

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

F

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP25/NE

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Quarante-huitième session

Siège de la FAO, Rome (Italie)

10-14 novembre 2025

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

Mascate (Sultanat d'Oman)

28 septembre - 2 octobre 2025

TABLE DES MATIÈRES

	Page
RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	iii
LISTE DES SIGLES, ACRONYMES ET ABRÉVIATIONS.....	v
RAPPORT DE LA DOUZIÈME SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT.....	1
	Paragraphes
Introduction.....	1
Ouverture de la session.....	2-5
Adoption de l'ordre du jour (point 1 de l'ordre du jour).....	6-7
Allocution principale – La sécurité sanitaire des aliments dans le cadre des défis régionaux en évolution (point 2 de l'ordre du jour).....	8-14
Questions émanant de la Commission du Codex Alimentarius et des organes subsidiaires du Codex (point 3 de l'ordre du jour).....	15-31
Harmonisation des normes régionales: dispositions sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail figurant dans les normes relatives à des produits qui relèvent du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (point 3.1 de l'ordre du jour).....	32-35
Norme régionale sur le maamoul (point 4 de l'ordre du jour).....	36-48
Sécurité sanitaire et qualité des aliments dans la région (point 5 de l'ordre du jour).....	39-55
Activités du Codex intéressant la région (point 6 de l'ordre du jour).....	56-71
Plan stratégique du Codex pour 2020-2025 – Mise en œuvre du Plan stratégique par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (point 7 de l'ordre du jour).....	72-74
Plan de travail du Codex en matière de communication – rapport d'activité (point 7.1 de l'ordre du jour).....	75-80
Plan stratégique du Codex pour 2026-2031 – état d'avancement et prochaines étapes (point 8 de l'ordre du jour).....	81-86
Utilisation et impact des normes du Codex dans la région (point 9 de l'ordre du jour).....	87-94
Nomination du coordonnateur pour le Proche-Orient (point 10 de l'ordre du jour).....	95-97
Autres questions (point 11 de l'ordre du jour).....	98-108
Date et lieu de la prochaine session (point 12 de l'ordre du jour).....	109

LISTE DES ANNEXES

	Page
Annexe I: Liste des participants.....	18
Annexe II: Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la <i>Norme régionale sur le dough</i> (<i>Proche-Orient</i>) (CXS 332R-2018).....	22
Annexe III, partie A: Alignement des dispositions relatives à l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail sur la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021).....	23
Annexe III, partie B: Ajout de dispositions sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans des normes du CCNE.....	24
Annexe IV: Norme régionale sur le maamoul.....	26
Annexe V: Enquête de satisfaction sur la communication régionale (12 ^e session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient).....	29

Annexe VI:	Activités en matière de communication dans le cadre du plan de travail régional 2025-2027 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2026-2031.....	31
Annexe VII:	Plan de travail 2026-2027 du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2026-2031.....	32

