

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 8, 10

FA56/CRD34
Original Language Only

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Fifty-sixth Session

COMMENTS FROM MOROCCO

Agenda item 8: Projet de Norme sur la levure de boulanger (étape 4)

Position Nationale :

Le Maroc soutient l'avancement du projet de norme Codex sur la levure de boulanger et recommande les dispositions suivantes afin d'être intégrées dans le projet de norme :

- **1 Champ d'application :**

Supprimer la deuxième ligne du champ d'application proposé car elle définit le produit.

- **3.2 Facteurs qualitatifs :**

Inclure d'autres paramètres physico-chimiques dans le tableau 1 pour s'aligner avec la norme ISO qui vient d'être publiée en octobre 2025 ;

- **7.1 nom du produit :**

Indiquer la nature/le type de levure (sèche ou fraîche) afin de faciliter le choix du consommateur sur le marché. Le texte modifié se lit comme suit :

« **7.1 Dénomination du produit :**

Le produit est désigné par la mention « Levure de boulanger » et doit porter l'appellation correspondante décrite à la section 2.2, qu'il s'agisse de levure sèche ou fraîche. »

- **8. Emballage, transport et stockage :**

Préciser que le matériau d'emballage doit être de qualité alimentaire. Le texte modifié se lit comme suit :

« L'emballage doit être de qualité alimentaire, ne pas être une source de contamination ou de migration et doit protéger la qualité du produit pendant le transport et le stockage. L'emballage doit être inodore. ».

- Inclure une nouvelle disposition sur l'échantillonnage et dissocier les méthodes d'analyse de l'échantillonnage en faisant référence à la norme du Codex. La nouvelle disposition serait formulée comme suit : « Des échantillons représentatifs de levure de boulanger doivent être prélevés conformément à la norme CXG50-2004. ».

- Développer les caractéristiques de **la levure double** afin que le comité puisse examiner son utilisation dans l'industrie alimentaire pour l'inclure dans la norme proposée.

Agenda item 10: Document de travail sur l'élaboration de directives pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des composants des milieux de culture cellulaire dans la production d'aliments issus de cultures cellulaires

Le Maroc prend note du document révisé du GTE sur l'élaboration de lignes directrices pour l'évaluation de la sécurité des composants des milieux de culture cellulaire dans la production d'aliments à base de cellules. Le Maroc reconnaît le potentiel des aliments à base de cellules en tant que technologie alimentaire émergente. Toutefois, il est nécessaire de clarifier les aspects suivants avant d'élaborer des lignes directrices internationales :

- a. Le niveau actuel et futur du commerce international de ces produits ;
- b. L'analyse des cadres réglementaires nationaux existants ;
- c. L'établissement de limites de résidus et de seuils de sécurité fondés sur des données scientifiques ;

d. La coordination entre les comités du Codex afin d'éviter les doublons.

Une meilleure compréhension de ces éléments permettra d'élaborer des lignes directrices pertinentes, harmonisées et inclusives qui tiennent compte des besoins des pays en développement.