



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Trente-quatrième session
Genève (Suisse), 4-9 juillet 2011

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

Hammamet (Tunisie)
23 – 27 mai 2011

NOTE: La lettre circulaire CL 2011/14-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

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

CL 2011/14-NEA

Juin 2011

- AUX:** Points de contact du Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
- OBJET:** **Distribution du Rapport de la sixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (REP11/NEA)**

Le rapport de la sixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-quatrième session (Genève (Suisse), 4-9 juillet 2011).

QUESTIONS SOUMISES À LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION À SA TRENTE-QUATRIÈME SESSION:

Projets et avant-projets de normes régionales aux étapes 5/8 de la procédure

1. Avant-projet de code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (par. 72 et Annexe II)
2. Avant-projet de norme régionale pour la Harissa (purée de piment rouge piquant) (par. 75 et Annexe III)
3. Avant-projet de norme régionale pour le Halva avec tahiné (par. 79 et Annexe IV)

Les gouvernements et organisations internationales intéressées souhaitant formuler des observations sur les documents ci-dessus, peuvent le faire en écrivant, **de préférence par courriel**, au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome (Italie) (courriel: codex@fao.org; télécopie: +39 06 570 54593), avant le **30 juin 2011**.

TABLE DES MATIÈRES

Résumé et conclusions	page iv
Liste des sigles et acronymes	page v
Rapport de la sixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient.....	page 1
État d'avancement des travaux	page 15
	Paragraphe
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 - 61
Avant-projet de code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Point 3 de l'ordre du jour)	62 - 72
Avant-projet de norme régionale pour la Harissa (purée de piment rouge piquant) (Point 4 de l'ordre du jour)	73 - 75
Avant-projet de norme régionale pour le Halva avec tahiné (Point 5 de l'ordre du jour)	76 - 79
Document de projet relatif à une norme régionale pour le Doogh (Point 6 de l'ordre du jour).....	80 - 82
Document de projet relatif à une norme régionale pour le lait de chamelle (Point 7 de l'ordre du jour)	83 - 89
Document de projet relatif à une norme régionale pour la pâte et les molasses de datte (Point 8 de l'ordre du jour)	90 - 92
Classification des aliments en fonction des risques (Point 9 de l'ordre du jour)	93 - 94
Activités de la FAO et de l'OMS complétant les travaux de la Commission du Codex Alimentarius, y compris le projet et le Fonds fiduciaire FAO/OMS à l'appui d'une participation renforcée au Codex (Point 10 de l'ordre du jour).....	95 - 107
Activités du Programme FANDC dans la région (Point 11 de l'ordre du jour)	108
Systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires (Point 12 de l'ordre du jour).....	109 - 112
Utilisation des normes Codex aux niveaux national et régional (Point 13 de l'ordre du jour)	113 - 120
Questions relatives à la nutrition dans la région (Point 14 de l'ordre du jour).....	121 - 123
Participation aux travaux du Codex et aux activités FAO/WHO liés aux avis scientifiques (Point 15 de l'ordre du jour)	124 - 125
Nomination du coordonnateur (Point 16 de l'ordre du jour)	126
Autres questions et travaux futurs (Point 17 de l'ordre du jour)	127 - 134
Date et lieu de la prochaine session (Point 18 de l'ordre du jour).....	135
Annexes	
Annexe I – Liste des participants	page 16
Annexe II – Avant-projet de code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique	page 19
Annexe III – Avant-projet de norme régionale pour la Harissa (purée de piment rouge piquant).....	page 31
Annexe IV – Avant-projet de norme régionale pour le Halva avec tahiné.....	page 33

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

Questions soumises à la Commission du Codex Alimentarius pour examen à sa trente-quatrième session

Projets et Avant-projets de normes et textes apparentés aux étapes 5/8 de la procédure

Le Comité de coordination:

- A avancé l'Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique pour adoption aux étapes 5/8 (par. 72 et Annexe II);
- A avancé l'Avant-projet de norme régionale pour la Harissa (Purée de piment rouge piquant) pour adoption aux étapes 5/8 (par 75 et Annexe III);
- A avancé l'Avant-projet de norme régionale pour le Halva avec tahiné pour adoption aux étapes 5/8 (par. 79 et Annexe IV)

Autres questions soumises à titre d'information

Le Comité de coordination:

- Est convenu que les membres de la région examineraient la question de la nomination du coordonnateur régional à la session de la Commission (par.126);
- S'est penché sur les activités 4.5 et 5.5 du Plan stratégique 2008 – 2013 (par. 35) et sur les travaux préparatoires du Plan stratégique 2013 – 2018 (par. 36 - 55);
- A examiné les questions suivantes renvoyées par la Commission: normes privées (par. 13 -29); fromage fondu (par. 30 - 34); élaboration de lignes directrices pour la traçabilité/le traçage des produits (par. 11 - 12); et les modalités possibles pour les groupes de travail physique (par. 56 - 59);
- A exprimé ses vues sur le Fonds fiduciaire du Codex (Examen à mi-parcours) (par. 95 - 107);
- A échangé des informations sur les systèmes nationaux de contrôle des aliments, et la participation des consommateurs à l'élaboration des normes alimentaires (par. 109 - 112), l'utilisation des normes Codex aux niveaux national et régional (par. 113 - 120) et les questions ayant trait à la nutrition dans la région (par. 121 - 123).

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

(Utilisés dans le présent rapport)

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

INTRODUCTION

1 Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient a tenu sa sixième session à Hammamet (Tunisie) du 23 au 27 mai 2011, à l'aimable invitation de la République de Tunisie. La session était présidée par Mme Mélika Hermassi Belgacem (Directrice du département de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments et de l'environnement au Centre technique de l'agroalimentaire, et chargée du Comité national du Codex en Tunisie). Ont assisté à la session 28 délégués représentant six États membres, deux pays ayant statut d'observateur extérieur à la région et trois organisations internationales. Mme Karen Hulebak, Présidente de la Commission du Codex Alimentarius, a également assisté à la réunion. La liste complète des participants, y compris les membres du Secrétariat et les représentants de la FAO et de l'OMS, est jointe en Annexe I au présent rapport coordonateur.

OUVERTURE DE LA SESSION

2 La session a été ouverte par M. Mohamed Elmi, Conseiller régional chargé de la sécurité des aliments et des produits chimiques, Bureau régional de la Méditerranée orientale, Organisation mondiale de la santé. Il a souligné que les travaux du Codex étaient importants pour protéger la santé des consommateurs et assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires dans la région, et que la collaboration internationale et régionale sur le terrain était une nécessité.

3 Mme Fatima Hachem, spécialiste de l'alimentation et de la nutrition, Bureau régional pour le Proche-Orient (FAO) a souhaité la bienvenue au Comité et déclaré que la protection d'un approvisionnement alimentaire sans danger avait toujours été au centre des programmes de la FAO, étant donné les liens étroits existant entre sécurité alimentaire et sécurité sanitaire des aliments. Elle a souligné la coopération de longue date entre la FAO et l'OMS sur la sécurité sanitaire des aliments et mis en lumière les faits récents concernant notamment EMPRES et INFOSAN.

4 M. Meftah Amara, chargé de mission auprès du Ministère de l'industrie et des technologies (Tunisie) a lui aussi souhaité la bienvenue au Comité et appelé l'attention sur l'importance de l'agriculture et de l'industrie alimentaire pour la Tunisie et sur les efforts consentis pour accroître la sécurité sanitaire des produits alimentaires tunisiens. Il a également fait ressortir l'importance de l'élaboration de normes aux niveaux national et international.

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

5 Le Comité est convenu d'établir des groupes de travail intra-session sur l'avant-projet de norme régionale pour la harissa, (Point 4 de l'ordre du jour) et sur l'avant-projet de norme régionale pour le halva avec tahiné (Point 5 de l'ordre du jour) et d'examiner ces points de l'ordre du jour à la lumière des rapports des groupes de travail lorsqu'ils seront disponibles.

6 Le Comité est convenu que la Tunisie présenterait les éléments nouveaux concernant les systèmes de sécurité sanitaire des aliments liés au Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) sous « Autres questions et travaux futurs » (point 17 de l'ordre du jour). La délégation tunisienne a rappelé qu'il avait été décidé, à la cinquième session du Comité, d'inscrire à l'ordre du jour un point permanent consacré à INFOSAN.

7 Avec cette modification, le Comité 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)²

8 Le Comité a pris note des questions soumises, depuis sa dernière session, par la Commission du Codex Alimentarius Commission, le Comité exécutif et d'autres comités, dont un résumé est donné dans le document de travail. Le Comité s'est penché en particulier sur les points suivants:

¹ CX/NEA 11/6/1.

² CX/NEA 10/6/2, CX/NEA 11/6/3 (Iran), CRD 1 (FIL), CRD 2 (Égypte), CRD 11 (Tunisie), CRD 13 (IFT).

Document de travail sur la distribution simultanée et en temps utile des documents et longueur et contenu des rapports (vingt-sixième session du Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP))

9 Le Comité a souligné qu'il importait que les documents et normes du Codex en langue arabe soient disponibles rapidement afin que les membres puissent participer pleinement à l'élaboration des normes et faire parvenir leurs observations en temps voulu. Le fait de disposer de rapports concis et d'enregistrements audiovisuels dans les différentes langues présentait aussi un intérêt certain.

Norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant)

10 Le Comité a pris note de la recommandation formulée par la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-deuxième session, selon laquelle le Comité régional de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA), lors de la mise au point de la norme pour la harissa, devait s'efforcer de collaborer étroitement avec le Comité de coordination du Codex pour l'Asie (CCASIA), qui élabore une norme régionale pour la sauce au piment fort, ou sauce chili. Le Comité est toutefois convenu que la harissa était un produit qui différait fondamentalement de la sauce au piment de type chili, s'agissant d'une purée de piment rouge piquant sans autres ingrédients, alors que la sauce au piment de type chili était faite à partir de piments séchés ou fermentés avec du vinaigre ou d'autres additifs et épices.

Élaboration de lignes directrices pour la traçabilité/le traçage des produits

11 Le Comité a noté que la Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-deuxième session, avait faite sienne la recommandation du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, à savoir demander aux comités de coordination FAO/OMS d'examiner s'il était nécessaire d'élaborer des orientations sur la traçabilité et/ou le traçage des produits autres que la version actuelle des Principes applicables à la traçabilité/au traçage des produits en tant qu'outil d'un système d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/RCP 60-2006).

12 Le Comité est convenu de la nécessité de nouvelles lignes directrices du Codex sur la mise en œuvre de la traçabilité, car il s'agissait d'un outil important pour les inspections. Il a été mentionné qu'il était utile de pouvoir tracer les ingrédients en cas de problèmes d'hygiène. L'International Institute of Food Technologists (IFT), dans le document de séance CRD 13, donne des renseignements sur les recommandations de fond et recommande des pratiques optimales en matière de traçabilité.

Examen de l'impact des normes privées

13 Le Comité s'est penché sur les réponses aux quatre questions posées dans la lettre circulaire CL 2010/37-NEA sur les problèmes soulevés par les normes privées. Outre les observations soumises par écrit, le Comité a noté ce qui suit:

Les producteurs/transformateurs de denrées alimentaires dans votre pays ont-ils connu des problèmes pour respecter les normes privées?

14 La délégation jordanienne a signalé que l'application des normes privées, comme EUREPGAP ou GLOBALGAP, soulevait de graves problèmes en raison du manque de compétences. On a cité le manque de transparence dans l'élaboration de ce type de normes et les coûts élevés dus à la nécessité de recourir à la certification d'une tierce partie, en particulier pour les pays de l'UE, ainsi que la grande différence existant entre les critères énoncés d'une part et les normes Codex d'autre part. La délégation iranienne avait noté des préoccupations du même ordre dans ses observations écrites.

15 La délégation égyptienne a déclaré que, conformément à un décret présidentiel, seule l'Organisation égyptienne de normalisation était autorisée à établir des normes alimentaires, sur la base des normes ISO ou Codex ou de normes d'autres pays. Les normes privées risquaient donc de poser un problème.

16 La délégation tunisienne a indiqué que les normes privées posaient un problème en raison des coûts élevés de la certification. Sur 1000 entreprises alimentaires, seules 60 d'entre elles avaient reçu une certification ISO 22000, IFS ou BRC et sur 500 000 exploitations agricoles, seules 234 avaient actuellement la certification GLOBALGAP.

