1 NOM DU PRODUIT**

Le nom du produit est «tahiné».

#### **[9. MÉTHODE D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE**

##### **9.1 METHODES D'ÉCHANTILLONNAGE**

Se reporter à la Directive générale Codex sur l'échantillonnage.

##### **9.2 METHODES D'ANALYSE**

##### **9.2.1 Cendres totales**

ISO 6884: 1980

##### **9.2.2 Cendres insolubles dans l'acide**

ISO 735: 1977

##### **9.2.3 Teneur en humidité**

ISO 934:1980

**9.2.4 Acidité totale**

ISO 729: 1988

**9.2.5 Teneur en matières grasses**

ISO 6983: 1997

Chromatographie en phase gazeuse pour vérifier que la teneur en matières grasses est liée à la présence d'huile de sésame.

Test de Baudoin pour l'huile de sésame.]

**ANNEXE V****AVANT-PROJET DE DIRECTIVES RÉGIONALES À L'INTENTION DES SERVICES  
CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX ALIMENTARIUS ET DES  
COMITÉS NATIONAUX DU CODEX (RÉGION DU PROCHE-ORIENT)**

**(Aux étapes 5 et 8 de la procédure d'élaboration)**

**Introduction**

1. Les Services centraux de liaison avec le Codex et les Comités nationaux du Codex figurent parmi les organes essentiels de la Commission du Codex Alimentarius qui renforcent la participation active des diverses parties intéressées au niveau national et suscitent ainsi la participation effective des pays membres du Codex aux activités de la Commission, avec pour résultat un code alimentaire crédible.
2. Le présent document résume brièvement les directives de base relatives à la création, à la structure, aux tâches et à l'organisation de Services centraux de liaison avec le Codex et de Comités nationaux du Codex efficaces. Si de tels services de liaison ou comités nationaux du Codex existent déjà, ces directives contribueront à l'amélioration de leur efficacité.

**SERVICES CENTRAUX DE LIAISON AVEC LE CODEX****Description**

3. Afin de faciliter des échanges d'informations probants et des relations de travail efficaces entre la Commission du Codex Alimentarius et les gouvernements, la Commission recommande la création de Services centraux de liaison avec le Codex dans chaque pays membre du Codex.
4. Le Service central de liaison avec le Codex sert de lien officiel entre le Codex Alimentarius et le pays membre concerné. Par essence, le Service central de liaison avec le Codex fait fonction d'agent de communication national officiel (pour le compte et au nom du pays membre) auprès de la Commission. En d'autres termes, toutes les informations échangées entre le pays membre et la Commission, ainsi qu'entre les autorités nationales, transitent par le Service central de liaison avec le Codex.

**Tâches**

5. Les tâches du Service central de liaison avec le Codex consistent, notamment, à:
  - a) Recevoir l'ensemble des textes du Codex: communications, documents et publications de la Commission;
  - b) Prendre des initiatives pertinentes à propos des documents reçus, soit directement soit par le biais du Comité national du Codex et/ou du (des) sous-comité(s) ou de l'institution compétente;
  - c) Gérer une bibliothèque comprenant l'ensemble des normes, codes d'usages, directives et tous autres documents ou publications concernant ou intéressant le Codex;
  - d) Diffuser les documents, publications et autres informations du Codex à toutes les parties intéressées;
  - e) Assurer l'interface entre le Secrétariat du Codex et les pays membres du Codex;
  - f) Accomplir toute autre tâche éventuellement recommandée par le Comité national du Codex et/ou le gouvernement.

**Lieu d'implantation**

6. Une fois compris et assimilés le rôle et les tâches du Service central de liaison avec le Codex, il incombe à chaque pays membre de décider de son lieu d'implantation.
7. Cette décision peut être prise par le gouvernement et/ou par le biais d'une consultation avec les parties intéressées au niveau national.
8. Il est cependant d'usage que le gouvernement se charge d'accueillir le Service central de liaison avec le Codex.

9. Quel que soit le lieu d'implantation du Service central de liaison avec le Codex, il est souhaitable qu'il réponde aux critères ci-après:

- qu'il soit aussi neutre que possible et favorise la participation de toutes les parties intéressées aux activités du Codex;
- qu'il dispose de la capacité nécessaire pour remplir les tâches du Service central de liaison avec le Codex;
- qu'il soit accessible à toutes les parties intéressées et/ou à tout participant aux activités du Codex.

