



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

Soixante-huitième session

Siège de la FAO, Rome, Italie

25-28 juin 2013

**PROPOSITIONS RELATIVES À L'ÉLABORATION DE NOUVELLES NORMES ET DE
NOUVEAUX TEXTES APPARENTÉS**

(Septembre 2012 à mars 2013)

Une liste de propositions relatives à l'élaboration de nouvelles normes et de textes apparentés figure au **Tableau 1** avec, pour chacune, la référence au rapport et au document de projet correspondants. Les documents de projet qui n'étaient pas inclus dans le rapport de session du Comité responsable et ont été élaborés par la suite sont joints en tant qu'**annexes** au présent document. La Commission est invitée à décider, dans chaque cas et en tenant compte des résultats de l'examen critique effectué par le Comité exécutif, s'il convient ou non de procéder aux nouvelles activités proposées et à quels organes subsidiaires ou autres il appartient de mener ces travaux. La Commission est invitée à examiner ces propositions à la lumière tant de son *Plan stratégique 2008-2013* que des *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux* et des *Critères régissant la création d'organes subsidiaires*.

TABLEAU 1: PROPOSITIONS DE NOUVEAUX TRAVAUX

Comité responsable	Normes et textes apparentés	Référence et document de projet
CCNSWP	Norme régionale pour les jus de noni fermentés	REP13/NASWP par. 135 (voir l' Annexe 1 du présent document)
CCFFV	Norme pour l'okra	REP13/FFV par. 109, Annexe V
CCFFV	Norme pour la pomme de terre de conservation	REP13/FFV par. 123-124, Annexe VI
CCFFP	Code d'usages pour la préparation de sauce de poisson	REP13/FFP par. 153, Annexe X
CCPFV	Norme pour les produits à base de ginseng (conversion de la Norme régionale pour les produits à base de ginseng en une norme internationale)	REP13/PFV par. 138, Annexe VIII
CCASIA	Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments vendus sur la voie publique	REP13/ASIA par. 220-221, Annexe IV
CCFH	Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau	REP13/FH par. 123, Annexe V
CCNFSDU	Proposition de révision de la norme Codex pour les préparations de suite	REP13/NFSDU par. 147-148, Annexe VIII
CCNEA	Norme pour les aliments halal	REP13/NEA, par. 117 (voir Annexe 2 du présent document)
CCNEA	Proposition visant à élaborer une norme régionale/internationale pour la viande réfrigérée et la viande congelée	REP13/NEA par. 125 (voir Annexe 3 du présent document)
CCFA	Révision des <i>Directives pour l'évaluation simplifiée de l'ingestion d'additifs alimentaires</i> (CAC/GL 3-1989).	REP13/FA par. 63, Annexe V

DOCUMENT DE PROJET

PROPOSITION RELATIVE À L'ÉLABORATION D'UNE NORME RÉGIONALE CODEX POUR LE JUS DE NONI FERMENTÉ (CCNASWP)

1. Objectif et champ d'application de la norme:

L'objectif de la présente norme régionale du Codex pour le jus de noni fermenté, destiné à la consommation humaine, est de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire en conformité avec la définition du Codex^{*}. La norme s'applique au jus de noni fermenté tel que défini à la section 2. Cette proposition concerne le jus de noni fermenté utilisé comme aliment ou ingrédient alimentaire et ne vise pas les produits utilisés à des fins médicinales. D'autres travaux seront nécessaires par la suite pour couvrir d'autres produits à base de noni tels que la purée de fruits et les feuilles séchées de noni.

2. Pertinence et actualité:

Les fruits et les feuilles de noni sont utilisés de longue date par les populations des États insulaires du Pacifique. Le fruit du noni (*Morinda citrifolia* L.) est transformé en jus fermenté propre à la consommation humaine. Le jus de noni fermenté est produit à partir de fruits du noni cueillis frais et stockés dans des barils fermés, couverts de plastique stérile puis entreposés au soleil pendant huit semaines. Le jus est ensuite filtré et recueilli dans des récipients aseptiques, puis pasteurisé.