Quelles sont les conséquences financières du respect des normes privées, en particulier pour les PME?

17 La délégation tunisienne a déclaré que les coûts de la certification ISO 22000 s'élevaient à 40 000 dinars (TND) (environ 20 000 EUR) pour une seule entreprise, sans compter tous les coûts encourus pour apporter les modifications opérationnelles nécessaires. Pour ce qui concerne la certification GLOBALGAP, les coûts s'élevaient à 15 000 TND (environ 7 500 EUR) pour 10 hectares. L'adoption des normes du Codex permettrait de réduire les coûts et d'accroître le nombre des bénéficiaires.

18 La délégation libanaise a déclaré que les coûts élevés de la certification avaient augmenté les coûts de production alors que les subventions destinées à aider les agriculteurs à faire face à ces coûts étaient interdites dans le cadre de l'OMC.

19 La délégation iranienne a noté dans ses observations écrites que les coûts élevés de conformité et de certification sont susceptibles de dissuader les PME d'accéder aux marchés internationaux et de les inciter à se tourner vers d'autres débouchés commerciaux.

Quelles mesures ont été prises pour surmonter/atténuer les problèmes soulevés par l'application des normes privées?

20 La délégation jordanienne a indiqué que les pouvoirs publics avaient mis en place un organe afin d'aider les entreprises à obtenir la certification EUREPGAP ou GLOBALGAP.

21 La délégation tunisienne a déclaré qu'un Programme national avait été mis en place dès 1996 pour aider les producteurs et le secteur d'activité, mais que le nombre de bénéficiaires était faible parce que peu d'entreprises demandaient à y adhérer.

22 La délégation saoudienne a indiqué qu'un système avait été instauré qui permettait aux pouvoirs publics, aux entreprises privées et à la FAO/OMS de coopérer au sein d'une commission nationale chargée d'établir des normes.

23 La délégation iranienne, dans ses observations écrites, a suggéré ce qui suit: échange régulier d'informations entre les entreprises concernées; encourager les industries apparentées à appliquer les normes internationales de sécurité sanitaire des aliments dans leur production; reconnaissance mutuelle des normes par les organismes privés de normalisation; organisation d'ateliers et formation par des organismes compétents sur certaines normes privées (pour des produits importants sur le plan commercial) pour parer à leurs effets négatifs.

Que doit faire la Commission du Codex Alimentarius/FAO/OMS dans le domaine des normes privées?

24 La délégation jordanienne a suggéré que la Commission effectue une étude sur les marchés privés et que le secteur privé participe aux débats afin de réduire les coûts.

25 La délégation égyptienne a proposé que la Commission et d'autres organisations adoptent des mesures visant à réviser ces normes afin qu'elles soient fondées sur la science et transparentes, et qu'elles ne créent pas d'obstacles au commerce. Les organisations privées de normalisation devraient avoir le statut d'observateur auprès de la Commission.

26 La délégation tunisienne a déclaré qu'il était nécessaire de renforcer les normes Codex et que la Commission devait adopter une position claire au regard des normes privées et encourager l'adoption des normes Codex.

27 La délégation jordanienne a déclaré que la Commission devait traiter le problème en étroite coopération avec l'OIE, la CIPV et les comités sur les SPS et les OTC.

28 La délégation iranienne a soutenu ce point de vue dans ses observations écrites et a suggéré de dialoguer avec les organismes de normalisation privés et internationaux et de favoriser leur participation aux travaux du Codex; de demander aux comités du Codex d'accorder l'attention voulue à l'élaboration de normes « pertinentes pour l'utilisateur final »; de veiller à ce que les normes du Codex restent le seul point de référence en matière de sécurité sanitaire des aliments; et d'inviter les membres à déterminer les lacunes qui existent dans les normes Codex et à formuler des propositions de nouvelles activités.

29 Le représentant de la FAO a fait la synthèse des conclusions du document élaboré par la FAO et l'OMS sur les normes privées pour la trente-troisième réunion de la Commission (document CX/CAC 10/33/13), qui donnait des éclaircissements sur les problèmes que les normes privées posaient aux producteurs et au secteur d'activité. Le représentant a indiqué que des progrès importants avaient été accomplis à ce jour sur le plan de l'application des normes Codex, mais que l'application des normes privées entraînait des coûts importants, et que ces normes n'étaient pas élaborées dans la transparence et qu'elles devraient être fondées sur les résultats et ne pas être trop prescriptives. Les organismes privés de normalisation devaient devenir parties prenantes des travaux réalisés par le Codex.

Avant-projet de norme pour le fromage fondu

30 Le Comité a rappelé que, à sa trente-troisième session, la Commission du Codex Alimentarius avait reporté à sa session suivante, sa décision relative à la poursuite des travaux sur une norme pour le fromage fondu et avait demandé les opinions des comités de coordination en la matière.

31 Les délégations libanaise, tunisienne, jordanienne et saoudite ont observé qu'une norme internationale devrait être élaborée aux motifs suivants: un volume important de ce type de fromage était produit, échangé et consommé dans la région et au plan international; les normes appliquées dans chaque pays étaient différentes, ce qui risquait de créer des obstacles au commerce, et que la composition du produit, en particulier l'origine des matières grasses, devait être définie afin d'éviter les problèmes nutritionnels, étant donné notamment que le produit était couramment consommé par les enfants.

32 Une délégation a proposé d'élaborer une norme régionale si la norme internationale était abandonnée.

33 La délégation égyptienne et l'observateur de la Fédération internationale de laiterie (FIL) ont estimé que la norme n'était pas nécessaire puisque les questions de sécurité sanitaire, comme les additifs alimentaires et l'hygiène du produit, étaient déjà couvertes par les normes horizontales du Codex. La délégation fr la FIL a aussi noté que l'origine des matières grasses et la composition devaient être étiquetées conformément aux normes d'étiquetage du Codex. Ils ont rappelé aussi que le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) n'avait fait aucun progrès sur l'élaboration de cette norme depuis 10 ans, en dépit des nombreuses tentatives menées au sein des groupes de travail et au cours des débats en plénière pour parvenir à un consensus sur des questions comme les définitions, la composition et les additifs.

34 En réponse à ces observations, la délégation tunisienne a déclaré que si l'on prenait en compte uniquement des normes horizontales et pas de normes de produits spécifiques, on pourrait assurer un produit sûr mais qui pourrait ne pas répondre au produit souhaité, y compris à sa composition particulière (produit d'origine laitière).

Mise en œuvre du Plan stratégique 2008-2013

Activité 4.5 - Promouvoir une coordination interdisciplinaire aux niveaux national et régional

Activité 5.5 - Renforcer la participation des organisations non gouvernementales aux niveaux international, régional et national

35 Le Comité a noté les observations de la délégation égyptienne, à savoir que des mécanismes de coopération étaient en place mais qu'il était procédé à leur révision afin de répondre aux besoins. Ils continuaient à assurer la participation des ONG et faire en sorte que tous les documents du Codex leur soient transmis.

Élaboration du nouveau Plan stratégique 2013-2018

36 La Présidente de la Commission a présenté ce point et rappelé que, conformément aux recommandations du Comité exécutif, la Présidente et les Vice-Présidents de la Commission avaient élaboré un questionnaire qui avait été diffusé par lettre circulaire CL 2010/37-NEA, afin de donner à chaque comité de coordination la possibilité de participer dès le début à l'élaboration du nouveau Plan stratégique. La Présidente a mentionné en particulier qu'il fallait que le plan regarde vers l'avenir, compte tenu des défis à relever dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments comme par exemple le changement climatique, que l'OIE a défini comme étant un problème important, ou les nanotechnologies sur lesquelles la FAO et l'OMS avaient déjà travaillé.

37 Le Comité a débattu les questions posées dans la lettre circulaire CL 2010/37-NEA et pris note des observations écrites de l'Iran.

(a) *Les cinq objectifs actuels sont-ils pertinents? Quels changements proposeriez-vous le cas échéant?*

38 Le Comité est convenu que les cinq objectifs étaient toujours pertinents.

39 Le renforcement des capacités dans la région afin de fournir des données scientifiques aux organes internationaux d'évaluation des risques, comme par exemple le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JECFA), la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMRA) et les consultations mixtes FAO/OMS d'experts de l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) a été mentionné comme très important, de même que la nécessité de renforcer les comités nationaux du Codex et la communication entre les membres.

40 Des propositions de nouvelles activités destinées à soutenir les cinq objectifs ont été formulées, soit:

- Faire participer les organisations privées de normalisation aux travaux du Codex;
- Tenir une réunion régionale centrée sur les effets possibles du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments;
- Définir des mécanismes appropriés permettant d'accroître l'échange d'expériences, de connaissances et de compétences en matière de sécurité sanitaire des aliments dans la région.

41 La Présidente de la Commission est convenue qu'il importait que toutes les régions puissent participer à l'élaboration de données pour les évaluations de risques mondiales. Elle a souligné que la FAO et l'OMS devaient travailler en partenariat avec les pays pour le renforcement des capacités de manière à assurer un développement de longue durée. Elle a en outre mentionné que la décision du JECFA de réexaminer « le panier alimentaire », qui avait été constitué il y a plus de 40 ans sur la base d'un régime alimentaire occidental et qui n'était plus représentatif de la situation actuelle dans le monde, était l'une des modifications d'intérêt général les plus importantes dans un avenir proche. Elle a aussi mentionné la possibilité offerte aux pays de participer au programme de l'OMS visant à estimer la charge mondiale des maladies d'origine alimentaires (FERG). Étant donné que ce programme prévoyait d'aider les pays dans cette collecte complexe de données, il fallait encourager la participation à ce programme et sa poursuite par l'OMS.

42 Le représentant de l'OMS a informé le Comité, que dans le cadre du programme FERG, quatre comités internationaux (contaminants chimiques, parasites, bactéries, virus) commenceraient à travailler pays par pays et des faits et des chiffres seraient probablement disponibles d'ici 2012. Des modules permettant d'estimer le coût des maladies d'origine alimentaire étaient en cours d'élaboration. Toutes les informations et la méthodologie seraient fournies aux pays.

43 Un membre a mentionné que les difficultés rencontrées sur le plan de la coordination étaient dues aussi au grand nombre de points de contact nécessaires dans chaque pays pour les différentes organisations internationales, par exemple, des points de contact différents avec des spécialisations différentes sont nécessaires pour l'OIE dans chaque pays. Étant donné que chaque point de contact tire sa légitimité de l'organisation pour laquelle il travaille, le partage d'information et les relations entre ces points manquent d'efficacité. La récente crise nucléaire au Japon et ses retombées sur la sécurité sanitaire des aliments ont été citées comme exemple de confusion et de messages contradictoires.

b) Le cadre 2003-2007 ne comprenait pas d'indicateurs mesurables, contrairement au Plan stratégique actuel. Le nouveau Plan stratégique devrait-il comprendre des indicateurs mesurables? La présentation actuelle en tableaux vous satisfait-elle ou auriez-vous des changements à proposer? Par exemple, est-il utile de pouvoir connaître les activités en cours?

44 Il a été suggéré d'inclure dans le tableau une colonne supplémentaire permettant de suivre les difficultés rencontrées dans la mise en œuvre des objectifs du plan stratégique et d'intégrer des indicateurs mesurables.

d) Les structures et procédures déjà en place du Codex répondent-elles aux besoins actuels des membres (il s'agit des diverses options pour la « procédure par étapes », de l'examen critique par le Comité exécutif de la Commission, etc.)? Quels changements pourrait-on envisager?

45 Plusieurs délégations ont insisté sur la nécessité de pouvoir disposer de l'ensemble des documents et des normes en langue arabe ainsi que de services d'interprétation en arabe à chaque session du Codex. Les difficultés rencontrées pour participer aux réunions du Codex organisées dans différentes régions du monde ont aussi été mentionnées.

46 Le Comité a noté que la couverture linguistique de la Commission du Codex Alimentarius et de ses organes subsidiaires suivait les règles énoncées dans le Manuel de procédure. Le Comité a noté aussi que pour ce qui concernait les comités et groupes spéciaux du Codex, sauf le Comité exécutif et les comités de coordination, les gouvernements hôtes respectifs finançaient l'organisation de la réunion, ainsi que les services de traduction et d'interprétation.