RÉSUMÉ ET ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Partie responsable	Objet	Texte/Thème	Code	Étape	Paragraphe(s)
Commission (48 ^e session)	Adoption	Dispositions sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans la <i>Norme régionale sur le houmous avec tahiné en conserve (Proche-Orient)</i> (CXS 257R-2007), la <i>Norme régionale sur le foul medemes en conserve (Proche-Orient)</i> (CXS 258R-2007), la <i>Norme régionale sur le tahiné (Proche-Orient)</i> (CXS 259R-2007), la <i>Norme régionale sur la harissa (purée de piment rouge piquant) (Proche-Orient)</i> (CXS 308R-2011), la <i>Norme régionale sur le halva avec tahiné (Proche-Orient)</i> (CXS 309R-2011) et la <i>Norme régionale sur la pâte de dattes (Proche-Orient)</i> (CXS 314R-2013).			35, alinéa ii, et annexe III, partie B
Commission (48 ^e session)	Nomination	Nomination du Sultanat d'Oman à la fonction de Coordonnateur pour le Proche-Orient, pour un second mandat.			129
Comité exécutif/ Commission	Adoption	Norme régionale sur le maamoul (sous réserve de l'approbation des sections concernées par le CCFA et le CCFL)	N06-2020	8	48 et annexe IV
Comité exécutif/ Commission	Adoption	Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la <i>Norme régionale sur le dough (CXS 332R-2018)</i> (sous réserve de l'approbation par le CCFA)			31 et annexe II
CCFA CCFL	Approbation	Sections concernées dans la <i>Norme régionale sur le maamoul (Proche-Orient)</i>			48 et annexe IV
CCFA	Information / Approbation	Confirmation concernant la catégorie d'aliments FC 12.2.2 aux fins de son ajout dans la <i>Norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) (Proche-Orient)</i> (CXS 341R-2020)			29
CCMAS	Information	Ajout de la valeur Nx de 5,71 pour le produit relevant de la <i>Norme régionale sur le tahiné (Proche-Orient)</i> (CXS 259R-2007) à l'annexe sur les valeurs Nx de la norme CXS 234-1999 et ajout corollaire d'un renvoi au document CXS 234-1999 dans la norme CXS 259R-2007			24, alinéa ii
		Suppression de la valeur Nx dans la <i>Norme régionale sur le dough (CXS 332R-2018)</i> et ajout corollaire d'un renvoi au document CXS 234-1999 dans la norme CXS 259R-2007			24, alinéa iii
FAO/OMS et membres	Information	Conclusions de l'allocution principale – La sécurité sanitaire des aliments dans le cadre des défis régionaux en évolution			14
Groupe de travail électronique (Sultanat d'Oman, État du Qatar) / membres, observateurs	Action	Examiner l'exhaustivité de la section sur les méthodes d'analyse dans les normes régionales et lorsque des méthodes d'analyse étaient indiquées, proposer des plans d'échantillonnage, selon qu'il convient, à la lumière de la version révisée des <i>Directives générales sur l'échantillonnage</i> (CXG 50-2004); Dans les normes où la section sur les méthodes d'analyse était incomplète, déterminer s'il était nécessaire d'ajouter des méthodes d'analyse et de formuler des recommandations relatives aux méthodes proposées, le cas échéant. Si possible et si nécessaire, des plans d'échantillonnage appropriés pouvaient également être proposés.			24 (a, b)

Partie responsable	Objet	Texte/Thème	Code	Étape	Paragraphe(s)
Liban, État de Libye et Algérie	Action	Élaboration d'un document de travail visant à déterminer s'il était nécessaire d'examiner le <i>Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient)</i> (CXC 71R-2013), afin de s'assurer de sa cohérence avec les <i>Principes généraux d'hygiène alimentaire</i> (CXC 1-1969) et les <i>Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels</i> (CXG 103-2024) et de formuler des suggestions et des recommandations au sujet des prochaines étapes ou des modifications importantes à apporter au Code d'usages CXC 71R-2013 à la 13 ^e session du Comité.			27
Secrétariat du Codex	Action	Ajouter les dispositions amendées sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans la <i>Norme régionale sur le dough (Proche-Orient)</i> (CXS 332R-2018) et la <i>Norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) (Proche-Orient)</i> (CXS 341R-2020) afin de les mettre en conformité avec la <i>Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail</i> (CXS 346-2021) (annexe III, partie A)			35, alinéa i, et annexe III, partie A
Membres	Action	Fournir des données afin de faciliter la validation/révision de la note de bas de page c de la section 3.2.3 du document CXS 33□1981, en coordination avec les organismes scientifiques régionaux concernés, et en informer le CCFO à sa 29 ^e session.			71, alinéa iii
Coordonnateur, membres et secrétariat du Codex	Information / Action	Plan de travail régional 2026-2027			86, alinéa i), annexe VII
		Plan de travail régional en matière de communication pour 2025-2027			80, alinéas i et ii, annexe V et annexe VI
Groupe de travail électronique (Liban, État de Lybie) / membres, observateurs	Action	Suivre les progrès accomplis au regard du plan de travail régional, hiérarchiser les activités en fonction des besoins et apporter des ajustements, s'il convient			86, alinéa ii, et annexe VII
Iran (République islamique d')	Action	Réviser le document de travail relatif à l'élaboration d'une norme sur l'eau de rose (Golab) en prenant en compte les débats tenus lors de la 12 ^e session du Comité de coordination FAO/OMS pour le Proche-Orient.			102

LISTE DES SIGLES, ACRONYMES ET ABRÉVIATIONS

BPA	bisphénol A
CCCF	Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments
CCFA	Comité du Codex sur les additifs alimentaires
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
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
CCNE	Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient
CCNFSDU	Comité du Codex sur la nutrition et les aliments diététiques ou de régime
CCPR	Comité du Codex sur les résidus de pesticides
COI	Conseil oléicole international
CRD	Document de séance
CXC	Code d'usages du Codex
CXG	Directives du Codex
CXS	Norme du Codex
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
FIL	Fédération internationale du lait
INFOSAN	Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments
ISO	Organisation internationale de normalisation
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JMPR	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides
LM	Limite maximale
LMR	Limite maximale de résidus
NGAA	Norme générale sur les additifs alimentaires
Nx	Facteur de conversion de l'azote en protéines
OMS	Organisation mondiale de la Santé
RSI	Règlement sanitaire international