La sécurité sanitaire des produits à base de jus de fruits de noni[†] a été scientifiquement évaluée et approuvée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments comme «nouvel ingrédient alimentaire à utiliser dans les boissons pasteurisées aux fruits». L'évaluation de la sécurité sanitaire a conclu que rien n'indiquait des effets indésirables sur la toxicité subaiguë ou subchronique, la génotoxicité et l'allergénicité aux niveaux d'ingestion observés de 30 millilitres par jour de «produit à base de jus de fruits de noni[‡]».

En 2006, des problèmes de sécurité sanitaire ont été soulevés en raison de la présence potentielle d'«anthraquinones» dans les produits à base de noni. Selon des études antérieures[§], des anthraquinones comme la lucidine, la rubiadine et l'alizarine sont présentes dans les racines et les écorces et des traces d'une anthraquinone 5, 15 diméthylmorindol, ont été détectées dans les fruits et les feuilles à des taux de concentration inférieurs à 0,202 ppm et 20,93 ppb respectivement (analyse par chromatographie en phase liquide à haute performance à détection d'UV) respectivement. L'Autorité européenne de sécurité des aliments en 2006 «a jugé peu probable que la consommation de jus de noni, aux niveaux observés, ait des effets adverses sur le foie de l'homme. Cette conclusion s'applique également aux anthraquinones éventuellement présentes dans le jus de noni produit, disponible dans le commerce»^{**}.

Un volume important de produits à base de noni (quelque 23 000 tonnes) est produit et commercialisé dans la région du Pacifique. La Polynésie française produit et exporte environ 84 pour cent de ces produits, viennent ensuite les Samoa avec 9 pour cent, les Îles Cook avec 4 pour cent, les Tonga, les Fidji et Vanuatu se partageant le reste (Tableau 2). Le prix moyen à l'exportation pour les produits à base de noni est d'environ 3 600 dollars EU la tonne (prix le plus bas en 2009 et prix le plus élevé en 2007) (Tableau 1). La majorité des produits à base de noni exportés de cette région sont de la purée de fruits de noni provenant de la Polynésie française, produit qui n'est pas visé par le projet de norme régionale.

* Commission du Codex Alimentarius (FAO/OMS): Manuel de procédure, 20^e édition, Rome 2011, p.22

† Commission européenne (2002): Avis du Comité scientifique de l'alimentation humaine sur le jus de noni tahitien (SCF/CS/NF/DOS/18 ADD 2 Final)

‡ Commission européenne, 2003. Décision de la Commission du 5 juin 2003 relative à l'autorisation de mise sur le marché du «jus de noni» (jus du fruit de *Morinda citrifolia* L.) en tant que nouvel ingrédient alimentaire, en application du règlement (CE) N° 258/97 du Parlement européen et du Conseil. Journal officiel de l'Union européenne L. 144, 46: 12.

§ Deng et al. 2009. Food Chemistry, 505-508

** European Food Safety Authority 2006. The EFSA Journal 376: 1-12.

Les États-Unis d'Amérique sont le premier pays importateur de produits à base de noni avec environ 81 pour cent, suivis des autres pays de la région du Pacifique avec 7 pour cent, ce qui fait de cette région le principal producteur et aussi le principal importateur (Tableau 3). La proposition d'élaborer une norme régionale Codex pour les produits à base de noni est donc entièrement justifiée.

Les données du commerce dans les tableaux ci-après se réfèrent non seulement au jus de noni fermenté mais aussi à tous les produits à base de noni; nous reconnaissons qu'il est difficile de différencier ou de diviser les produits dans les statistiques sur les échanges commerciaux.

Tableau 1. Valeur totale des exportations de produits à base de noni de Vanuatu, des Fidji, des Tonga et le Samoa en dollars EU

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<i>Valeur des exportations de noni en dollars EU</i>										
Polynésie française^a	3 612 780	8 398 068	9 495 392	8 886 797	11 957 346	13 179 957	6 636 795	2 735 384		
Vanuatu	-	11 605	7 785	1 564	753	83	-	3 484	214	79 136
Fidji	180 254	79 200	128 256	260 748	322 085	198 075	216 566	233 808	176 210	248 717
Samoa	-	-	110 716	200 642	2 061 844	2 736 286	1 204 025	1 349 073	838 128	
Îles Cook						1 273 518	906 841	725 446	780 239	
Tonga					205 953	132 833	351 742	91 462	45 088	5 834
TOTAL	3 793 034	8 488 873	9 742 149	9 349 751	14 547 981	17 520 752	9 315 969	5 138 657	1 839 879	333 687
<i>USD/tonne</i>	3 406	3 451	3 599	3 710	3 753	3 676	3 877	3 814	3 230	3 198

Source: Secrétariat de la Communauté du Pacifique – Base de données du commerce

(//www.pacifictradestatics.com)

^a Institut de la Statistique/SCE

Tableau 2. Volume total de produits à base de noni exportés par Vanuatu, les Fidji, les Tonga et le Samoa en tonnes.