- Plusieurs suggestions ont été formulées afin d'améliorer la situation:
- Les documents pourraient être traduits en coopération dans la région;
- L'aide d'autres organismes régionaux (par exemple, la Ligue arabe, le Conseil de coopération du Golfe) pourrait être sollicitée;
- Les contributions des membres ayant fait partie d'organisations internationales pourraient être utilisées;
- Le recours à la traduction assistée par ordinateur, qui a montré qu'elle accélérerait de 30 pour cent la mise à disposition des documents, pourrait être étudiée;
- Les vidéoconférences et autres moyens modernes pourraient être utilisés pour augmenter les possibilités de participer aux réunions du Codex.

47 La délégation iranienne a suggéré, dans ses observations écrites, que le Codex accélère son processus normatif et que le Comité exécutif s'efforce de mettre en place un système d'examen plus efficace des propositions de nouvelles activités.

e) *La Commission travaille dans un contexte de changements et de progrès technologiques. Des questions comme les conséquences des changements climatiques sur la sécurité sanitaire des aliments et les nouvelles technologies de production comme les nanotechnologies, etc., devraient-elles être prises en compte dans le nouveau Plan stratégique? Si oui, comment?*

48 Suite à une question de la Présidente de la Commission, le Comité a débattu de la nécessité pour les comités du Codex d'évaluer l'impact du changement climatique sur la sécurité sanitaire des aliments dans leurs domaines de compétence respectifs, en étudiant par exemple si l'évolution du climat pourrait altérer les conditions d'humidité donnant ainsi lieu à la formation de moisissures et d'aflatoxines.

49 Le représentant de l'OMS a signalé que le Comité régional pour la Méditerranée orientale de l'OMS, à sa cinquante-cinquième session, avait adopté une résolution sur le changement climatique et la santé. Aux termes de cette résolution, les États membres étaient invités à traiter rapidement les conséquences pour la santé du changement climatique, ce qui relevait de la responsabilité collective de tous les secteurs. La sécurité sanitaire des aliments était prise en compte, étant donné l'incidence que pourraient avoir d'éventuelles pénuries d'eau. Il a indiqué qu'un point de coordination pour le changement climatique et la santé avait été établi dans tous les États membres. Dans certains pays (comme, par exemple, la Jordanie), les eaux grises étaient actuellement utilisées en agriculture afin de réduire la pénurie d'eau.

50 Le représentant de la FAO a déclaré qu'une meilleure coordination était nécessaire dans la région. La FAO avait mené à bien un certain nombre d'études de cas et des analyses étaient également en cours au secrétariat du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE). Le second Forum sur le changement climatique, l'agriculture et la sécurité alimentaire dans la région du Proche-Orient doit se tenir du 27 au 29 juin 2011 pour examiner des études de cas établies par les pays de la région et les mesures de prévention et d'atténuation à prendre.

51 Le Comité est convenu que le changement climatique constituait une question importante pour la région et que ses effets sur la sécurité sanitaire des aliments devaient être suivis de près. Il a également noté que l'importance des nanotechnologies et des biotechnologies avait été soulignée.

52 Une délégation a insisté sur la nécessité d'évaluer l'incidence des ingrédients et des additifs alimentaires sur la santé et la sécurité sanitaire des aliments, en particulier au regard des maladies chroniques et émergentes.

53 Il a été souligné que le Codex avait fixé de nombreuses limites maximales sur la base d'une évaluation des risques, mais que ces travaux étaient encore incomplets, notamment pour ce qui concerne les contaminants minéraux présents dans le sucre.

54 Il a été suggéré que la FAO et l'OMS organisent un atelier sur les faits nouveaux en matière de changement climatique et sur les nouvelles technologies.

55 Une délégation a proposé d'inclure un objectif à long terme dans le plan visant à obtenir un financement spécifique pour le Codex afin qu'il soit moins tributaire des contributions en nature des pays hôtes et ainsi garantir sa neutralité. Le Comité a cependant noté que le Comité exécutif et la Commission avaient procédé à un examen approfondi de nouvelles modalités de financement, mais qu'aucun changement n'avait encore été décidé. Il a été indiqué que, en tout état de cause, les fonds devaient provenir des membres, directement ou indirectement. Le Comité a noté qu'il existait déjà un mécanisme assurant la neutralité: en effet, le formulaire d'enquête de satisfaction qui est distribué après chaque session donne aux membres la possibilité de soumettre au bureau de la Commission et au Secrétariat toute question regardant la conduite de la session.

Nouvelles modalités pour les groupes de travail physiques

56 Le Président de la Commission a rappelé que de nouvelles modalités pour les réunions des groupes de travail physiques avaient initialement été proposées dans le cadre d'une journée de réflexion entre les présidents du Codex afin d'aplanir les difficultés rencontrées par tous les membres, en particulier les pays en développement, pour participer aux réunions des groupes de travail physiques auxquels les comités du Codex avaient de plus en plus souvent recours.

57 Actuellement, les règles de conduite applicables aux réunions des groupes de travail physiques sont les mêmes que pour les réunions plénières du Comité. Il a été suggéré d'introduire des règles plus souples qui permettraient d'assurer la pleine participation de toutes les régions en prévoyant une représentation régionale de deux ou trois participants par région au sein des groupes de travail. Les problèmes à résoudre étaient liés à l'établissement d'un mécanisme transparent par lequel les régions choisiraient leurs représentants et à l'adoption de nouvelles règles permettant l'octroi d'une aide financière du Fonds fiduciaire à ces représentants.

58 Une délégation a noté que ces propositions pouvaient être mises en pratique et qu'il était nécessaire d'établir un mécanisme transparent et équitable pour la sélection des représentants. Il a été suggéré d'organiser des ateliers régionaux pour l'élaboration de documents conjoints, à transmettre ensuite aux réunions des groupes de travail physiques.

59 Une autre délégation a appuyé cette proposition.

Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage

60 À la demande du CCMAS, le Comité a précisé que les méthodes d'analyse de la teneur en matière grasse dans le houmous avec tahiné doivent être ISO 5508:1995 et ISO 5509:2000 et que pour préciser l'origine de la matière grasse il fallait utiliser une méthode de chromatographie en couche mince (CCM)³.

61 Le Comité est convenu de demander au Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage d'expliquer pourquoi il avait recommandé de supprimer la référence aux Directives générales sur l'échantillonnage et d'envisager l'élaboration de plans d'échantillonnage spécifiques pour le houmous avec tahiné, le tahiné et le foul medemes.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES POUR LES ALIMENTS VENDUS SUR LA VOIE PUBLIQUE (Point 3 de l'ordre du jour)⁴

62 Le Comité a rappelé qu'à sa cinquième session, il était convenu de distribuer l'avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique, pour observations à l'étape 3 et examen à la présente session.

63 Le Comité est convenu d'examiner le texte proposé section par section. Outre quelques modifications mineures d'ordre rédactionnel ou relatives à la traduction, il a approuvé les changements suivants:

Section 2 - Champ d'application, utilisation et définitions

64 Le Comité est convenu de remplacer "vendeur ambulant" par "vendeur d'aliments sur la voie publique" dans la Section 2.3.7, de modifier le libellé de la définition comme suit "personnes vendant des aliments sur la voie publique" et d'adapter la définition des "aliments vendus sur la voie publique" à une définition pertinente de la FAO⁵.

Section 3 - Dispositions générales

65 Concernant les licences, une délégation s'est dite d'avis qu'il s'agissait d'une autorisation de vente d'aliments délivrée par l'autorité compétente après avoir dûment vérifié que toutes les conditions requises sont remplies, tandis qu'une autre délégation a indiqué que la licence n'était qu'une déclaration d'activité de la part du vendeur par laquelle celui-ci déclare avoir pris connaissance des conditions requises et s'engage à les remplir. Après quelques échanges de vues, le Comité est convenu de modifier le titre de la section 3.2 en « Licences/enregistrement » pour mieux intégrer ces deux principes.

66 Le Comité est convenu de remplacer la formule « y compris de rongeurs, mouches, insectes ou vermine », figurant à la section 3.5.1, par « (par exemple: rongeurs ou insectes) » et de modifier la section 6.8 en conséquence. Il a également décidé de remplacer le terme « contamination » employé à la section 3.5.4 par « contamination directe ou indirecte », au vu de la nécessité de tenir compte de la contamination des ustensiles par des produits de lutte contre les ravageurs.

Section 4 - Vendeurs

67 Il a été convenu de modifier la section 4.1.1 en remplaçant « de l'une des maladies suivantes » par « de l'une des maladies ou de l'un des symptômes suivants », pour une formulation plus appropriée. Le Comité a également décidé de supprimer les mots « contre les maladies transmises par les aliments et par l'eau telles que la typhoïde, l'hépatite A ou autres maladies semblables » figurant à la section 4.1.3, tout en notant que les exigences en matière de vaccination devraient être laissées à l'appréciation de l'autorité compétente concernée.

³ Méthode interne du laboratoire du Centre technique de l'agro-alimentaire (CTAA) fondée sur: Pharmacopeia Eur. Version 2004, Section 2.3.2

⁴ CL 2010/27-NEA, CX/NEA 11/6/4 (Observations du Liban), CRD 4 (Observations du Liban).

⁵ Cette définition a été arrêtée lors de l'atelier régional de la FAO sur les aliments vendus sur la voie publique en Asie organisé à Jogjakarta (Indonésie) en 1986 (Winarno, 1986).

Section 6 - Matériel

68 Une délégation a proposé de modifier la section 6.13, notant que l'utilisation d'articles jetables n'était pas compatible avec la nécessité de promouvoir des pratiques durables. Le Comité est cependant convenu de n'apporter aucun changement à cette section, sachant qu'il était difficile pour les vendeurs d'aliments sur la voie publique de nettoyer les serviettes de table, serviettes et essuie-mains de façon appropriée et qu'un nettoyage laissant à désirer pourrait poser des problèmes d'hygiène.

Section 7 - Préparation des aliments

69 S'agissant de la section 7.2.1, le Comité est convenu de scinder les dispositions relatives au trempage et au lavage à l'eau courante, par souci de clarté. À la section 7.2.6, il a également décidé de supprimer la référence à des moyens permettant de purifier l'eau car il a été jugé suffisant d'indiquer la nécessité que l'eau soit potable.

70 Le Comité s'est penché sur les températures auxquelles les aliments devraient être conservés, telles qu'indiquées à la section 7.3.11. Après quelques échanges de points de vue, le Comité est convenu que, pour les aliments servis chauds, la température devrait être de 63° C ou plus, soit celle qui était justifiée scientifiquement à des fins de sécurité sanitaire des aliments. Il a également été décidé que la température devrait être de 4° C ou moins pour les aliments servis froids et de -18° C ou moins pour les aliments servis congelés, conformément au Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments précuisinés et cuisinés en restauration collective (CAC/RCP 39-1993).

71 Par souci de clarté, le Comité est convenu de modifier l'énoncé de la section 7.4 comme suit: «L'ensemble des aliments cuits et des boissons préparées non vendus qui ne peuvent pas être conservés dans des conditions satisfaisantes devraient être éliminés en toute sécurité à la fin de la journée s'ils ne peuvent pas être entreposés conformément aux règles d'hygiène. »

État d'avancement de l'avant-projet de code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique

72 Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (Code régional pour le Proche-Orient) aux étapes 5/8, avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7, pour adoption par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-quatrième session (Annexe II).

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA HARISSA (PURÉE DE PIMENT ROUGE PIQUANT) (Point 4 de l'ordre du jour)⁶

73 Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il était convenu de recommander à la Commission de lancer une nouvelle activité pour la harissa, qui avait été approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-deuxième session (N08-2009).

74 La délégation tunisienne, qui présidait le groupe de travail réuni pendant la session, a informé le Comité que le groupe avait examiné attentivement l'avant-projet de norme et était parvenu à un consensus sur toutes les questions en suspens (CRD 14). Le Comité a examiné l'avant-projet de norme en fonction du document de séance CRD 15, dans lequel le Secrétariat avait aligné les conclusions du groupe de travail sur le modèle de présentation des normes de produits du Codex.

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

75 Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme régionale pour la harissa aux étapes 5/8 avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7, pour adoption par la Commission à sa trente-quatrième session (Annexe III).

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE HALVA AVEC TAHINÉ (HALWA SHAMIA) (Agenda Item 5)⁷

76 Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il était convenu de recommander à la Commission de lancer une nouvelle activité pour le halva avec tahiné, ce qu'elle a approuvé à sa trente-deuxième session (N09-2009).