INTRODUCTION

1. Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient a tenu sa 12^e session à Mascate (Sultanat d'Oman), à l'aimable invitation du Gouvernement du Sultanat d'Oman. M^{me} Intisar Al-Gharibi, Directrice du Département de l'évaluation des risques et de la gestion des crises au Centre de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments du Ministère de l'agriculture, de la pêche et des ressources en eau (Sultanat d'Oman), a présidé la session, à laquelle ont assisté 12 pays membres de la région Proche-Orient, deux pays membres extérieurs à la région et six organisations ayant le statut d'observateur. La liste des participants figure à l'annexe I.

OUVERTURE DE LA SESSION

2. La Présidente a souhaité la bienvenue aux délégués et a ouvert la réunion.
3. M. Hussein Al Masroori, Directeur général du Centre de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments (Sultanat d'Oman), a prononcé l'allocution d'ouverture, dans laquelle il a souligné que la session, la première que le Comité organise dans la région depuis plus d'une décennie, était importante, en particulier parce qu'elle permettrait d'échanger des connaissances et de tracer une voie vers un avenir plus ambitieux pour la sécurité sanitaire et la qualité des aliments dans la région.
4. M. Al Masroori a ensuite souligné que le Sultanat d'Oman, dans son rôle de coordonnateur, était résolu à faire entendre davantage la voix du Proche-Orient au sein du Codex, ce qui consistait à œuvrer en étroite coordination avec tous les partenaires afin de faire en sorte que les priorités régionales soient activement prises en compte dans le cadre des travaux d'établissement de normes mondiales. M. Al Masroori a conclu son intervention en indiquant que le but de la région était de tirer davantage parti du Codex en tant qu'outil pratique pour soutenir les producteurs, stimuler la croissance économique et protéger la santé des consommateurs dans tout le Proche-Orient.
5. M. Thaer Yaseen, Chef de mission de la FAO au Sultanat d'Oman, M. Jean Jabbour, Représentant de l'OMS au Sultanat d'Oman, M. Khalid AlZaharani et M^{me} Betül Vazgeçer, vice-présidents de la Commission du Codex Alimentarius, ainsi que M^{me} Sarah Cahill, Secrétaire du Codex, se sont également adressés au Comité.

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

6. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire de la session et est convenu d'examiner les thèmes suivants au titre du point 11 (Autres questions), à condition qu'il dispose du temps nécessaire:
 - i. Proposition relative à l'élaboration d'une norme sur l'eau de rose (Golab).
 - ii. Document de travail sur la gestion des matériaux en contact avec les aliments, les pratiques réglementaires dans le secteur alimentaire et le rôle du Codex.
7. Le Comité est également convenu:
 - i. d'examiner les documents CRD4 (République arabe syrienne) et CRD6 (Émirats arabes unis) au titre du point 6 de l'ordre du jour (Activités du Codex intéressant la région) et
 - ii. d'établir un groupe de travail de session, présidé par le Liban, ouvert à tous les membres et observateurs et travaillant en anglais, français et arabe, afin d'examiner et de mettre au point un projet de plan de travail visant à faciliter la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2026-2031 et de formuler des recommandations en vue de leur examen en séance plénière au titre du point 8 de l'ordre du jour.

ALLOCUTION PRINCIPALE – LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS DANS LE CADRE DES DÉFIS RÉGIONAUX EN ÉVOLUTION (point 2 de l'ordre du jour)²

8. M. Saleh Al-Shanfari, Président du Comité de la sécurité alimentaire (Sultanat d'Oman), a prononcé l'allocution principale intitulée «La sécurité sanitaire des aliments dans le cadre des défis régionaux en évolution». Compte tenu du contexte actuel de la région, l'allocution principale a souligné l'importance de la collaboration entre le secteur privé et les autorités de réglementation s'agissant de préserver la sécurité sanitaire et la qualité des aliments ainsi que la confiance des consommateurs.
9. La nécessité de renforcer la confiance aussi bien dans les denrées alimentaires produites localement que dans celles qui sont importées, et ce dans l'ensemble de la région, a été soulignée, et des exemples d'outils ayant été employés à cette fin au Sultanat d'Oman ont été présentés. La clarté de l'étiquetage a été citée comme moyen important de permettre aux consommateurs de prendre des décisions éclairées concernant

¹ CX/NE 25/12/1; CRD05 (Iran [République islamique d']); CRD07 (État du Qatar, Organisation arabe pour le développement industriel, la normalisation et l'exploitation minière [AIDSMO]) et Union internationale de science et de technologie alimentaires [IUFoST]).