### **Exigences**

10. Le Service central de liaison avec le Codex devrait disposer des moyens suivants:

- personnel engagé;
- code de conduite;
- espace suffisant à l'usage de bureaux;
- moyens de télécommunications, tels que téléphone, télécopie, courrier électronique, adresse postale, etc.;
- fournitures de bureau;
- matériel bureautique tel qu'ordinateurs, imprimantes, photocopieuses, etc.

### **COMITÉ NATIONAL DU CODEX**

11. L'objectif primordial du Comité national du Codex est d'agir en tant qu'organe consultatif auprès du gouvernement sur les questions liées au Codex.

12. Il convient d'inviter des représentants de tous les organes nationaux concernés, y compris les organisations de consommateurs, les associations professionnelles etc. à participer aux réunions du Comité national du Codex afin qu'ils puissent exprimer leurs points de vue, pour examen et inclusion dans la position nationale officielle aux fins des négociations.

### **Tâches**

13. Les tâches essentielles du Comité national du Codex peuvent consister à:

- a) agir en tant que consultant auprès du gouvernement afin de lui permettre de prendre des décisions avisées en ce qui concerne les normes du Codex et leur application;
- b) formuler la réponse du pays aux propositions de la Commission du Codex Alimentarius;
- c) proposer des parties pertinentes pour représenter le pays aux diverses réunions du Codex;
- d) établir des sous-comités techniques garantissant la participation active du pays aux activités du Codex;
- e) prendre en charge d'autres tâches définies par le gouvernement.

### **Composition et structure**

14. Le Comité national du Codex peut comprendre des représentants des institutions suivantes:

i. Ministères ou organismes gouvernementaux compétents tels que:

- le Ministère de la santé;
- le Ministère de l'agriculture, de la pêche et des ressources piscicoles et animales;
- le Ministère du commerce et de l'industrie;
- le Ministère de l'environnement;

- les organismes nationaux de normalisation;
  - les laboratoires et services d'analyse chimique agréés;
  - toute autre autorité nationale chargée de la sécurité sanitaire et du contrôle des denrées alimentaires.
- ii. Autorités locales;
- iii. Organisations de consommateurs;
- iv. Associations professionnelles (secteur agroalimentaire, importateurs et exportateurs de denrées alimentaires);
- v. Universités;
- vi. Organismes de recherche de premier plan;
- vii. Experts de renommée.
15. Le Comité national du Codex définit les responsabilités du président, qui peut notamment diriger les réunions du Comité.
16. Les responsabilités du secrétaire général du Comité national du Codex peuvent comprendre:
- la rédaction des procès-verbaux de réunions du Comité national du Codex;
  - la tenue des dossiers portant sur les activités du Comité;
  - l'élaboration de l'ordre du jour et l'envoi des convocations aux réunions, en collaboration avec le président;
  - l'accomplissement d'autres tâches éventuellement prescrites par le Comité national du Codex et/ou le gouvernement;
  - la facilitation des communications entre tous les membres du Comité national du Codex.
17. Il convient que le Comité national du Codex décide en interne des procédures opérationnelles de base, dont le quorum, le calendrier et les modalités de tenue des réunions.
18. Il convient que les documents soient diffusés aussi largement que possible et suffisamment à l'avance, pour permettre à ceux qui ne peuvent pas participer à une réunion particulière du Comité de transmettre leurs contributions et de les faire examiner au cours de ladite réunion.
19. Tous les sous-comités mis en place par le Comité national du Codex rendent compte au Comité.
20. Il convient que les décisions du Comité national soient consensuelles et appliquées selon les modalités définies d'un commun accord au cours de chacune des réunions correspondantes.

### **Candidatures au Comité national du Codex**

21. Il convient que les modalités de présentation des candidatures et d'adhésion au Comité national du Codex soient annoncées publiquement, ouvertes et transparentes. Les méthodes de sélection des participants aux travaux du Comité peuvent diverger d'un pays à l'autre en fonction des ressources et des structures disponibles.
22. Il convient de revoir annuellement la liste des participants aux réunions du Comité et de nommer de nouveaux membres en remplacement de membres inactifs.

### **FINANCEMENT**

23. L'origine des sources de financement du fonctionnement et/ou des activités du Service central de liaison avec le Codex et du Comité national du Codex doit être connue de tous les membres du Comité. Les contributions ne doivent être assorties d'aucune condition afin d'assurer l'impartialité et d'éviter tout conflit d'intérêt, de sorte que les deux organes puissent agir efficacement et sans crainte ni complaisance.