⁶ CX/NEA 11/6/5, CX/NEA 11/6/5-Add.1 (Syrie), CRD 5 (Koweït), CRD 6 (Égypte, Liban, Libye, Soudan), CRD 8 (Soudan), CRD 10 (Tunisie), CRD 14 (Rapport du groupe de travail réuni pendant la session), CRD 15.

⁷ CX/NEA 11/6/6, CX/NEA 11/6/6-Add.1 (Soudan, Syrie), CRD 5 (Koweït), CRD 7 (Égypte, Liban), CRD 8 (Soudan), CRD 10 (Tunisie), CRD 17 (Rapport du groupe de travail réuni pendant la session).

77 La délégation saoudienne qui présidait le groupe de travail réuni pendant la session, a informé le Comité que, après avoir examiné attentivement l'avant-projet de norme, le groupe était parvenu à un consensus sur toutes les questions en suspens (CRD 17).

78 Il a été convenu que le nom du produit se lirait "halva avec tahiné " et que les autres noms halwa tehenia, halwa shamia et halwa seraient mentionnés dans la définition ainsi que dans les dispositions d'étiquetage.

État d'avancement de l'avant-projet de norme régionale pour le halva avec tahiné (Halwa shamia)

79 Le Comité est convenu d'avancer l'avant-projet de norme régionale pour le halva avec tahiné aux étapes 5/8 avec la recommandation d'omettre les étapes 6 et 7, pour adoption par la Commission à sa trente-quatrième session (Annexe IV).

DOCUMENT DE PROJET RELATIF À UNE NORME RÉGIONALE POUR LE DOUGH (Point 6 de l'ordre du jour)⁸

80 Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session il était convenu que le doogh entrerait dans le champ d'application du projet de norme révisée pour les laits fermentés et que les caractéristiques spécifiques du doogh pourraient être examinées par le Comité sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) pendant la révision de la norme susmentionnée (ALINORM 09/32/40, par. 32). À sa neuvième session, le CCMMP est convenu de ne pas inclure de référence spécifique au doogh dans le projet d'amendement, estimant que des normes régionales pourraient être élaborées pour ces types de produits (ALINORM 10/33/11, par. 35-38)

81 Le Comité a noté que le document de projet soumis par l'Iran ne contenait pas suffisamment d'informations pour qu'il puisse être présenté à l'examen critique du Comité exécutif⁹ et qu'en l'absence de la délégation iranienne à la présente session, il était difficile de le remanier.

82 Le Comité est donc convenu de recommander à l'Iran d'élaborer un document de projet en s'appuyant sur le document CRD 12, en le complétant par les informations nécessaires, notamment celles fournies par d'autres pays de la région, et de le soumettre directement au Comité exécutif pour un examen critique.

DOCUMENT DE PROJET RELATIF À UNE NORME RÉGIONALE POUR LE LAIT DE CHAMELLE (Point 7 de l'ordre du jour)¹⁰

83 Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu de lancer une nouvelle activité concernant ce produit vu son importance croissante dans la région (ALINORM 09/32/40, par. 64) sur la base d'un document de projet établi par les Émirats arabes unis.

84 Un observateur a indiqué qu'il n'était pas opposé à l'élaboration de normes régionales pour des produits à base de lait de chamelle, mais qu'une norme Codex pour le lait de chamelle était inutile pour les raisons suivantes: il n'existait pas de normes Codex pour le lait en tant que tel provenant d'espèces différentes, étant donné les nombreux textes horizontaux du Codex qui traitaient et réglementaient le commerce du lait quelque soit l'animal de traite; de nombreuses normes de produits laitiers couvraient les produits fabriqués avec le lait de tous les animaux de traite, sauf pour quelques produits spécifiques où les dispositions relatives aux matières premières précisaient l'animal de traite.

85 L'observateur a également mentionné qu'il y avait deux espèces distinctes de chameau du genre Camelus - c'est-à-dire Camelus dromedarius (le dromadaire) et Camelus bactrianus (le chameau de Bactriane) et que, si les dromadaires étaient les plus nombreux et aussi l'espèce la plus importante sur le plan commercial en ce qui concerne leur lait, une norme pour le lait de chamelle ne devrait pas être limitée à cette seule espèce ou tout du moins son titre devrait indiquer clairement qu'elle ne s'applique pas uniquement au lait de dromadaire.

86 L'observateur a également précisé que pour disposer d'une norme utile pour le lait de chamelle, des méthodes pertinentes d'identification du lait de chamelle étaient nécessaires.

87 Quelques délégations ont fait remarquer que le lait de chamelle cru et les produits dérivés de ce lait étaient commercialisés dans la région.

88 Le Comité est convenu qu'il était nécessaire de spécifier quel type de produit devrait être couvert par une norme, mais il n'a pas examiné la question plus avant, la délégation des Émirats arabes unis étant absente.

⁸ CX/NEA 11/6/7, CX/NEA 11/6/7 Add.1 (Syrie), CRD 5 (Koweït), CRD 12 (Secrétariat du Codex).

⁹ ALINORM 10/33/3 Annexe II.

¹⁰ CX/NEA 11/6/8, CRD 1 (FIL).

89 Le Comité a décidé de recommander aux Émirats arabes unis d'élaborer un nouveau document de projet en tenant compte du débat susmentionné et de consulter d'autres pays de la région pour poursuivre le débat à la prochaine session du Comité.

DOCUMENT DE PROJET RELATIF À UNE NORME RÉGIONALE POUR LA PÂTE ET LES MOLASSES DE DATTE (point 8 de l'ordre du jour)¹¹

90 Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu de lancer une nouvelle activité concernant ce produit vu son importance croissante dans la région (ALINORM 09/32/40, par. 65) sur la base d'un document de projet établi par l'Arabie saoudite.

91 La délégation saoudienne a présenté le document de projet et déclaré que, pour le finaliser, il fallait disposer de davantage de données sur le commerce de ce produit. La délégation tunisienne a indiqué que la production de pâte de dattes dans le pays était de 10 000 à 15 000 tonnes par an et que 800 à 1 000 tonnes étaient exportées.

92 Le Comité est convenu de recommander aux pays de la région de fournir des données sur ces produits à la Tunisie et à l'Arabie saoudite qui établiront un document de projet révisé et de le soumettre directement au Comité exécutif pour un examen critique.

PROPOSITIONS POUR LA CODIFICATION, LA CLASSIFICATION ET L'ENREGISTREMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES (Point 9 de l'ordre du jour)¹²

93 Le Comité a rappelé qu'à sa dernière session, il était convenu que les Émirats arabes unis prépareraient un document de travail sur l'amélioration de leur système d'inspection des aliments pour examen à la présente session.

94 Le Comité est convenu de renvoyer la question à la prochaine session en raison de l'absence de la délégation des Émirats arabes unis.

ACTIVITÉS DE LA FAO ET DE L'OMS COMPLÉTANT LES TRAVAUX DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, Y COMPRIS LE PROJET ET LE FONDS FIDUCIAIRE FAO/OMS À L'APPUI D'UNE PARTICIPATION RENFORCÉE AU CODEX (Point 10 de l'ordre du jour)¹³

95 Le Comité a pris note des informations fournies par la FAO et l'OMS au sujet des activités menées en matière de renforcement des capacités et d'avis scientifiques et il a remercié les deux organisations de l'assistance apportée dans ces domaines.

96 Certaines délégations ont insisté sur la nécessité de bénéficier d'un soutien accru en raison de changements intervenus récemment dans leurs pays.

97 Le représentant de l'OMS a souligné que, en matière de sécurité sanitaire des aliments, les activités avaient été mises en œuvre grâce aux efforts conjugués de toutes les parties prenantes dans les pays et qu'une bonne communication interne était essentielle pour la réussite des projets.

98 Le Comité a rappelé que la Commission (trente-troisième session) et le Comité exécutif (soixante-quatrième session) avaient examiné en détail l'examen à mi-parcours du Fonds fiduciaire du Codex¹⁴. La FAO et l'OMS avaient ensuite posé cinq questions interdépendantes aux comités de coordination afin de recueillir des informations et des données d'expérience sur certains points cruciaux dans chaque région, destinées à servir de base à la définition des orientations stratégiques et opérationnelles du Fonds fiduciaire pour les six prochaines années. Les trois principaux objectifs du Fonds ont été rappelés: Objectif 1 - élargir la participation aux travaux du Codex; Objectif 2 - renforcer la participation globale aux travaux du Codex; et Objectif 3 - améliorer la participation scientifique et technique aux travaux du Codex.

99 Le Comité s'est penché en particulier sur les questions suivantes:

Question 1: Doit-on se concentrer davantage sur les objectifs 2 et 3 que sur l'objectif 1?

100 Le Comité a noté que les trois objectifs demeuraient pertinents. Certaines délégations se sont dites d'avis qu'il pouvait être utile de donner progressivement la priorité aux objectifs 2 et 3, mais qu'il fallait tenir compte de la diversité des situations selon les pays.

¹¹ CX/NEA 11/6/9, CRD 8 (Soudan), CRD 11 (Tunisie).

¹² CX/NEA 11/6/10

¹³ CX/NEA 11/6/11, CX/NEA 11/6/12 (Iran), CRD 2 (Égypte), CRD 11 (Tunisie)

¹⁴ CX/CAC 10/33/14 Add.1

Question 2: Si la réponse est oui, quel sera le créneau pour le Fonds fiduciaire pour le Codex?

101 Le Comité a pris note des différentes suggestions formulées, à savoir: le renforcement des points de contact et de la capacité à participer aux négociations internationales; une plus grande attention à l'analyse des risques, pour laquelle il n'existait aucun cadre solide dans la région; et la formation d'experts et un appui à la révision des normes nationales.

102 Le représentant de la FAO a informé le Comité que les critères de financement du Fonds fiduciaire pour le Codex étaient établis en fonction de la classification des pays de la Banque mondiale et qu'il y avait une différence entre le soutien fourni par le Fonds et l'aide apportée par la FAO et l'OMS, qui devait faire suite à une demande émanant directement des gouvernements. La FAO est prête à soutenir les activités de tout ministère à condition qu'elles s'inscrivent dans la ligne des objectifs de la FAO au niveau national et des objectifs du pays.

103 Le représentant de l'OMS a informé le Comité que l'assistance fournie par l'OMS aux pays était définie dans le cadre d'un programme biennal qui faisait l'objet d'un examen annuel et qu'elle pouvait s'étendre aux activités de divers ministères. La possibilité de soutien bilatéral, c'est-à-dire qu'un pays soutienne un projet dans un autre pays, a aussi été mentionnée.

Question 3: Faut-il créer un mécanisme pour continuer de financer la participation physique de ceux qui en ont le plus besoin (y compris les pays sortis du Fonds qui n'ont pas les moyens d'assurer leur participation)?

104 Le Comité est convenu qu'il était nécessaire de mettre en place un mécanisme pour continuer de financer la participation physique de ceux qui en avaient besoin.

Question 4: Faut-il redéfinir les critères d'allocation d'aides financières?

105 Le Comité s'est dit d'avis que les critères d'allocation devaient être redéfinis et qu'il convenait d'introduire de nouveaux critères pour le cas où certains pays sortis du Fonds auraient besoin d'un soutien financier supplémentaire.

106 Une délégation a mentionné que ces nouveaux critères devraient prendre en compte les bases scientifiques déjà établies dans les pays qui pourraient contribuer mais n'avaient pas les moyens de participer physiquement aux réunions du Codex.

Question 5: Faut-il prolonger la durée de vie du Fonds fiduciaire pour le Codex?

107 Certaines délégations se sont dites d'avis que la durée de vie du Fonds fiduciaire devait être prolongée.

ACTIVITÉS DU PROGRAMME FANDC DANS LA RÉGION (Point 11 de l'ordre du jour)¹⁵

108 Le Comité n'a pas pu examiner ce point de l'ordre du jour faute de document de travail.

SYSTÈMES NATIONAUX DE CONTRÔLE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET PARTICIPATION DES CONSOMMATEURS À L'ÉLABORATION DE NORMES ALIMENTAIRES (Point 12 de l'ordre du jour)¹⁶

109 Le Comité a rappelé que, à sa dernière session, il avait conclu que les informations présentées par les pays étaient utiles et avait encouragé les pays à soumettre des données actualisées afin de les afficher sur le site web régional dans l'intérêt de tous les pays de la région. À sa trente-deuxième session, la Commission du Codex Alimentarius a confirmé qu'il appartenait aux comités de coordination d'adapter le texte de la Lettre circulaire demandant des informations sur les systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires et la participation des consommateurs à l'élaboration de normes alimentaires, en fonction de leurs exigences spécifiques (ALINORM 09/32/REP par. 198). Outre les réponses soumises par écrit au questionnaire figurant dans la lettre circulaire CL 2010/38-NEA, Partie A, le Comité a noté les interventions suivantes.