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
<i>Volume des exportations de noni en tonnes</i>										
Polynésie française^a	1 048	2 440	2 626	2 427	3 216	3 473	1 764	742		
Vanuatu	-	2	8	4	4	0,03	-	-	0,02	19
Fidji	65	18	31	52	79	59	44	69	87	78
Samoa	-	-	42	37	450	785	183	310	260	
Îles Cook						352	241	186	203	
Tonga					128	96	171	40	20	8
Total	1 114	2 460	2 707	2 520	3 877	4 767	2 403	1 347	570	104

Source: Secrétariat de la Communauté du Pacifique – Base de données du commerce

(//www.pacifictradestatics.com)

^a Institut de la Statistique/SCE

Tableau 3 Volume et pays ayant importé des produits à base de noni durant la période 2000-2009

Pays	Montant (tonnes)	Montant (%)
États-Unis d'Amérique	18 491,1	80,609
Japon	2 118,1	9,234
Samoa américaines	809,6	3,529
Nouvelle-Zélande	601,1	2,620
Allemagne	170,5	0,743
Pays-Bas	121,5	0,530
Autriche	113,5	0,495
Australie	111,9	0,488
République de Corée	70,4	0,307
Canada	58,7	0,256
Tonga	52,4	0,228
Chine	35,6	0,155
Belgique	35,4	0,154
Taiwan, Province chinoise de	23,3	0,101
Tuvalu	22,8	0,099
Samoa	17,7	0,077
Polynésie française	16,0	0,070
RAS de Hong Kong	11,2	0,049
Norvège	10,7	0,047
France	6,2	0,027
Hongrie	6,0	0,026
Vanuatu	4,9	0,021
Chili	4,7	0,020
Pologne	4,3	0,019
Futuna	3,7	0,016
Kiribati	2,7	0,012
Espagne	2,1	0,009
Finlande	1,9	0,008
Bésil	1,9	0,008
République tchèque	1,6	0,007
Royaume-Uni	1,0	0,004
Suisse	1,0	0,004
Suède	1,0	0,004
Papouasie-Nouvelle-Guinée	0,9	0,004
Singapour	0,7	0,003
Turquie	0,7	0,003
Nouvelle-Calédonie	0,6	0,003
Swaziland	0,6	0,003
Îles Salomon	0,5	0,002
Non spécifié	0,4	0,002
Jamaïque	0,2	0,001

Source: Secrétariat de la Communauté du Pacifique – Base de données du commerce
 (//www.pacifictradestatics.com)

^a Institut de la Statistique/SCE

3. Les principales questions à traiter

Les principales questions à traiter dans une norme régionale Codex pour le jus de noni fermenté concernent la qualité et la sécurité sanitaire afin de protéger la santé des consommateurs et de promouvoir des pratiques commerciales loyales dans la région, en tenant compte des normes et directives en vigueur dans le secteur. Conformément au mode de présentation établi pour les normes de produits, les questions ci-après seront traitées:

- Champ d'application de la norme
- nom, définition;
- facteurs essentiels de composition et de qualité, y compris leurs critères;
- emballage, conservation et étiquetage, et
- méthodes d'analyse pour chacun des facteurs de qualité.