² CX/NE 25/12/2; CRD03 (Royaume d'Arabie saoudite et Liban).

leurs achats alimentaires et leurs produits afin de favoriser la reconnaissance des produits et le lien avec le consommateur, ainsi que l'utilisation de labels ou de programmes de qualité facilitant la communication au sujet de la sécurité sanitaire et de la qualité des produits.

10. Il a également été souligné que les avancées technologiques offraient aux consommateurs un accès inédit à l'information, la validité de cette information étant cependant très variable. Cela ajoute aux défis que rencontrent à la fois les autorités de réglementation et le secteur privé s'agissant de communiquer efficacement au sujet de la sécurité sanitaire, de la qualité et de l'authenticité des produits. Une récente étude menée auprès des consommateurs au Sultanat d'Oman a par ailleurs donné un aperçu des lacunes devant être comblées en matière de sensibilisation des consommateurs. L'orateur a encouragé la poursuite de la collaboration entre toutes les parties prenantes et a réaffirmé qu'il importait d'adopter des normes visant à préserver la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et d'adhérer à ces normes et qu'il était nécessaire de prendre des mesures intégrées pour répondre aux besoins d'information des consommateurs, lesquelles mesures peuvent consister à sensibiliser le public, à promouvoir la transparence et à établir des voies de communication fiables à destination des consommateurs de l'ensemble de la région.

Débat

11. Les délégués ont accueilli favorablement l'allocution principale et les principales questions que celle-ci a soulevées en ce qui concerne la collaboration entre les autorités de réglementation et le secteur privé, la sensibilisation des consommateurs et le renforcement de leur confiance et la facilitation de l'accès aux marchés pour les produits de la région. Ils ont en outre formulé les observations suivantes:
 - Il était essentiel que des liens solides unissent le secteur privé et les autorités de réglementation, et la recherche de mécanismes optimaux permettant de parvenir à une telle collaboration était nécessaire et suscitait un intérêt évident. Par conséquent, il importait que les membres de la région mettent en commun leurs données d'expérience à cet égard.
 - La réglementation, en plus d'être une composante essentielle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, jouait un rôle clé s'agissant de garantir un étiquetage correct facilitant la prise de décisions éclairées par les consommateurs.
 - Les petites et moyennes entreprises, en particulier, avaient besoin d'un appui pour s'assurer qu'elles respectaient les exigences de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et qu'elles étaient bien positionnées pour accéder aux marchés. Il était possible, pour y contribuer, d'offrir régulièrement des possibilités de formation et de mener des initiatives de renforcement des capacités.
 - Les conflits et les catastrophes naturelles avaient une incidence particulière sur la sensibilisation et les choix des consommateurs, et il fallait que la FAO et l'OMS aident les pays à faire face à ces contextes spécifiques et facilitent l'accès aux programmes en faveur d'aliments sains.
 - Les mécanismes nationaux du Codex tels que les comités nationaux du Codex jouaient un rôle précieux s'agissant de réunir toutes les parties prenantes et facilitaient le dialogue et la collaboration entre le secteur privé, les autorités de réglementation, les consommateurs et les établissements universitaires et institutions de recherche.
 - Il était également important d'établir un lien entre les produits et leur lieu d'origine et patrimoine culturel aux fins de la croissance des marchés, bien qu'il ait été noté que cette dimension sortait du champ d'application des normes du Codex.
 - La recherche était d'une importance critique aussi bien pour la sécurité sanitaire que pour la qualité des aliments, ainsi qu'en tant que socle sur lequel reposait la compréhension des consommateurs et le renforcement tant de la confiance des consommateurs que des relations avec eux. Différentes approches pouvaient être employées pour mobiliser les acteurs de la recherche, qu'ils relèvent des universités, du secteur privé ou des initiatives de recherche publiques, et il s'agissait là d'un domaine méritant d'être développé et que l'on y consacre davantage de ressources.
 - Il était important de sensibiliser les consommateurs de l'ensemble de la région et de mettre en commun les données d'expérience sur les approches efficaces, notamment les informations issues des enquêtes menées auprès des consommateurs, qui donnaient un aperçu du niveau de connaissances de ces derniers et des questions qui leur étaient chères.
 - Les partenariats public-privé ont été mis en évidence en tant que moyen clé d'assurer la sécurité sanitaire et la qualité des aliments, et le rôle des comités nationaux du Codex s'agissant d'unir les parties prenantes a été salué.