110 La délégation libanaise a indiqué au Comité que le système national de contrôle des denrées alimentaires mis en place au Liban était en cours de modification et que des informations seraient fournies à la prochaine session.

¹⁵ CX/NEA 11/6/13 (non publié).

¹⁶ CL 2010/38-NEA Partie A, CX/NEA 11/6/14 Partie A (Iran, Soudan, Émirats arabes unis), CRD 3 (Égypte, Koweït), CRD 9 (Soudan), CRD 11 (Tunisie).

111 Le Comité a noté que plusieurs pays avaient exprimé le besoin d'une formation supplémentaire sur le niveau de négociation et sur l'analyse des risques afin de pouvoir participer efficacement au processus du Codex. L'accent a été mis aussi sur la nécessité de systèmes d'alerte rapide.

112 Les représentants de la FAO et de l'OMS ont précisé que INFOSAN se composait d'un volet général conçu pour partager les informations avec toutes les parties prenantes, et de INFOSAN Emergency, qui était utilisé pour donner des informations dans les situations d'urgence liées à la santé et à la sécurité sanitaire des aliments, et qu'il existait un point de contact dans chaque pays pour ces systèmes ainsi que pour les questions liées au Règlement sanitaire international.

UTILISATION DES NORMES CODEX AUX NIVEAUX NATIONAL ET RÉGIONAL (Point 13 de l'ordre du jour)¹⁷

113 Le Comité a rappelé que le Comité exécutif, à sa cinquante-septième session, était convenu d'inscrire un nouveau point à l'ordre du jour des comités de coordination FAO/OMS concernant l'utilisation des textes Codex aux niveaux national et régional. Outre les réponses soumises par écrit au questionnaire de la lettre circulaire CL 2010/38-NEA, Partie B, le Comité a noté les interventions ci-après.

114 Les délégations tunisienne et égyptienne étaient d'avis qu'il fallait harmoniser davantage les réglementations relatives à la sécurité alimentaire dans tous les pays sur les normes Codex. Les délégations ont fait observer que la nécessité de se conformer aux normes Codex et en même temps aux normes des pays importateurs et aux normes privées, qui ne correspondent pas toujours aux normes Codex, créait des situations très difficiles.

115 La délégation saoudite a déclaré que les pays du Conseil de coopération du Golfe (CCG) avaient adopté de nombreuses normes Codex comme leur propre législation, mais qu'il n'avait pas été possible d'obtenir le même niveau d'harmonisation pour les normes ISO compte tenu des problèmes de droits de propriété intellectuelle concernant les normes.

Document de travail concernant l'acceptation des normes Codex dans la région

116 La délégation libanaise a souligné l'importance de la recherche sur l'acceptation des normes Codex dans la région. Elle a fait ressortir que les normes Codex jouaient un rôle important dans le cadre des accords de l'OMC sur les mesures sanitaires et phytosanitaires et sur les obstacles techniques au commerce (SPS et OTC). Elle a aussi mentionné qu'elles servaient de référence pour les législations, mais que le niveau d'alignement différait selon les pays.

117 La transformation des normes Codex en réglementations nationales posait des problèmes car le Codex ne donnait pas d'orientations sur ce point; les membres ayant procédé différemment, la comparaison entre les normes nationales et celles du Codex était impossible. La détermination de ces écarts était rendue encore plus difficile par le fait que les textes n'étaient pas tous disponibles en langue arabe.

118 La délégation tunisienne a déclaré qu'à son avis certaines normes privées constituaient des obstacles techniques au commerce.

119 Le Codex ne définissant pas en général de critères microbiologiques spécifiques, les membres avaient dû effectuer des évaluations des risques microbiologiques, y compris des études de terrain et des échantillonnages, afin de déterminer ces critères qui servent à justifier la conformité à l'accord SPS de l'OMC. Les pays de la région ont été confrontés à d'énormes difficultés dans ce processus étant donné l'absence d'organismes nationaux d'évaluation des risques dans la plupart des pays de la région et le nombre insuffisant de spécialistes en la matière.

120 La plupart des pays de la région ont adopté les LMR du Codex dans leurs réglementations sanitaires, mais la majorité d'entre eux n'ont pas assisté aux réunions des comités du Codex concernés et n'ont pas réalisé les études demandées sur les modes de consommation qui diffèrent d'un pays à l'autre.

QUESTIONS RELATIVES À LA NUTRITION DANS LA RÉGION (Point 14 de l'ordre du jour)¹⁸

121 Outre les réponses soumises par écrit au questionnaire de la lettre circulaire CL 2010/38-NEA, Partie C, le Comité a pris note des interventions suivantes.

122 Le Comité a noté que les diabètes, les maladies cardiovasculaires et l'obésité constituaient des problèmes de santé graves liés à la malnutrition au Proche-Orient et que les pays s'efforçaient d'atténuer le

¹⁷ CL 2010/38-NEA Partie B, CX/NEA 11/6/14 Partie B (Iran, Soudan, Émirats arabes unis), CX/NEA 11/6/15 (non publié), CRD 3 (Égypte, Koweït), CRD 9 (Soudan), CRD 11 (Tunisie).

¹⁸ CL 2010/38-NEA Partie C, CX/NEA 11/6/14 Partie C (Iran, Soudan, Émirats arabes unis), CRD 3 (Égypte, Koweït), CRD 11 (Tunisie).

problème: en renforçant la réglementation en matière d'étiquetage afin de donner aux consommateurs toutes les informations afin de les inciter à faire les bons choix; en demandant au secteur agroalimentaire de réduire les teneurs en sel, en graisse et en sucre. S'agissant d'une question transversale, il a été souligné qu'il importait d'établir des communications adéquates entre les ministères, les instituts, les producteurs et les organisations internationales.

123 Le représentant de la FAO a porté à la connaissance du Comité plusieurs outils et projets de la FAO et de l'OMS liés à cette question, et signalé que des informations étaient disponibles à ce sujet sur les sites web pertinents de la FAO et de l'OMS.

PARTICIPATION AUX TRAVAUX DU CODEX ET AUX ACTIVITÉS FAO/OMS LIÉS AUX AVIS SCIENTIFIQUES (Point 15 de l'ordre du jour)¹⁹

124 Outre les réponses soumises par écrit au questionnaire de la lettre circulaire CL 2010/38-NEA, Partie D, le Comité a pris note des interventions suivantes.

125 La délégation tunisienne a souligné l'importance de la qualité des données scientifiques qui peuvent être publiées ainsi que le rôle joué par les organisations internationales pour renforcer les capacités afin de pouvoir atteindre cette qualité.

NOMINATION DU COORDONNATEUR (Agenda Item 16)²⁰

126 Le Comité a noté que, conformément au paragraphe 2 de l'Article IV du Règlement intérieur de la Commission du Codex Alimentarius, les coordonnateurs sont nommés uniquement sur proposition de la majorité des Membres de la Commission qui constituent la région. Le Comité a par ailleurs noté que moins de la moitié des membres de la région étaient présents à la session. Le Comité a pris note que le Liban était disposé à exercer les fonctions de Coordonnateur pour le Comité régional de coordination pour le Proche-Orient (CCNEA) et est convenu que les membres de la région examineraient la question lors de la Commission.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 17 de l'ordre du jour)

Faits nouveaux concernant le réseau INFOSAN

127 La délégation tunisienne a informé le Comité que la première réunion mondiale d'INFOSAN s'était tenue à Abou Dhabi (Émirats arabes unis) du 14 au 16 décembre 2010. À cette occasion, un atelier régional a été organisé sur l'efficacité de la participation de la région du Proche-Orient à ce réseau et il a fait ressortir qu'il importait d'établir des systèmes d'alerte rapide au niveau national. Les Émirats arabes unis ont proposé d'accueillir un atelier de formation pour renforcer les capacités dans ce domaine dans la région.

128 Le représentant de l'OMS a informé le Comité qu'une équipe FAO/OMS rencontrerait le gouvernement d'Abou Dhabi en juin pour étudier ensemble les modalités de cet atelier.

Nouvelle norme pour les produits halal

129 La délégation saoudienne a proposé de nouveaux travaux en vue de l'élaboration d'orientations du Codex sur les produits alimentaires halal, abordant l'ensemble des questions liées au commerce international de ces aliments.

130 Le représentant de l'OMS a informé le Comité que le rapport d'un projet d'une durée de deux ans sur Halal était disponible en arabe, et que les versions anglaise, espagnole et française seraient évaluées sous peu. Ce projet avait permis d'élaborer un protocole et une norme et de donner des orientations sur les modalités de certification des produits halal. Le représentant a également noté que le Codex avait déjà publié des Directives générales pour l'utilisation du terme « halal » (CAC/GL 24-1997).

131 La délégation égyptienne, soulignant que les Directives générales du Codex ne portaient que sur l'étiquetage des aliments halal, a estimé qu'une norme régionale ou internationale couvrant d'autres aspects s'imposait compte tenu de l'importance du commerce de ces produits dans la région.

132 Un observateur a noté que toute norme relative aux aliments halal devrait avoir une portée internationale plutôt que régionale, sachant que les consommateurs de ces produits vivaient dans toutes les régions du monde.

¹⁹ CL 2010/38-NEA Partie D, CX/NEA 11/6/14 Partie D (Iran, Soudan, Émirats arabes unis), CRD 3 (Égypte, Koweït), CRD 9 (Soudan), CRD 11 (Tunisie).

²⁰ CX/NEA 11/6/16.

133 Le Comité est convenu de demander à l'Égypte de présenter un document de travail sur la question à sa prochaine session.

Membre élu selon des critères géographiques

134 Le Comité a pris note de l'offre faite par la délégation tunisienne de siéger à titre de membre élu au Comité exécutif. Il a également noté que la période de désignation des membres élus selon des critères géographiques serait ouverte au cours de la trente-quatrième session de la Commission.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 18 de l'ordre du jour)

135 Le Comité a été informé que sa septième session aurait lieu dans deux ans et que des indications plus précises à ce sujet seraient données aux membres dès que le Coordonnateur aura été nommé par la Commission, à sa trente-quatrième session.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

OBJET	ÉTAPE	SUITE À DONNER:	DOCUMENT DE RÉFÉRENCE (REP11/NEA)
Avant-projet de Code d'usages pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient)	5/8	Gouvernements, 34 ^{ème} Commission du Codex Alimentarius	par. 72, Annexe II
Avant-projet de norme régionale pour la harissa (purée de piment rouge piquant)	5/8	Gouvernements, 34 ^{ème} Commission du Codex Alimentarius	par. 75, Annexe III
Avant-projet de norme régionale pour le halva avec tahiné	5/8	Gouvernements, 34 ^{ème} Commission du Codex Alimentarius	par. 79, Annexe IV
Nouvelle activité sur un avant-projet de norme régionale pour le doogh	1/2/3	34 ^{ème} Commission du Codex Alimentarius, Iran, Gouvernements, 7 ^{ème} CCNEA	par. 82
Nouvelle activité sur un avant-projet de norme régionale pour la pâte et les molasses de datte	1/2/3	34 ^{ème} Commission du Codex Alimentarius, Tunisie et Arabie saoudite, Gouvernements, 7 ^{ème} CCNEA	par. 92
Nouvelle activité sur un avant-projet de norme régionale pour le lait de chamelle	-	Émirats arabes unis 7 ^{ème} CCNEA	par. 89

ANNEXE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS

Chairman/Président: Mélika Hermassi Belgacem
 Directeur, département qualité, sécurité sanitaire et environnement
 Chargée du Secrétariat du Comité tunisien du Codex Centre technique de l'agro-alimentaire
 Ministère de l'Industrie, de l'Energie et de la Technologie
 12, rue de l'usine, Charguia II - 2035 Ariana -Tunis
 Tel: +21671940198
 Fax: +21671941080
 Email: codextunisie@topnet.tn

Algeria
Algérie

Djoudi BELGHIT
 Ministre Plénipotentiaire
 Ambassade d'Algérie à Tunis
 E-mail: djoudibelghit@yahoo.fr