4. Évaluation au regard des Critères régissant l'établissement des priorités des travaux:

La proposition de rédiger une norme régionale Codex pour le jus de noni fermenté est conforme aux *Critères régissant l'établissement des priorités des travaux*, en particulier:

- i. Le principal producteur de produits à base de noni est la Polynésie française (purée de fruits de noni), viennent ensuite les autres pays de la région, et les principaux importateurs sont les États-Unis (avec environ 88 pour cent) et les pays de la région. Il est prévu qu'avec une norme régionale Codex, la confiance du consommateur fera croître aussi bien la demande que l'offre et la production de jus de noni fermenté.
- ii. Actuellement, aucune norme internationale, régionale ou nationale ne vise le jus de noni fermenté; il existe seulement des normes industrielles pour la fabrication de produits dérivés des fruits et des feuilles de noni. On trouve aujourd'hui sur le marché un certain nombre de produits dérivés du jus de noni, très divers sur le plan tant de la qualité que de la sécurité sanitaire. Il est donc de la plus haute importance de protéger les consommateurs et de promouvoir des pratiques commerciales loyales en établissant une norme régionale Codex.
- iii. Alors que le noni est cultivé dans la plupart des pays insulaires du Pacifique, les variétés propres à la consommation humaine n'ont pas été identifiées. On sait aussi que diverses parties (fruits et feuilles) sont transformées et exportées. Une étude récente réalisée par l'Université du Pacifique Sud a constaté également que les méthodes de transformation varient largement d'un pays à l'autre et d'un producteur à l'autre.
- iv. Le projet de norme encouragerait la normalisation de méthodes de transformation du jus de noni fermenté, ce qui permettrait de renforcer le contrôle de qualité et l'assurance qualité ainsi que l'application des principes HACCP (Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise).

5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

La norme proposée répond aux critères signalés sous les Objectifs 1, 2 et 5 des Objectifs stratégiques du Codex, c'est-à-dire: ^{††}

Objectif 1: Elle contribuera à l'Objectif 1 en fournissant un cadre réglementaire cohérent et harmonisé pour tous les pays où le noni est cultivé et transformé;

Objectif 2: Elle encouragera l'application vaste et cohérente des principes scientifiques et de l'analyse des risques; elle facilitera en particulier la collecte de données dans les pays en développement et dans toutes les régions du monde de sorte que la prochaine analyse des risques pourra s'appuyer sur des données mondiales relatives à la consommation. La norme s'appuiera sur les directives en vigueur dans le secteur et des procédures opérationnelles standard, notamment les principes HACCP.

Objectif 5: Elle encouragera la participation maximale et efficace des membres. Des producteurs de la région du Pacifique collaborent activement par l'intermédiaire des associations de producteurs de noni des pays insulaires du Pacifique et cette collaboration devrait se poursuivre durant l'élaboration de la norme régionale pour le jus de noni fermenté.

^{††} Plan stratégique de la Commission du Codex Alimentarius 2008-2013

6. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex.

Documents:

Cette proposition est une initiative des pays insulaires du Pacifique visant à promouvoir la production sans risque de jus de noni fermenté, du fait qu'il n'existe actuellement aucune norme du Codex concernant ce produit. La norme fera référence, autant que faire se peut, aux autres normes générales du Codex (par exemple, celles concernant l'hygiène, l'étiquetage, les additifs alimentaires et les contaminants, etc.).

Étant donné que la production de jus de noni fermenté repose sur le processus de fermentation et que le champ d'application de la *Norme générale pour les jus et nectars de fruits* (CODEX STAN 247-2005) définit le jus de fruits comme suit: «Le jus de fruits est le liquide non fermenté, mais fermentescible tiré de la partie comestible de fruits sains, parvenus au degré de maturation approprié et frais ou de fruits conservés dans de saines conditions par des moyens adaptés et/ou par des traitements de surface post-récolte appliqués conformément aux dispositions pertinentes de la Commission du Codex Alimentarius», la région Amérique du Nord et Pacifique Sud-Ouest estime que le jus de noni fermenté n'est pas couvert par la norme CODEX STAN 247-2005. Il sera néanmoins tenu compte du contenu et de la présentation de cette norme (CODEX STAN 247-2005) durant la rédaction de la norme régionale Codex pour le jus de noni fermenté.

7. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques

Des avis scientifiques sont nécessaires pour les points suivants:

- Cartographie/identification de variétés de noni propres à la consommation humaine.
- Détecter sur les fruits avant et après la récolte la présence éventuelle de moisissures et de mycotoxines qui pourraient affecter les produits à base de noni.
- Identifier les bactéries qui favorisent la fermentation.

8. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Assistance technique de la part de l'OMS et/ou de la FAO pour appuyer les avis scientifiques dont il est fait mention à la section 7 ci-dessus, le cas échéant.

9. Calendrier proposé pour la réalisation du nouveau travail, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

Date de démarrage de l'activité: 2013

Fourniture en temps opportun (2013-2014) d'avis scientifiques qui seront examinés par le Comité régional de coordination pour l'Amérique du Nord et le Sud-Ouest du Pacifique (CCNASWP) à sa treizième session en 2014

Date proposée pour l'adoption à l'étape 5: 2015

Examen par le CCNASWP à sa quatorzième session en 2016

Date proposée pour adoption par la Commission: 2017

**Document de projet sur les directives régionales/internationales pour les aliments halal
(présenté par l'Égypte au Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius)**

À la lumière des éléments qui ont été approuvés par le Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient à sa septième session tenue à Beyrouth du 21 au 25 janvier 2013, l'Égypte présente un document de projet contenant des propositions relatives aux produits halal, document qui souligne les lacunes relevées dans les Directives générales pour l'utilisation du terme «halal» (CAC/GL 24-1997) (REP13/NEA, par. 111-117)

Le présent document de projet a été élaboré conformément à la vingtième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 2011, Section II: Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, propositions d'entreprendre de nouveaux travaux.

1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif du présent document est d'élaborer des directives régionales et internationales pour les aliments halal concernant les points suivants:

- Principales directives générales à suivre à tous les stades de la filière alimentaire, c'est-à-dire: réception des matières premières, préparation, fabrication, tri, détermination, emballage, application de marques, suivi, transformation, transport, distribution, entreposage et manipulation des aliments et produits halal selon la charia islamique.
- Ces directives doivent être suivies par les organismes qui délivrent des certificats halal pour les aliments et définissent les exigences pour les procédures de délivrance d'un certificat halal.
- Directives à suivre par les organismes d'accréditation qui autorisent les organismes délivrant des certificats halal pour les aliments, notamment des directives et des procédures générales de l'Organisme d'accréditation halal qui évalue et autorise l'organisme qui délivre les certificats. Il sera tenu compte des principes et directives publiés par l'OIC à cet égard dans le but de réduire les obstacles au commerce intrarégional de ces produits et de garantir des pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires et protéger la santé et la sécurité des consommateurs.

2. Pertinence et actualité

- Les directives susmentionnées pour les aliments halal ont une grande importance pour le commerce au niveau régional et international aux fins de l'harmonisation des critères relatifs aux aliments halal; elles définissent des exigences générales pour les organismes d'accréditation halal et des exigences pour les organismes qui délivrent les certificats halal pour ces aliments
- Il n'y a pas de norme couvrant les aliments halal à l'exception de ce que le Codex a publié sur les exigences générales et de l'indication «halal» sur l'étiquette.
- Il importe également que le Codex établisse des principes et directives concernant les produits alimentaires halal afin de pouvoir traiter toutes les questions liées au commerce international de ces produits.
- Les musulmans étant toujours plus nombreux (1,7 milliard) dans quelque 112 pays du monde, soit environ 28 pour cent de la population mondiale, il s'avère de plus en plus nécessaire d'assurer la conformité des produits alimentaires halal aux prescriptions de la loi islamique.
- La valeur moyenne des échanges de produits alimentaires sur les marchés internationaux se montait à environ 700 milliards de dollars EU en 2001, devenus 2,1 trillions de dollars EU en 2010 et 3,5 trillions de dollars EU en 2012. Le taux de croissance annuelle de ces échanges est de 4,8 pour cent, de sorte que la valeur moyenne en 2020 s'élèvera à 6,4 trillions de dollars EU. Selon les statistiques, les pays islamiques sont encore le premier consommateur de produits alimentaires halal, suivis d'autres pays, ce qui explique l'importance des publications de l'OIC à cet égard.