- Il était essentiel de mobiliser toutes les parties prenantes clés de la région, en s'appuyant sur un cadre durable et en offrant la possibilité de mettre en commun les données d'expérience et de faire intervenir les acteurs de la recherche concernés.

12. Le secrétariat du Codex a pris note de la possibilité que ce débat offrait aux membres et aux observateurs de la région de mettre en commun leurs données d'expérience, et a repris à son compte les observations des membres au sujet de l'occasion que le Codex offrait de mobiliser diverses parties prenantes grâce à la participation d'observateurs lors des réunions du Codex ainsi qu'aux programmes et aux comités du Codex à l'échelon national, dont il encourageait l'utilisation. S'agissant des échanges au sujet de l'établissement d'un lien entre les produits et leur lieu d'origine, le secrétariat du Codex a noté que les normes du Codex portaient sur la sécurité sanitaire et la qualité, les questions relatives à la qualité étant limitées aux aspects intéressant les membres de la Commission du Codex Alimentarius au sens large.

Conclusion

13. Le Comité:

- i. a remercié le Sultanat d'Oman ainsi que l'orateur principal, M. Saleh Al-Shanfari, pour l'allocution principale et les informations que celle-ci a permis de fournir;
- ii. a noté les retours et les observations formulés durant les débats et encouragé les membres à prendre des mesures ciblées pour progresser dans la définition de priorités, en particulier concernant:
 - a) la nécessité d'une approche globale de la ferme à la table, nécessitant une collaboration entre le secteur privé, les autorités de réglementation, les consommateurs et les chercheurs, afin de garantir la sécurité sanitaire et la qualité des aliments et de renforcer la confiance des consommateurs et des marchés à l'égard des produits nationaux et des produits importés;
 - b) l'utilisation optimale et le renforcement des cadres de la région à l'appui d'une telle collaboration et la promotion de la mobilisation de toutes les parties prenantes concernées (Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient et comités nationaux du Codex, par exemple).

QUESTIONS ÉMANANT DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET DES ORGANES SUBSIDIAIRES DU CODEX (point 3 de l'ordre du jour)³

14. Le secrétariat du Codex a présenté le document CX/NE 25/12/3, qui expose les questions soumises pour information et les questions demandant une action.

Questions soumises pour information

15. Le secrétariat du Codex a présenté les questions énoncées dans le document qui étaient soumises pour information uniquement, en notant que la question liée à la *Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981) et celle au sujet de la proposition visant l'élaboration d'une norme sur le lait de chamelle pasteurisé seraient examinées au titre du point 6 intitulé «Activités du Codex intéressant la région». S'agissant de la proposition d'élaboration d'une norme sur le lait de chamelle pasteurisé, le secrétariat du Codex a en outre rappelé qu'une lettre circulaire (CL 2025/50-CAC) avait été diffusée, dans laquelle il était demandé que soient formulées des observations concernant cette proposition, et a invité les membres et observateurs du Comité à y répondre dans les délais impartis en soumettant leurs observations.

Conclusion

16. Le Comité:

- i. a pris note des questions présentées pour information qui émanent de la Commission, du Comité exécutif, du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS), du Comité du Codex sur les graisses et les huiles (CCFO), du Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP), du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS), du Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires (CCFL), du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF) et du secrétariat du Codex;
- ii. a encouragé les membres à mettre activement à profit les occasions de contribuer aux débats du Comité exécutif et de la Commission, notamment en répondant aux lettres circulaires émanant des comités et du secrétariat du Codex, telles que la lettre circulaire CL 2025/50-CAC, dans laquelle sont demandées des observations relatives à une proposition d'élaboration d'une norme sur le lait de chamelle pasteurisé;

³ CX/NE 25/12/3; CX/NE 25/12/3 Add.1.