Egypt
Égypte

Sanaa M.ALY
 Ministre Plénipotentiaire
 Ambassade de la République Arabe d'Egypte en Tunisie
 Tel: +216 71 231 370
 Fax: +216 71 753 762
 Email: tunis@tamseel-ecs.gov.eg

Ahmed Saleh Mohamed
 Chairman of Quality Control and Research Sector
 Holding Company for Food Industries
 1 Sawah Sq.,
 Amiria,
 Cairo
 Tel: +202 22 845737
 Fax: +202 22845728
 Email: ahmedholding@yahoo.com

Ali Abd El-Rahman
 Researcher
 Central Laboratory of the Residue Analysis of Pesticides & Heavy Metals in Foods (QCAP)
 7 Nadi El-Said St., Dokki,
 Giza- A.R.E.
 Cairo
 Tel: +202 7611106
 Fax: +202 7611355/7611216
 E-mail: Dr_aliali_mahmoud@yahoo.com

Sanaa El – Sawi
 Assistant Professor
 Central Laboratory of the Residue Analysis of Pesticides & Heavy Metals in Foods (QCAP)
 7 Nadi El-Said St., Dokki,
 Giza- A.R.E.
 Cairo
 Tel: +202 7611106
 Fax: +202 7611355/7611216
 E-mail: Sanaaelsawy206@yahoo.com

Reda Esmail
 Food Standards Specialist
 Egyptian Organization for Standardization and Quality (EOS)
 16 Tadreeb El Modarrebeen St.; Ameriya
 Cairo
 Tel: +202 22845531
 Fax: +202 22845507
 Email: moi@idsc.net.eg
reda_nn_mm@yahoo.com

Mohamed Mohamed Abd Elatif
 Quality Manager
 Bel Egypt
 10th of Ramadan City – B2
 Tel: +201 5366181
 Fax: +201 5366182
 E-mail: mlatif@groupe-bel.com

Mustafa Sayed El Deeb
 Regulatory Affairs Coordinator
 Bel Egypt
 10th of Ramadan City – B2
 Tel: +201 06090755
 Fax: +201 5366182
 E-mail: meldeeb@groupe-bel.com

Jordan
Jordanie

Mahmoud Al Zu'bi
 Director of Standardization Department
 Jordan Standards Metrology
 & Metrology (JSMO)
 Amman 11194
 Tel: +962 6 5301236
 Fax: +962 6 5301249
 Email: mzoubi@jism.gov.jo

Saudi Arabia
Arabie saoudite

Mohammed Al Hadlaq
 Director of Agriculture
 Food Products Department
 Saudi Arabian Standards Organization (SASO)
 P.O. Box 3437
 Riyadh 11471
 Tel: +96614520166
 Fax: +96614520167
 Email: alhadlaq7777@saso.org.sa

Lebanon
Liban

Mrs Mariam Eid
Head of Agro-Industry Departement
Rural developement and natural resources Directorate
Ministry of agriculture
Bir Hasan , Jneh, Beirut
Lebanon
Tel/Fax: 009611824100
Mobile: 009613567542
E-mail: meid@agriculture.gov.lb

Mrs Ave El Khoury
Head of Economy, Industry and Marketing Service
Animal Resources Directorate
Lebanese Ministry of Agriculture
Embassies street, Bir Hassan, Beirut
Tel : +9611849626
Mobile : +9613710301
Fax : +9611823900
E-mail : alkhoury@agriculture.gov.lb

Tunisia
Tunisie

Thouraya Annabi Attia
Medecin major de la santé publique
Directrice du contrôle sanitaire
Agence Nationale du Contrôle Sanitaire et de
l'Environnement des Produits (ANCSEP)
N°2 rue Ibn Nadhime Montplaisir 1073
Tunis
Tel: +216 710901835
Fax: +216 71909233
E-mail: thouraya.attia@rns.tn

Souad Ben Jemâa
Directrice du développement de l'industrie alimentaire
Direction générale des industries alimentaires
Ministère de l'industrie et de la technologie
Rue 8011 Montplaisir
Tunis
Tel: +216 71 901 351
Fax: +216 71 909 159
E-mail: souad.benjomaa@mit.gov.tn

Abdelfattah Said
Représentant du Ministère de l'agriculture
et des ressources hydrauliques
Ministère de l'agriculture et
des ressources hydrauliques
Direction de la production agricole
30, rue Alain Savary
1002 Tunis
Tel: +216 71 786 833
Fax: +216 71 780 246
E-mail: saidabd@voils.fr

Leila Gnaoui
Représentant
Ministère du commerce et du tourisme
Direction générale de la qualité et du commerce
intérieur des services et métiers (DQPC)
12, rue Arabie Saoudite
1002 Tunis
Tel: +216 717 80336/71289540
Fax: +216 799 729
E-mail: Gneouil@yahoo.fr

Sana Smaali
Administrateur conseiller
INNORPI
Rue de l'assistance, No 8 par la rue Alain Savary, BP
57
Cité El Khadra
1003 Tunis
Tel: +216 71 806 758
Fax: + 216 71 807 071
E-mail: innorpi.smaali.s@planet.tn

Leila Alouane
INNTA. 11 Rue Jebel Lakhdhar Babsuika 1006 Tunis
Tel : +216 715770535
Fax : +216 71 564 194
E-mail : leila.alouane@gmail.com

Maha KHALLEDI
Médecin vétérinaire
Direction de l'hygiène du milieu et de la protection de
l'environnement
Tel: 216 71 576 115
Fax: +216 71 576 010
E-mail: maha.khalladi@yahoo.fr

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS

Morocco
Maroc

Beqqali Himdi Ihssane
Chef du service de la normalization
Office national de sécurité sanitaire des produits
alimentaires (ONSSA)
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal
10000 Rabat
Tel: +212 6 61 347246
Fax: +212 5 37 682049
E-mail: beqqalihihssane@yahoo.fr

United States of America
Etats-Unis d'Amérique

Kenneth Lowery
International Issues Analyst
US Codex Office
Room 4861
1400 Independence Avenue SW
20250 Washington, D.C.
Tel: +1 202 690 4042
Fax: +1 202 720 3157
E-mail: Kenneth.Lowery@fas.usda.gov

Youssef Chahed
Ag. Specialist
FAS/USDA
U.S. Embassy Tunis
1053 Les Berges de Lac
Tunis
Tel: +212 71 107 482
Fax: + 212 71 107 101
Email: agTunis@fas.usda.gov

**CHAIRPERSON OF THE COMMISSION
PRÉSIDENTE DE LA COMMISSION**

Karen Hulebak
Chair, Codex Alimentarius Commission
US Department of Agriculture
1400 Independence Ave. SW
20250-3700 Washington, D.C.
United State of America
Tel: +1 202 720 2644
Fax: +1 202 690 2950
Fax: karen.hulebak@fsis.usda.gov

**INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION
FÉDÉRATION INTERNATIONALE DE LAITERIE**

Michael Hickey
International Dairy Federation
Irish National Committee of IDF
Derryreigh
Creggane, Charleville, Co. Cork
Ireland
Tel.: +353 6389392
E-mail: [mfhickey@oceanfree.net](mailto:mhickey@oceanfree.net)

**INTERNATIONAL INSTITUTE OF REFRIGERATION
INSTITUT INTERNATIONAL DU FROID**

Halima Thraya
Sous-directeur du froid industriel à la direction générale
des industries alimentaires (DGIA)
Ministère de l'industrie et de la technologie
Rue 80 Montplaisir 1002 Tunis, Tunisia
Tel: +71 908 373/98 307 335
Fax : + 71 909 159
Email: thrayah@yahoo.fr

**INTERNATIONAL FEDERATION FOR ANIMAL
HEALTH
FÉDÉRATION INTERNATIONALES POUR LA SANTÉ
ANIMALE**

Olivier Espeisse
Directeur Général – Vétérinaire responsable
ELANCO SANTE ANIMALE Lilly France
13, rue Pagès
92158 Suresnes Cédex
France
Tel.: +33 1 55493535
Fax: + 33 1 55 49 36 70
E-mail: espeisse_olivier@lilly.com

**FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE
UNITED NATIONS (FAO)**

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

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

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

Soren Bo Madsen
Technical Officer Food and Chemical Safety
World Health Organization
Regional Office for the Eastern Mediterranean (EMRO)
Abdul Razzak – Al-Sanhouri
P.O. Box 7608
Nasr City (11371)
Cairo
Egypt
Tel.: +202 227 65 384
Fax: +202 267 2492/2494
E-mail: MADSENS@emro.who.int

CODEX SECRETARIAT

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

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

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

(à l'étape 5/8)

TABLE DES MATIÈRES

Introduction

Section 1 - Objectifs

Section 2 - Champ d'application, utilisation et définitions

Section 3 - Dispositions générales

- 3.1 Règles et réglementations
- 3.3 Licences
- 3.2 Conditions d'octroi des licences
- 3.4 Affichage d'avis
- 3.5 Lutte contre les ravageurs et les animaux
- 3.6 Service consultatif pour la vente d'aliments sur la voie publique
- 3.7 Éducation des consommateurs

Section 4 - Vendeurs

- 4.1 État de santé des vendeurs
- 4.2 Hygiène personnelle et comportement
- 4.3 Formation des vendeurs
- 4.4 Associations de vendeurs

Section 5 - Conception et structure

- 5.1 Emplacement
- 5.2 Structures
- 5.3 Assainissement

Section 6 - Matériel

Section 7 - Préparation des aliments

- 7.1 Prescriptions concernant les ingrédients
- 7.2 Cuisson et préparation
- 7.3 Service des aliments
- 7.4 Aliments non consommés (vendus)
- 7.5 Transport des aliments vendus sur la voie publique
- 7.6 Entreposage des aliments

Section 8 – Centre d'alimentation situé sur la voie publique

- 8.1 Dispositions générales
- 8.2 Emplacement, conception et construction
- 8.3 Déchets liquides et solides
- 8.4 Installations sanitaires réservées à la clientèle

INTRODUCTION

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

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

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

SECTION 1 - OBJECTIFS

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

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

SECTION 2 - CHAMP D'APPLICATION, UTILISATION ET DÉFINITIONS

2.1 Champ d'application

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

2.2 Utilisation

Chaque section du présent document indique à la fois les objectifs à atteindre et les raisons de tels objectifs en ce qui concerne l'hygiène des aliments.

2.3 Définitions

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

2.3.1 Matériel

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

2.3.2 Eau propre

Toute eau provenant d'une source naturelle dont on n'a pas lieu de croire qu'elle est contaminée.

2.3.3 Vaisselle

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

2.3.4 Objets jetables

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

2.3.5 Étanche

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

2.3.6 Micro-organismes

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

2.3.7 Vendeur d'aliments sur la voie publique

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

2.3.8 Denrées périssables

Toute denrée alimentaire qui, de par sa nature ou l'état dans lequel elle se trouve, est susceptible de s'abîmer.

2.3.9 Eau potable/eau de boisson

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

2.3.10 Denrée alimentaire facilement périssable

Toute denrée alimentaire périssable constituée en tout ou en partie de lait, produits laitiers, œufs, viande, chair de volaille, poisson ou crustacés, ou d'ingrédients susceptibles de favoriser la prolifération progressive de micro-organismes pouvant être cause d'altération des denrées alimentaires, d'intoxication alimentaire ou d'autres maladies transmises par les aliments.

2.3.11 Denrée alimentaire prête à consommer

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

2.3.12 Autorité compétente

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

2.3.13 Récipient hermétiquement clos

Désigne tout récipient à usage alimentaire, par exemple:

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

2.3.14 Centre d'alimentation situé sur la voie publique

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

2.3.15 Aliments vendus sur la voie publique

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

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

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

2.3.17 Eaux usées

Eaux usées provenant de l'activité des vendeurs d'aliments sur la voie publique.

2.3.18 Récipient pour l'eau

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

SECTION 3 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

3.1 Règles et réglementations

3.1.1 Des règles et réglementations appropriées doivent être rédigées de manière à être facilement entérinées, et permettre le contrôle des professions de la vente sur la voie publique comme partie intégrante

du processus de préparation des aliments. Ces règles et réglementations doivent être préparées, soit séparément, soit en les incorporant dans la législation alimentaire existante.

