



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

Dixième session

Rome (Italie), 11-15 novembre 2019

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE SUR LE MAAMOUL

(Établi par l'Arabie saoudite)

1. CONTEXTE ET INTRODUCTION

À sa neuvième session tenue en mai 2017, le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient avait pris acte de la proposition d'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul formulée par l'Arabie saoudite et demandé à cette dernière d'établir un document de travail en vue de son examen lors de la dixième session du Comité¹.

Le Comité avait indiqué que ce document devrait définir clairement le produit, présenter les principales questions à aborder et indiquer le volume d'échanges que le maamoul représente dans la région. Il devait également être accompagné d'un document de projet, conformément au Manuel de procédure et, si possible, d'une description concise du projet de norme régionale.

Le présent document de travail a été établi en vue de donner suite à cette demande formulée par le Comité et contient un document de projet (Appendice I) ainsi qu'une description sommaire du projet de norme régionale (Appendice II).

2. IDENTIFICATION DU PRODUIT

Le maamoul est un produit assimilable à une pâtisserie ou à un sablé fourré constitué principalement de farine de blé, de semoule, de germe de blé, de sel commun de cuisine, de beurre et d'eau, dont la garniture se compose d'une pâte sucrée moelleuse à base de dattes ou d'autres fruits.

3. NÉCESSITÉ D'UNE NORME RÉGIONALE

On estime à une trentaine le nombre de pays où l'on consomme ce type de produit. Le maamoul est particulièrement populaire dans les pays du Proche-Orient.

Sa garniture de dattes ou d'autres fruits et sa teneur en beurre et en pâte en font un aliment à haute densité en nutriments. La réglementation du maamoul et l'élaboration d'une norme connexe sont donc nécessaires tant pour des raisons de santé qu'aux fins de la facilitation du commerce.

4. RECOMMANDATION

L'Arabie saoudite propose que le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient, à sa dixième session, examine le document de projet du maamoul (Appendice I) et convienne de présenter ces nouveaux travaux de norme régionale sur le maamoul à la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-troisième session, en vue de leur approbation.

¹ REP17/NE, par. 100.

DOCUMENT DE PROJET**Proposition visant l'élaboration d'une norme régionale sur le maamoul****1. Objectif et champ d'application de la norme**

Le présent projet de norme a pour objectif de faciliter le commerce et de donner aux États Membres et au secteur de la production du maamoul des orientations sur la préparation de ce produit populaire, consommé en grande quantité sur plusieurs continents. Sa garniture à base de dattes ou d'autres fruits et noix et le beurre et la pâte qui entrent dans sa composition font du maamoul un aliment à densité très élevée en nutriments. Il est donc nécessaire de le réglementer et d'élaborer une norme connexe, tant pour des raisons de santé qu'aux fins de la facilitation du commerce.

Les travaux entrepris à ce sujet visent à donner des orientations sur la préparation, le conditionnement et l'étiquetage du maamoul commercialisé à l'échelle régionale.

La présente norme porte sur le maamoul destiné à la consommation humaine, ainsi défini: «Produit alimentaire élaboré essentiellement à partir de farine de blé, de semoule ou de germe de blé, d'une matière grasse alimentaire, de sel commun de cuisine et d'eau, fourré d'une garniture idoine».

2. Pertinence et actualité

Le maamoul est produit dans les pays du Proche-Orient et commercialisé dans le monde entier. Parmi les pays producteurs figurent l'Arabie saoudite, la Jordanie, la Palestine, la Syrie, le Liban, les Émirats arabes unis, Oman, le Koweït et Bahreïn. De nombreux pays l'importent, notamment la France, le Danemark, la Suède, la Norvège, l'Allemagne, les Pays-Bas, la Turquie, les États-Unis d'Amérique, l'Australie, le Gabon, le Sénégal, le Kenya, l'Éthiopie, le Pakistan ou encore la Chine (données issues des certificats d'exportation de l'administration de l'Arabie saoudite chargée des produits alimentaires et pharmaceutiques). La norme aidera les pays à se conformer aux prescriptions relatives au maamoul et à son étiquetage afin de faciliter sa commercialisation à l'échelle internationale.

3. Principaux aspects à prendre en compte:

Les travaux porteront sur les principaux aspects de la production du maamoul, détaillés ci-après.

COMPOSITION:

Le maamoul se compose de plusieurs ingrédients: produits céréaliers, lait et produits laitiers, agents levants, édulcorants, amidons alimentaires, épices, fruits, légumes et produits dérivés, améliorants de pâte, enzymes protéolytiques et amylases, etc.

FACTEURS DE QUALITÉ

- Le produit est exempt d'organismes pathogènes et d'infestation par les insectes.
- La teneur en humidité du produit n'est pas inférieure à 11 pour cent et ne dépasse pas 14 pour cent.
- Le produit est propre, il ne présente pas de danger pour la santé et il est exempt d'impuretés, de matières étrangères ou de parties brûlées.
- Il a une saveur et une odeur caractéristiques et ne présente aucune rancidité.

Étiquetage du produit

- L'étiquette d'un aliment est un outil de communication important qui donne aux consommateurs des informations sur la composition du produit, son profil nutritionnel et la quantité des différents ingrédients qui le composent.