- iii. a noté que les propositions de nouveaux travaux sur les nouvelles sources d'aliments et les nouveaux systèmes de production d'aliments pouvaient être soumises, si nécessaire, au moyen des mécanismes du Codex existants;
- iv. a encouragé les membres à utiliser le manuel relatif aux groupes de travail électroniques, qui a été publié récemment, afin de faciliter la participation à ces groupes de travail et de réfléchir au rôle de chef de file pouvant être assumé au sein des groupes de travail des comités;
- v. a pris note de la recommandation formulée par le Comité exécutif, à sa 88^e session, préconisant d'approuver la modification de l'ordre du jour des comités FAO/OMS de coordination consistant à y inclure un point consacré aux «questions d'intérêt pour la région émanant d'organisations régionales et d'autres organisations internationales».

Questions demandant une action

Demandes du Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage (CCMAS)

- *Examen des plans d'échantillonnage dans les normes du Comité*

17. Le secrétariat du Codex a rappelé qu'à la suite de l'achèvement des travaux sur la révision des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004) et de la publication du document d'information intitulé «Exemples concrets de plans d'échantillonnage», le Comité était à même de commencer l'examen de ses normes respectives relatives à des produits, comme demandé par le CCMAS, pour veiller à ce que celles-ci contiennent les plans d'échantillonnage requis. En réponse à la question de savoir si ce travail n'avait été confié qu'au Comité, le secrétariat du Codex a précisé que ce travail d'examen découlait d'une demande plus générale que le CCMAS avait adressée à tous les comités du Codex qui avaient élaboré des normes relatives à des produits.
18. Le secrétariat du Codex a également précisé qu'aucun plan d'échantillonnage n'avait été intégré dans les normes régionales jusqu'à présent, ajoutant que, dans six normes, la section sur les méthodes d'analyse était incomplète et qu'il fallait la compléter avant de pouvoir proposer les plans d'échantillonnage. Sachant cela, le secrétariat du Codex a fait valoir qu'étant donné que la section sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage était plus ou moins complète selon les normes régionales, il était nécessaire d'adopter une approche progressive pour mener à bien ce travail.
19. Le Comité a noté qu'il était important d'entreprendre ce travail afin de veiller à ce que les normes régionales continuent d'être alignées sur les textes du Codex pertinents et conformes à ceux-ci, ainsi que d'examiner et de réviser les méthodes d'analyse et d'étoffer les plans d'échantillonnage figurant dans ces normes, selon les besoins. Notant que la tâche était complexe et importante, le Comité a décidé d'établir un groupe de travail électronique, présidé par le Sultanat d'Oman et coprésidé par l'État du Qatar et ouvert à tous les membres et observateurs du Codex, qui se pencherait sur la demande et présenterait un rapport à la 13^e session du Comité.

- *Facteurs de conversion de l'azote en protéines (Nx)*

20. Le secrétariat du Codex a rappelé que le CCMAS avait regroupé tous les facteurs de conversion de l'azote en protéines (Nx) dans une seule et même annexe du document intitulé *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999), avait décidé de transmettre cette annexe à la Commission, à sa 48^e session, pour adoption, et avait par conséquent recommandé aux comités des produits de supprimer les valeurs Nx dans leurs normes portant sur un produit afin d'éviter les doubles emplois et les éventuelles incohérences. Comme la *Norme régionale sur le tahiné (Proche-Orient)* (CXS 259R-2007) contenait une disposition relative à la teneur en protéines mais ne contenait pas de valeur Nx, le CCMAS a demandé au Comité d'envisager d'ajouter dans la norme la valeur Nx proposée de 5,71. Les valeurs Nx ayant été regroupées dans une annexe au document CXS 234-1999, le secrétariat du Codex a en outre informé le Comité qu'il pourrait répondre à cette demande en confirmant qu'il approuvait cette valeur Nx proposée et en ajoutant un renvoi au document CXS 234-1999 dans la norme CXS 259R-2007. Notant que la *Norme régionale sur le dough* (CXS 332R-2018) comprenait une valeur Nx, il a également été proposé que cette valeur soit là encore remplacée par un renvoi à l'annexe sur les valeurs Nx du document CXS 234-1999.
21. Un membre a souligné que le regroupement des facteurs Nx dans l'annexe au document CXS 234-1999 renforcerait considérablement la cohérence entre les normes du Codex. De plus, il a souligné que les normes ISO fournissaient déjà des facteurs de conversion précis et qu'il était essentiel d'aligner les normes du Codex sur ces valeurs pour améliorer la comparabilité des résultats et renforcer la confiance à l'égard des déclarations sur les teneurs en protéines dans les différents marchés.
22. Le Comité a approuvé la valeur Nx de 5,71 pour la norme CXS 259R-2007. En outre, prenant acte de la création de l'annexe à l'initiative du CCMAS, le Comité a décidé d'ajouter un renvoi au document

CXS 234-1999 dans les normes CXS 259R-2007 et CXS 332R-2018 et, par conséquent, de supprimer la valeur Nx dans la norme CXS 332R-2018.