3. Principales questions à traiter

a-Directives générales pour les aliments halal

- a. CHAMP D'APPLICATION
- b. DÉFINITIONS
- i. PRODUITS/SERVICES
- ii. EXIGENCES
 - TRANSFORMATION DES ALIMENTS
 - LIGNES DE PRODUCTION
 - ENTREPOSAGE, PRÉSENTATION, SERVICE ET TRANSPORT
 - HYGIÈNE, ASSAINISSEMENT ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
 - VALIDATION ET VÉRIFICATION
 - IDENTIFICATION ET TRAÇABILITÉ
 - PRÉSENTATION POUR LE MARCHÉ
 - EXIGENCES JURIDIQUES

b-Directives adressées aux organismes délivrant des certificats pour les produits halal

- CHAMP D'APPLICATION
- TERMES ET DÉFINITIONS
- PRINCIPES
- EXIGENCES GÉNÉRALES
- EXIGENCES STRUCTURELLES
- RESSOURCES NÉCESSAIRES
- BESOINS D'INFORMATION
- CRITÈRES DE PRODUCTION
- EXIGENCES RELATIVES AU SYSTÈME DE GESTION POUR LES ORGANISMES DE CERTIFICATION

c-Directives pour l'organisme d'accréditation halal autorisant les organismes de certification halal

- CHAMP D'APPLICATION
- RÉFÉRENCES NORMATIVES
- DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS
- ORGANISME D'ACCREDITATION
- EXIGENCES DE GESTION
- RESSOURCES HUMAINES
- PROCESSUS D'ACCREDITATION
- RESPONSABILITÉS DE L'ORGANISME D'ACCREDITATION HALAL ET DE L'ORGANISME DE CERTIFICATION HALAL

4. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les principes et directives mentionnés sont conformes aux objectifs du Plan stratégique du Codex (2014-2019) en particulier s'agissant du premier objectif et du renforcement des cadres structurels appropriés, de l'évaluation des critères et directives internationaux et des recommandations fondées sur des

données scientifiques afin de fournir aux consommateurs des aliments sains et de garantir des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. À noter aussi: les activités liées au renforcement des capacités pour les pays en développement en ce qui concerne l'élaboration de normes nationales et régionales pour ces produits.

5. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La Commission du Codex Alimentarius a établi des spécifications et des critères liés aux avant-projets de normes pour la viande réfrigérée et la viande congelée, notamment:

- (CAC/GL 24-1997) «Directives générales pour l'utilisation du terme halal»
- Codex Stan 1-2010 «Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées»
- CAC/RCP1-2003 «Principes généraux d'hygiène alimentaire»
- ISO 22000/2005 «Systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires – Conditions que toute organisation intervenant dans la filière alimentaire doit respecter»
- CAC/GL 20/1995 «Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires»
- CAC/GL 26/1997 «Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation des systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires»
- (AIDMO) 2563/ 2012 «Principes et directives sur les produits alimentaires halal»
- Document publié par l'OMS sur les produits alimentaires halal et les prescriptions islamiques pour la Norme pour les aliments halal.

6. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Nous pourrions avoir besoin des avis scientifiques des parties prenantes durant les diverses phases de l'élaboration des normes mentionnées et d'une assistance technique de la part de l'Académie internationale du Fiqh islamique

7. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Nous pourrions avoir besoin des avis techniques du CCFL, du CCMAS, du CCFICS et d'autres encore.

8. Calendrier proposé pour la réalisation du nouveau travail, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission

- La nouvelle activité sera évaluée par le Comité exécutif en juin 2013 et approuvée par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session en juillet 2013
- Distribution d'un avant-projet aux membres et aux observateurs à l'étape 3 pour examen par le Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient à sa huitième session en janvier 2015 et avancement à l'étape 5 de la procédure du Codex
- Avancement du projet susmentionné à l'étape 8 de la procédure du Codex par le Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient à sa session de janvier 2017
- Adoption du projet à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa session de juillet 2017

Normes régionales/internationales pour la viande congelée et la viande réfrigérée

Document de projet

Compte tenu de ce qui a déjà été approuvé à la septième session du Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient, qui a eu lieu à Beyrouth du 21 au 25 janvier 2013, l'Égypte présente un document de projet contenant des propositions visant à élaborer des normes régionales/internationales pour la viande congelée et la viande réfrigérée (REP13/NEA, par. 123-125)

Le présent document de projet a été élaboré conformément à la vingtième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius, 2011, Section II: Procédure d'élaboration des normes Codex et textes apparentés, propositions d'entreprendre de nouveaux travaux.