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

3.2 Licences/enregistrement

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

3.3 Conditions d'octroi des licences

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

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

3.4 Affichage d'avis

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

3.5 Lutte contre les ravageurs et les animaux

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

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

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

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

3.6 Service consultatif pour la vente d'aliments sur la voie publique

3.6.1 Pour faciliter l'application du Code d'usages qu'elle a élaboré, l'autorité compétente doit fournir des conseillers dont le rôle serait le suivant:

- a) travailler avec des vendeurs en leur donnant des avis et conseils sur place afin d'améliorer leurs opérations conformément aux dispositions du Code;
- b) participer à la conception et/ou déroulement de la formation officielle des vendeurs qui doit être assurée par les autorités afin de délivrer et de renouveler les licences;
- c) travailler en étroite collaboration avec le personnel chargé de l'application de la réglementation, y compris les responsables de la délivrance et du renouvellement des licences, afin que le Code d'usages soit bien compris et correctement appliqué;
- d) le cas échéant, former le personnel chargé de l'application de la réglementation et organiser régulièrement des inspections conjointes pour suivre les progrès réalisés dans l'application du Code d'usages; et
- e) informer les consommateurs conformément à la section 3.7 des présentes directives.

3.6.2 Les conseillers doivent faire preuve de qualités de communication, connaître les dispositions des présentes directives et bien comprendre les problèmes des vendeurs et les questions de protection des consommateurs.

3.6.3 Les conseillers doivent dans toute la mesure possible connaître les dispositions du Code d'usages international Codex - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP1-1969), y compris les directives

Codex pour l'application du système de l'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP), afin d'aider les vendeurs à utiliser au mieux leurs modestes ressources.

3.6.4 Les services consultatifs pour la vente d'aliments sur la voie publique doivent disposer des moyens nécessaires pour s'acquitter efficacement de leur mission.

3.7 Éducation des consommateurs

3.7.1 L'autorité compétente doit informer les consommateurs par des affiches, les médias et des campagnes de publicité sur les dangers associés aux aliments vendus sur la voie publique et sur les mesures qu'elle impose aux vendeurs afin de limiter ces dangers.

3.7.2 Les consommateurs doivent aussi être informés de leurs responsabilités et veiller à ne pas contaminer ou salir les lieux de vente sur la voie publique et à ne pas y abandonner de détrit.

3.7.3 Les services consultatifs pour la vente d'aliments sur la voie publique doivent avoir le rôle de chef de file dans l'élaboration du matériel d'information et de suivi de l'éducation des consommateurs.

SECTION 4 - VENDEURS

4.1 État de santé des vendeurs

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

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

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

4.2 Hygiène personnelle et comportement

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

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

4.2.2 Porter des vêtements propres et décents.

4.2.3 Bien se laver les mains au savon et à l'eau propre avant et après toute manipulation des aliments, après être allé aux toilettes, après avoir manipulé des objets sales, après avoir touché des animaux, après avoir touché des aliments crus, après avoir manipulé des objets toxiques ou dangereux et chaque fois que nécessaire.

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

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

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

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

4.2.8 S'abstenir de toute pratique contraire à l'hygiène, qu'il s'agisse de cracher ou de se gratter le nez, les oreilles ou autres orifices corporels.

4.2.9 Ne pas éternuer ou tousser sur les aliments.

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

4.3 Formation des vendeurs

4.3.1 Tous les vendeurs, serveurs ou préparateurs recevront une formation élémentaire en hygiène des aliments avant d'obtenir leur licence et continueront par la suite à recevoir la formation que pourrait leur prescrire l'autorité compétente. La formation doit être assurée par cette dernière autorité ou par tout établissement reconnu ou agréé par l'autorité compétente. Les vendeurs doivent aussi être mis au fait de

leurs responsabilités envers les consommateurs et informés des possibilités de crédit et autres possibilités de financement pour assister et améliorer leur entreprise. 4.4 Associations de vendeurs

4.4 Associations de vendeurs

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

SECTION 5 - CONCEPTION TECHNIQUE ET STRUCTURES

5.1 Emplacement

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

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

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

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

5.2 Structures

5.2.1 La construction des étals des vendeurs devra avoir l'agrément de l'autorité compétente et faire appel à des matériaux étanches, faciles à nettoyer tels qu'acier inoxydable, aluminium, carrelage et autres matériaux agréés par l'autorité compétente. Les étals seront construits dans les règles de l'art de manière à pouvoir être facilement nettoyés et maintenus en bon état.

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

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

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

5.3 Assainissement

5.3.1 Approvisionnement en eau

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

5.3.2 Évacuation des eaux usées

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

5.3.3 Évacuation des déchets solides

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

Immédiatement après l'enlèvement des déchets, les réceptacles ayant servi à les emmagasiner, ainsi que tous équipements ayant été en contact avec les déchets doivent être nettoyés selon l'une des méthodes décrites au paragraphe 5.6. La zone réservée à l'entreposage des déchets doit être nettoyée chaque jour.

Les réceptacles à déchets, le matériel qui a été en contact avec les déchets et les zones réservées à l'entreposage des déchets doivent être désinfectés selon les prescriptions de l'autorité compétente. Seuls des désinfectants appropriés convenables doivent être utilisés. S'il n'existe pas de service d'enlèvement des ordures, les déchets solides doivent être évacués selon les règles d'hygiène, conformément aux méthodes recommandées ou approuvées par l'autorité compétente.

5.3.4 Nettoyage

Tous les plans de travail, plateaux de tables, planchers et leurs abords doivent être nettoyés à fond au moins une fois par jour, selon l'une des méthodes décrites au paragraphe 5.6.

5.3.5 Toilettes

Tout vendeur, serveur ou préparateur doit avoir accès à des toilettes approuvées par les autorités compétentes, maintenues en toutes circonstances en bon état de propreté et de fonctionnement.

SECTION 6 - MATÉRIEL

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

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

- a) avant et après les opérations quotidiennes;
- b) en particulier, après y avoir placé du matériel ou des aliments non nettoyés si la surface doit ensuite être utilisée pour couper des aliments vendus sur la voie publique ou des aliments à consommer crus.

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

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

6.5 Tous les ustensiles doivent être régulièrement nettoyés à fond à l'eau chaude additionnée d'une quantité suffisante de savon ou autre détergent approprié, puis immergés pendant une demi (1/2) minute dans l'eau propre et bouillante et mis à égoutter ou bien immergés pendant deux (2) minutes dans de l'eau potable à une température de 77° C au moins, puis mis à égoutter.

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

6.6 La vaisselle jetable ne doit être utilisée qu'une seule fois pour être ensuite mise au rebut. En cas d'utilisation de vaisselle non jetable, celle-ci doit être nettoyée après chaque emploi dans les conditions décrites pour les ustensiles au paragraphe 5.6.

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

6.8 L'ensemble des ustensiles et de la vaisselle lavés et propres doit être manipulé, rangé ou transporté séparément des ustensiles et de la vaisselle sales et utilisés, ainsi que des autres sources de contamination. Ils seront rangés dans un endroit propre et protégé, à l'abri des animaux et ravageurs.

6.9 Seuls seront utilisés des récipients fabriqués en matériaux agréés pour usage alimentaire et n'ayant jamais servi à d'autres usages.

6.10 Les lavabos pour les mains et les éviers pour la vaisselle doivent toujours être tenus propres et en bon état.

6.11 Les torchons servant à essuyer la vaisselle doivent être propres, maniés dans les règles de l'hygiène et utilisés uniquement à cette fin.

6.12 Les récipients recevant les condiments de table doivent être maintenus propres et en bon état et à l'abri des ravageurs.

6.13 Tous les articles destinés au service tels que serviettes de table et essuie-mains doivent être jetables.

6.14 Les installations et le matériel destinés au lavage des mains tels que lavabos, serviettes à jeter et savon doivent être disponibles dans toutes circonstances

SECTION 7 - PRÉPARATION DES ALIMENTS

7.1 Prescriptions concernant les ingrédients

Tous les vendeurs doivent observer les prescriptions suivantes:

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

7.1.2 La méthode de manipulation utilisée doit être de nature à limiter la perte d'éléments nutritifs.

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

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

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

7.2 Cuisson et préparation

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

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

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

7.2.4 Décongélation: Les produits congelés, en particulier les légumes, peuvent être cuits directement sans avoir été décongelés. En revanche, les gros morceaux de viande ou les pièces de volailles volumineuses doivent avoir été décongelés avant la cuisson. Lorsque la décongélation est pratiquée séparément de la cuisson, cela ne peut se faire que:

- a) dans un réfrigérateur ou une armoire de décongélation maintenus à une température de 4° C; ou
- b) sous l'eau courante potable maintenue à une température ne dépassant pas 21° C, pendant quatre heures au maximum; ou
- c) dans un four à micro-ondes du commerce, mais uniquement lorsque les aliments doivent être transférés jusqu'à des unités de cuisson classique dans le cadre d'un processus de cuisson continu ou lorsque l'ensemble du processus de cuisson se déroule de manière ininterrompue dans le four à micro-ondes.

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

7.2.5 La durée et la température de la cuisson doivent être suffisantes pour assurer la destruction des micro-organismes pathogènes non sporogènes.

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

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

7.2.8 Les aliments ne doivent pas être réchauffés plus d'une fois, et seule la portion d'aliments à servir doit être réchauffée. Une température d'au moins 75° C doit être atteinte au centre de l'aliment dans l'heure suivant le retrait de l'aliment du réfrigérateur. On peut utiliser des températures inférieures pour réchauffer les aliments à condition que les combinaisons durée/température soient équivalentes, du point de vue de la destruction des micro-organismes, à un chauffage à une température de 75° C.

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

7.3 Service des aliments

Tous les vendeurs doivent observer les prescriptions suivantes:

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

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

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

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

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

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

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

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

7.3.9 Les fruits coupés ou autres aliments ordinairement consommés dans l'état où ils sont vendus peuvent être disposés dans une vitrine, un présentoir ou autre dispositif protecteur fermé et doivent être exposés de telle manière que soient préservées la salubrité et la propreté de ces aliments.

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

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

- a) aliments servis chauds: 63° C ou plus;
- b) aliments servis froids: 4° C ou moins;
- c) aliments servis congelés: - 18° C ou moins.

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

7.4 Aliments non consommés

Tous les aliments cuits et boissons préparées non vendus qui ne peuvent pas être conservés dans des conditions satisfaisantes doivent être éliminés à la fin de la journée, dans le respect des règles d'hygiène, s'ils ne peuvent être entreposés dans de bonnes conditions sanitaires.

7.5 Transport des aliments vendus sur la voie publique

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

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

7.5.3 Le lait doit être transporté jusqu'au point de vente en récipient isolant à une température maximale de 4° C.

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

7.6 Entreposage des aliments

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

7.6.2 Les aliments facilement périssables doivent être rangés ou empilés de manière à ce qu'ils ne risquent pas d'être contaminés par contact avec des aliments crus, des aliments pour animaux familiers, des matières toxiques ou autres matières pouvant être cause de contamination. L'essentiel des aliments facilement périssables doivent être stockés dans des récipients propres placés dans une glacière propre ou un réfrigérateur dans lesquels la température ne doit pas dépasser 10° C pendant le stockage. Les quantités d'aliments présentées ou servies en continu doivent être manipulées comme il est décrit à la Section 7.3.11.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SECTION 8 - CENTRES DE RESTAURATION SITUÉS SUR LA VOIE PUBLIQUE

8.1 Dispositions générales

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

8.2 Emplacement, conception et construction

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

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

- a) être étudiée et approuvée préalablement par l'autorité compétente;
- b) prévoir un espace suffisant et permettre l'agencement ordonné des étals de vendeurs, charrettes, vitrines de présentation et autres zones réservées à la préparation, à la manipulation, au rangement, au service et à la vente des aliments;
- c) permettre, à l'entrée comme à la sortie des centres, l'agencement en bon ordre des matières premières et des marchandises, de manière à empêcher toute voie de contamination des aliments;
- d) permettre un agencement convenable des installations destinées à la clientèle telles que toilettes, lavabos et zones réservées à la restauration, en les implantant ou en les disposant de manière à empêcher toute voie de contamination des aliments;
- e) prévoir des zones appropriées, suffisantes et convenablement disposées pour le stockage des déchets solides et le nettoyage, le lavage et la désinfection de la vaisselle et des ustensiles;

- f) prévoir une aération suffisante pour éliminer les gaz et les odeurs dangereux et nocifs, les fumées dégagées par le combustible et autres émanations nauséabondes et assurer une arrivée continue et suffisante d'air frais pour permettre le bon déroulement des activités du centre;
- g) comporter une alimentation suffisante en courant électrique pour permettre aux vendeurs du centre de faire fonctionner les appareils, l'équipement et autres dispositifs servant à la préparation, à la manipulation, au stockage, au service et à la vente des aliments;
- h) avoir un approvisionnement abondant en eau potable, à pression et température appropriées, ainsi que des installations convenables pour son entreposage éventuel et sa distribution, avec une protection suffisante contre les contaminations.