Conclusion

23. Le Comité est convenu:

- i. de créer un groupe de travail électronique présidé par le Sultanat d'Oman et coprésidé par l'État du Qatar, travaillant en anglais et en arabe et ouvert à tous les membres et observateurs du Codex, afin:
 - a. d'examiner la section sur les méthodes d'analyse dans les normes régionales pour déterminer si elle était complète et, si des méthodes d'analyse avaient été fournies, de proposer des plans d'échantillonnage, selon qu'il convenait, à la lumière de la version révisée des *Directives générales sur l'échantillonnage* (CXG 50-2004);
 - b. de déterminer, lorsque la section sur les méthodes d'analyse était incomplète, s'il était nécessaire d'inclure des méthodes d'analyse, et de formuler des recommandations relatives aux méthodes proposées, selon qu'il convenait. Si possible et si nécessaire, des plans d'échantillonnage appropriés pouvaient également être proposés;
 - c. d'élaborer un rapport du groupe de travail électronique, qui serait soumis au secrétariat du Codex au moins 3 mois avant la 13^e session du Comité;
- ii. de demander à la Commission, à sa 48^e session, d'ajouter la valeur Nx de 5,71 pour le produit relevant de la *Norme régionale sur le tahiné (Proche-Orient)* (CXS 259R-2007) à l'annexe sur les valeurs Nx à la norme CXS 234-1999, et suite à cette modification, d'ajouter un renvoi au document CXS 234-1999 dans la norme CXS 259R-2007;
- iii. à la suite de l'approbation par la Commission, à sa 48^e session, de l'ajout d'une annexe sur les facteurs Nx au document CXS 234-1999, de demander à la Commission d'adopter une modification corollaire de la *Norme régionale sur le dough* (CXS 332R-2018), à savoir la suppression de la valeur Nx qui y figure et son remplacement par un renvoi au document CXS 234-1999;
- iv. d'informer le CCMAS des actions susmentionnées.

Demandes émanant du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)

24. Le secrétariat du Codex a informé le Comité qu'à la suite de l'adoption, par la Commission à sa 47^e session, des *Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels* (CXG 103-2024) et, pour rappel, de la révision des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) par la Commission à sa 45^e session, le CCFH avait demandé aux comités FAO/OMS de coordination concernés d'examiner leurs textes respectifs sur les aliments vendus sur la voie publique, afin de s'assurer de leur cohérence avec les documents CXC 1-1969 et CXG 103-2024 et d'envisager les suites nécessaires à donner.
25. Le secrétariat du pays hôte du CCFH s'est dit disposé à aider les membres du Comité à mener cet examen.

Conclusion

26. Le Comité est convenu de demander au Liban, avec l'appui de l'État de Libye et de l'Algérie, d'élaborer un document de travail visant à déterminer s'il était nécessaire d'examiner le *Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient)* (CXC 71R-2013), afin de s'assurer de sa cohérence avec les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969) et les *Directives pour les mesures de maîtrise de l'hygiène alimentaire sur les marchés alimentaires traditionnels* (CXG 103-2024), et de formuler des suggestions et des recommandations au sujet des prochaines étapes ou des modifications importantes à apporter au Code d'usages CXC 71R-2013 à la 13^e session du Comité.

Demandes émanant du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA)

- *Catégorie d'aliments appropriée pour la Norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) (Proche-Orient)* (CXS 341R-2020)
27. Le secrétariat du Codex a informé le Comité que pour ce qui était d'aligner sur la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (GSFA, CXS 192-1995) les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) (Proche-Orient)* (CXS 341R-2020), le CCFA, à sa 55^e session, avait sollicité des éclaircissements du Comité concernant la catégorie d'aliments appropriée pour le zaatar (mélanges d'épices). Le secrétariat a en outre fait savoir au Comité que compte tenu de la composition du zaatar, le CCFA avait noté que la catégorie d'aliments 12.2.2 serait plus appropriée pour les produits conformes à la norme CXS 341R-2020.