1. Objectif et champ d'application de la norme

Le but de ce travail est d'élaborer des normes régionales/internationales pour la viande réfrigérée et la viande congelée provenant de la viande conservée d'animaux sains: vaches, buffles, ovins et chameaux (avec ou sans os) soit par réfrigération (viande réfrigérée) soit par congélation (viande congelée) après l'abattage, la préparation et l'élimination de toutes les impuretés, afin d'assurer la protection des consommateurs et de garantir des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires.

2. Pertinence et actualité

Ces produits ayant une grande importance dans le commerce des produits alimentaires aux niveaux régional et international, il est nécessaire d'élaborer des normes régionales/ internationales transparentes et de répondre sans délai à toutes les exigences dans le but de faciliter le commerce international de ces produits car ils ne sont couverts par aucune norme et d'éliminer les obstacles actuels au commerce de ces produits. Le tableau ci-après indique la valeur moyenne des échanges commerciaux de viande congelée et de viande réfrigérée.

Quantités de viande (réfrigérée et congelée) destinée à la consommation humaine exportées (en tonnes) durant la période 1/1/2009-31/12/2012

Type	2009	2010	2011	2012
Viande congelée	173 480	196 235	126 952	162 189
Viande réfrigérée	308	1 156	4 121	2 068

Source: General Organization for Import & Export Control (GOIEC)

Note: Concernant la valeur moyenne des échanges commerciaux de ces produits, les données statistiques seront soumises dès que les pays membres de la région les auront envoyées.

3. Principales questions à traiter

Conformément au *Plan de présentation Codex des normes de produits*, la norme comprendra:

Champ d'application

Description

Facteurs essentiels de composition et de qualité

Additifs alimentaires

Contaminants

Hygiène

Étiquetage

Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Autres facteurs de composition et de qualité

4. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex

Les principes et directives mentionnés sont conformes aux objectifs du Plan stratégique du Codex (2014-2019) en particulier s'agissant du premier objectif et du renforcement des cadres structurels appropriés, de l'évaluation des critères et directives internationaux et des recommandations fondées sur des données scientifiques afin de fournir aux consommateurs des aliments sains et de garantir des pratiques loyales dans le commerce des produits alimentaires. À noter aussi: les activités liées au renforcement des capacités pour les pays en développement en ce qui concerne l'élaboration de normes nationales et régionales pour ces produits.

5. Informations sur la relation entre la proposition et les documents existants du Codex

La Commission du Codex Alimentarius a établi des spécifications et des critères liés aux avant-projets de normes pour la viande réfrigérée et la viande congelée, notamment:

- CAC/MRL2 «Limites maximales de résidus (LMR) dans un médicament vétérinaire»
- CAC/RCP 1-1969 «Principes généraux d'hygiène alimentaire»
- CAC/RCP 8-1976 «Code d'usages en matière d'hygiène pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés»
- CAC/RCP 46-1999 «Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments réfrigérés conditionnés de durée de conservation prolongée»
- Codex Stan 1-1985 «Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées»
- CAC/RCP 58-2005 «Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande»

6. Identification de tout besoin et disponibilité d'avis scientifiques d'experts

Nous pourrions avoir besoin des avis scientifiques des parties prenantes durant les diverses phases de l'élaboration des normes mentionnées.

7. Identification de tout besoin de contributions techniques à une norme en provenance d'organisations extérieures afin que celles-ci puissent être programmées

Nous pourrions avoir besoin des contributions techniques du CCFL, du CCMAS, du CCRVDF et d'autres encore.

8. Calendrier proposé pour la réalisation du nouveau travail, y compris la date de début, la date proposée pour l'adoption à l'étape 5 et la date proposée pour l'adoption par la Commission.

- Évaluation du nouveau travail par le Comité exécutif en juin 2013 et approbation par la Commission du Codex Alimentarius à sa trente-sixième session en juillet 2013
- Distribution d'un avant-projet aux membres et aux observateurs à l'étape 3 pour examen par la huitième session du Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient en janvier 2015 et avancement à l'étape 5 de la procédure du Codex
- Avancement des projets de norme susmentionnés à l'étape 8 de la procédure du Codex par le Comité de coordination du Codex pour le Proche-Orient à sa session de janvier 2017
- Adoption des projets de norme à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius à sa session de juillet 2017