4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux**Critères généraux**

Le maamoul n'est pas seulement commercialisé entre pays du Proche-Orient, mais aussi exporté vers d'autres pays comme l'Afrique du Sud, la Chine ou le Royaume-Uni. Certains pays européens, notamment l'Italie, ont entrepris de produire cette pâtisserie.

a. Volume de production et de consommation dans chaque pays, ainsi que volume et structure des échanges commerciaux entre pays

Donnée non disponible.

b. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent en découler ou pourraient en découler

Donnée non disponible.

c. Potentiel commercial au plan international ou régional

Donnée non disponible.

d. Aptitude du produit à la normalisation

Donnée non disponible.

e. Existence de normes générales en vigueur ou en projet couvrant les principales questions relatives à la protection des consommateurs et au commerce

Donnée non disponible.

f. Nombre de produits pour lesquels il serait nécessaire d'établir des normes distinctes, en indiquant s'il s'agit de produits bruts, semi-transformés ou transformés

Donnée non disponible.

g. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales ou travaux suggérés par le ou les organismes internationaux/intergouvernementaux concernés.

Néant.

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les présents travaux contribueront à l'Objectif stratégique 1 du Plan stratégique 2020-2025 de la Commission du Codex Alimentarius, en ce qu'il permettront notamment de «Réagir activement et rapidement aux problèmes actuels, naissants et cruciaux identifiés par les membres du Codex en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments», et en particulier à l'objectif 1.1, «Recenser les besoins et les problèmes naissants».

6. Informations sur les liens entre le projet de norme et les autres documents du Codex

Le projet de norme prendra en compte les textes du Codex applicables, notamment:

- Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985).
- Code d'usages – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969) et autres textes du Codex applicables, en particulier les codes d'usages relatifs à l'hygiène et les autres codes d'usages.
- Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CODEX STAN 234-1999).
- Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments (CAC/GL 21-1997)

7. Disponibilité d'avis scientifiques d'experts - Nécessité et disponibilité

Néant.

8. Contributions techniques à la norme de la part d'organes externes - Recensement des besoins à des fins de planification du calendrier proposé

Néant.

9. Calendrier proposé en vue de la réalisation des travaux

Sous réserve de l'approbation de la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-troisième session (2020), les travaux devraient en principe être achevés en trois sessions.

Examen par la dixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient	Novembre 2019
Examen critique par le Comité exécutif et approbation des nouveaux travaux par la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-troisième session	Juillet 2020
Élaboration d'un projet de norme et distribution pour observations	2020-2021
Examen de l'avant-projet de norme proposé par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient à sa onzième session (étape 4)	2021/22
Adoption de l'avant-projet de norme par la Commission du Codex Alimentarius à sa quarante-cinquième session (étape 5)	2022

Examen de l'avant-projet de norme proposé par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient à sa onzième session (étape 5)	2023/24
Adoption de la norme régionale par la Commission du Codex Alimentarius	2024

ÉBAUCHE DU PROJET DE NORME RÉGIONALE SUR LE MAAMOUL

1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme porte sur le maamoul destiné à la consommation humaine tel qu'il est défini dans la section 2.

2. DÉFINITIONS

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

3. FACTEURS DE COMPOSITION ET FACTEURS DE QUALITÉ

3.1. COMPOSITION:

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

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

3.1.3. Agents levants: Levure, levain, hydrogénocarbonate de sodium, bicarbonate d'ammonium ou tout autre agent levant approuvé.

3.1.4. Édulcorants: Tout édulcorant autorisé, miel et dattes.

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

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

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

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

3.1.9. Améliorants de pâte: Sulphite de sodium, sulphite de potassium, métabisulfite de sodium, métabisulfite de potassium, enzymes protéolytiques et amylases, etc.

3.2. FACTEURS DE QUALITÉ

3.2.1. Le produit est exempt d'organismes pathogènes et d'infestation par les insectes.

3.2.2. La teneur en humidité du produit n'est pas inférieure à 11 pour cent et ne dépasse pas 14 pour cent.

3.2.3. Le produit est propre, il ne présente pas de danger pour la santé et il est exempt d'impuretés, de matières étrangères ou de parties brûlées.

3.2.4. Il a une saveur et une odeur caractéristiques et ne présente aucune rancidité.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les produits visés par la présente norme respectent la norme générale du Codex pour les additifs alimentaires (CXS 192-1995).

5. CONTAMINANTS

Les produits visés par les dispositions de la présente norme sont conformes aux limites maximales de la norme générale du Codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale (CXS 193-1995).

6. HYGIÈNE

6.1. Il est recommandé de préparer et de manipuler les produits visés par les dispositions de la présente norme conformément aux sections appropriées du Code international d'usages recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969) et des autres textes du Codex applicables, en particulier les codes d'usages relatifs à l'hygiène et autres codes d'usages.

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

7. ÉTIQUETAGE

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

7.1. Nom du produit (Maamoul, type de garniture).

7.2. Indication du nom et du pourcentage de fruits ou de garniture.

8. CONDITIONNEMENT, TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

8.1. Les caractéristiques de qualité et les propriétés sensorielles du produit sont protégées.

8.2. Le produit est protégé de la contamination.

8.3. Le produit est protégé de l'absorption d'humidité, de l'infiltration et de la dégradation.

8.4. Le produit n'est pas contaminé par des odeurs, des saveurs, des couleurs ou toute autre propriété extrinsèque lors de l'entreposage, de la manutention et de la distribution, et ce jusqu'à la vente finale.

9. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Afin de vérifier la conformité à cette norme, il convient de respecter les Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées (CXS 234-1999).