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

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

- a) être dotés de sols lisses, cimentés, carrelés ou bitumés, équipés de bouches d'égout convenablement disposées afin d'évacuer les eaux superficielles et de faciliter le nettoyage et la désinfection;
- b) comporter, lorsqu'il y a lieu, des parois ou des cloisons à la surface lisse et étanche, tels que le carrelage, pour faciliter le nettoyage et la désinfection;
- c) comporter, lorsqu'il y a lieu un plafond lisse en matériau non absorbant pour faciliter le nettoyage;
- d) disposer d'un éclairage artificiel suffisant, judicieusement disposé pour faciliter à chaque vendeur installé au centre la préparation, la manipulation, le stockage, le service et la vente des aliments;
- e) être dotés, au-dessus des fourneaux, de hottes, permettant l'extraction des gaz de combustion et de cuisson, ainsi que des fumées et autres émanations, et leur évacuation à l'air libre;
- f) être dotés d'installations centralisées ou individuelles pour le lavage des ustensiles, de la vaisselle, des couverts et autres, équipés d'eau potable courante chaude et froide, de lavabos ou d'éviers convenablement raccordés à l'égout ou autre système d'évacuation approuvé, de détergents et de désinfectants destinés à permettre aux vendeurs du centre de procéder complètement et dans les règles de l'hygiène aux nettoyages nécessaires;
- g) être conformes à toute autre disposition que peut prescrire l'autorité compétente en ce qui concerne la construction des centres de restauration situés sur la voie publique.

8.3 Déchets liquides et solides

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

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

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

- a) l'affectation d'un espace suffisant et séparé pour le stockage des déchets solides, situé à une distance convenable mais suffisamment éloigné des zones réservées à la préparation, au

stockage, à la manipulation, au service ou à la vente des aliments pour empêcher toute contamination;

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

le respect de toute autre disposition que pourrait prescrire l'autorité compétente en matière d'évacuation des déchets solides.

8.4 Installations sanitaires réservées à la clientèle

Les centres de restauration situés sur la voie publique doivent être dotés de toilettes en nombre suffisant, pour chaque sexe, pour les vendeurs, leurs employés et la clientèle, situées dans un endroit convenable, mais séparées et éloignées des zones réservées à la préparation, à la manutention, au stockage, au service et à la vente des aliments, de manière à empêcher toute contamination de ces derniers. Les toilettes seront conformes aux dispositions prescrites en la matière par l'autorité compétente. Ces installations doivent notamment:

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

ANNEXE III

**AVANT- PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LA HARISSA (purée de piment rouge piquant)
(à l'étape 5/8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme s'applique à la harissa (purée de piment rouge piquant) telle que définie à la section 2, produite industriellement et destinée à la consommation humaine directe.

Elle ne s'applique pas à d'autres types de harissa élaborés de manière traditionnelle.

2. DESCRIPTION

Le terme « harissa » désigne uniquement la purée de pulpe de piment rouge frais de la variété *Capsicum annuum*, en conserve, concentrée, dont la composition est décrite à la Section 3 et conservée par un procédé thermique.

3. INGRÉDIENTS ET FACTEURS DE QUALITÉ**3.1 Ingrédients**

- Piment rouge frais de la variété *Capsicum annuum*
- Ail frais
- Coriandre
- Carvi
- Sel

3.2 Facteurs de qualité**3.2.1 Ingrédients**

Le piment utilisé dans la préparation de la harissa en conserve doit être suffisamment mûr, être sain d'aspect, d'un rouge vif, sans altérations, moisissures ni impuretés et il ne doit pas contenir d'insectes.

3.2.2 Produit final**3.2.2.1 Facteurs sensoriels**

- Couleur rouge naturelle homogène avec un minimum de couleur sur une échelle colorimétrique Hunter a/b non inférieure à 1/4 et absence de particules noires.
- Le goût doit être caractéristique du produit, épicé (piquant) et exempt de goût amer ou de brûlé ou de tout autre goût étranger.
- L'odeur doit être caractéristique du produit, qui sera exempt de toute odeur étrangère.

3.2.2.2 Consistance/texture

Le produit final ne doit pas contenir de croûtes ni de pépins qui ne passeraient pas au travers d'un tamis dont l'ouverture des mailles est de 2 mm.

3.2.2.3 Acidité

L'acidité totale, exprimée en acide citrique, ne doit pas dépasser 3,6 pour cent du résidu sec total.

3.2.2.4 Extrait sec

L'extrait sec ne doit pas être inférieur à 14 pour cent des matières sèches solubles totales (à l'exclusion du sel)

3.2.2.5 Ajout de sel

Le pourcentage de sel ajouté ne doit pas dépasser 1,5 pour cent du poids sec.

3.2.2.6 Cendres insolubles dans l'acide

La teneur en cendres insolubles dans l'acide ne doit pas dépasser 0,15 pour cent du poids total de l'extrait sec.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

Aucun additif alimentaire ne peut être utilisé dans la harissa.

5 CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la Norme générale Codex pour les contaminants et les toxines dans les denrées alimentaires (CODEX STAN 193-1995).

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

6 HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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

Le produit doit être conforme à tout critère microbiologique établi en conformité avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7 POIDS ET MESURES

7.1 Remplissage des récipients

Remplissage minimal

a) Le produit doit remplir le récipient jusqu'à au moins 90 pour cent (non compris le vide nécessaire entre le contenu et le couvercle, selon les bonnes pratiques de fabrication) de sa capacité en eau. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20°C qu'il peut contenir lorsqu'il est rempli.

b) Les récipients souples doivent être remplis autant que le permet la pratique commerciale.

8 Étiquetage

Le produit couvert par les dispositions de la présente norme doit être étiqueté conformément à la dernière édition de la Norme générale du Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques suivantes sont applicables:

Le nom du produit doit être « harissa ».

9 CONDITIONNEMENT ET ENTREPOSAGE

La harissa doit être conditionnée dans des récipients propres et appropriés, hermétiquement fermés, et tous les matériaux en contact avec le produit doivent être aptes à l'emballage alimentaire.

10 MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

10.1 Méthodes d'échantillonnage

Les échantillons doivent être prélevés conformément à un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA (niveau de qualité acceptable) de 6,5. (voir aussi les *Directives générales du Codex sur l'échantillonnage* CAC/GL 50-2004)

10.2 Acidité

Conformément à la norme ISO 750-1998.

10.3 Teneur totale en extrait sec

Conformément à la norme ISO 2173-2003.

10.4 Cendres insolubles dans l'acide

Conformément à la norme ISO 763-2003.

10.5 Couleur

Conformément à la méthode colorimétrique Hunter.

AVANT-PROJET DE NORME RÉGIONALE POUR LE HALVA AVEC TAHINÉ
(à l'étape 5/8)

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme s'applique au halva avec tahiné tel que défini à la section 2.

2. DÉFINITIONS

2.1 Halva avec tahiné

On entend par «Halva avec tahiné» un produit obtenu à partir de tahiné, de sucres naturels et d'autres ingrédients, dont la composition est donnée à la section 3, soumis à traitement thermique. La texture peut être compacte ou friable (halva friable).

2.2 Tahiné

Un produit alimentaire obtenu en broyant des graines de sésame, décortiquées et grillées.

2.3 Sucres naturels

Glucides naturels comme le saccharose, le glucose et le fructose ou un mélange de ces glucides.

2.4 Extrait de saponaire officinale

Une substance extraite de l'écorce, des feuilles ou racines de saponaire (*Saponaria officinalis*). Elle est communément connue sous le nom de saponaire officinale ou saponine.

3. INGRÉDIENTS ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1 Ingrédients de base

3.1.1 Tahiné

3.1.2 Sucres naturels

3.1.3 Extrait de saponaire officinale ou substituts autorisés

3.2 Ingrédients facultatifs

Les ingrédients facultatifs suivants peuvent être utilisés:

3.2.1 Amandes, pistaches, noix, fruits secs et/ou poudre de cacao.

3.3 Facteurs de qualité

3.3.1 Toutes les matières premières utilisées dans le processus de production doivent être conformes aux normes prévues pour chacune d'entre elles.

3.3.2 Le produit doit être exempt de goût ou d'odeur de rance ou de toute saveur étrangère.

3.3.3 Le produit doit être exempt d'insectes, de parties ou de sécrétions d'insectes.

3.3.4 Le produit doit conserver ses caractéristiques naturelles, l'huile ne devant pas s'en séparer. Il doit également être dépourvu de taches blanches ou foncées.

3.3.5 Le produit doit être d'une texture compacte facile à couper.

3.3.6 Le taux d'acidité, exprimé en acide citrique, ne doit pas dépasser 0,2 pour cent du poids du produit

3.3.7 La teneur en cendres insolubles dans l'acide ne doit pas dépasser 2 pour cent du poids sec. La teneur en cendres insolubles dans l'acide ne doit pas dépasser 0,2 pour cent du poids.

3.3.8 Le taux de matière grasse (huile de sésame) ne doit pas être inférieur à 25 pour cent du poids.

4 ADDITIFS ALIMENTAIRES

4.1 Seuls les régulateurs de l'acidité et émulsifiants utilisés conformément au tableau 3 de la Norme générale pour les additifs alimentaires (CODEX STAN 192-1995) peuvent être utilisés dans les aliments conformes à cette norme.

4.2 Aromatisants

Les aromatisants sont autorisés dans les aliments conformes à cette norme, à condition qu'ils soient utilisés en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication et les Directives du Codex pour l'emploi des aromatisants (CAC/GL 66-2008).

5. CONTAMINANTS

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

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

6. HYGIÈNE

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

Les produits doivent satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément avec les Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments (CAC/GL 21-1997).

7. CONDITIONNEMENT, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Lors du conditionnement, du transport et de l'entreposage, les éléments suivants doivent être pris en compte:

7.1 Conditionnement

Le halva avec tahiné doit être conditionné dans des récipients appropriés qui doivent être hermétiquement fermés qui le protègent de l'humidité et de la contamination et empêchent tout contact du produit avec les matériaux d'emballage.

7.2 Transport

Les moyens de transport utilisés doivent garantir la protection du produit des différents facteurs climatiques qui pourraient l'endommager ou en altérer les caractéristiques.

7.3 Entreposage

Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et loin de toute source de chaleur, du soleil et de toute autre matière qui pourrait le contaminer.

8. ÉTIQUETAGE

L'étiquetage doit être conforme aux dispositions de la Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).

Le nom du produit aux fins de l'étiquetage sera: "Halva avec tahiné", "Halva Shamia" ou "Halva"

Les ingrédients facultatifs seront mentionnés à côté du nom du produit.

L'étiquette ne peut pas être appliquée directement sur le produit.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

9.1 Les échantillons doivent être prélevés conformément à un plan d'échantillonnage approprié avec un NQA (niveau de qualité acceptable) de 6,5. (voir aussi les *Directives générales du Codex sur l'échantillonnage* (CAC/GL 50-2004)).

9.2 Méthodes d'analyse et d'essai

9.2.1 Humidité

L'humidité doit être mesurée conformément à l'une des méthodes officielles de l'AOAC, Association des chimistes analytiques officiels, AOAC 925.45, 16^{ème} édition, 1995.

9.2.2 Corps gras

Les corps gras seront mesurés conformément à l'une des méthodes officielles de l'AOAC, Association des chimistes analytiques officiels, AOAC 963.15, 16^{ème} édition, 1995.

9.2.3 Cendres

Les cendres seront mesurées conformément à l'une des méthodes officielles de l'AOAC, Association des chimistes analytiques officiels, AOAC 900.02, 16^{ème} édition, 1995.

9.2.4 Sucres (calculés en tant que sucrose)

La teneur en sucre peut être mesurée conformément à l'une des méthodes officielles de l'AOAC, Association des chimistes analytiques officiels, AOAC 930.15, 36^{ème} édition, 1995.

9.2.5 Acidité

L'acidité peut être mesurée selon l'une des méthodes officielles de l'AOAC, Association des chimistes analytiques officiels, AOAC 900.02, 16^{ème} édition, 1995.