Conclusion

28. Le Comité a accueilli favorablement la proposition du CCFA concernant la pertinence de la catégorie d'aliments 12.2.2 pour les produits conformes à la norme CXS 341R-2020, et est convenu d'en informer le CCFA.

- *Dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la Norme régionale sur le dough (CXS 332R-2018)*

29. Le secrétariat du Codex a noté que le Comité, à sa 11^e session, avait suspendu les travaux sur les additifs alimentaires concernant la norme CXS 332R-2018, compte tenu de l'alignement en cours des dispositions relatives aux additifs de la *Norme sur les laits fermentés* (CXS 243-2003) sur la *Norme générale sur les additifs alimentaires*. Il a en outre fait savoir au Comité que cet alignement avait été mené à bien et a proposé au Comité d'élaborer les dispositions relatives aux additifs alimentaires du dough en utilisant comme point de départ les dispositions sur les additifs alimentaires, nouvellement alignées, de la norme CXS 243-2003, en y apportant les modifications nécessaires, telles que présentées à l'annexe I du document CX/NE 25/12/3 Add.1.

Conclusion

30. Le Comité est convenu de transmettre les dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans la norme CXS 332R-2018 (annexe II) à la Commission pour adoption, après approbation par le CCFA.

HARMONISATION DES NORMES RÉGIONALES: DISPOSITIONS SUR L'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL FIGURANT DANS LES NORMES RELATIVES À DES PRODUITS QUI RELEVANT DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT (point 3.1 de l'ordre du jour)⁴

31. Le Royaume d'Arabie saoudite, qui assure la présidence du groupe de travail électronique, s'exprimant également au nom du Sultanat d'Oman, qui assure la coprésidence, a présenté le point et fourni des informations générales sur les travaux. La présidence du groupe de travail électronique a exposé brièvement le processus des travaux, et a mis en avant les principaux points de débat au sein du groupe de travail électronique, ainsi que les réponses à la lettre circulaire CL 2025/46-NE, qui contient une recommandation tendant à faire figurer des règles d'étiquetage pour les récipients non destinés à la vente au détail dans la *Norme régionale sur le houmous avec tahiné en conserve (Proche-Orient)* (CXS 257R-2007), la *Norme régionale sur le foul medemes en conserve (Proche-Orient)* (CXS 258R-2007), la *Norme régionale sur le tahiné (Proche-Orient)* (CXS 259R-2007), la *Norme régionale sur la harissa (purée de piment rouge piquant) (Proche-Orient)* (CXS 308R-2011), la *Norme régionale sur le halva avec tahiné (Proche-Orient)* (CXS 309R-2011) et la *Norme régionale sur la pâte de dattes (Proche-Orient)* (CXS 314R-2013) afin de garantir la cohérence des pratiques commerciales et la conformité avec la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

32. La présidence du groupe de travail électronique a conclu en notant que les dispositions actuelles relatives aux récipients non destinés à la vente au détail figurant dans la *Norme régionale sur le dough (Proche-Orient)* (CXS 332R-2018) et la *Norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) (Proche-Orient)* (CXS 341R-2020) avaient également été passées en revue, et qu'il avait été proposé de remplacer le texte actuel par un renvoi à la norme CXS 346-2021.

33. Le Comité, à sa 12^e session, a noté le soutien général dont bénéficient les travaux menés par le groupe de travail électronique et a remercié le Royaume d'Arabie saoudite et le Sultanat d'Oman d'assurer la présidence et la coprésidence du groupe de travail électronique.

Conclusion

34. Le Comité est convenu:

- d'amender les dispositions sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans la *Norme régionale sur le dough (Proche-Orient)* (CXS 332R-2018) et la *Norme régionale sur le zaatar (mélange d'épices) (Proche-Orient)* (CXS 341R-2020) afin de les mettre en conformité avec la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021) (annexe III, partie A);
- d'inclure des dispositions sur l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail dans la *Norme régionale sur le houmous avec tahiné en conserve (Proche-Orient)* (CXS 257R-2007), la *Norme régionale sur le foul medemes en conserve (Proche-Orient)* (CXS 258R-2007), la *Norme régionale sur le tahiné (Proche-Orient)* (CXS 259R-2007), la *Norme régionale sur la harissa (purée de piment rouge piquant) (Proche-Orient)* (CXS 308R-2011), la *Norme régionale sur le halva avec*

⁴ CX/NE 25/12/4; CX/NE 25/12/4 Add.1.

tahiné (Proche-Orient) (CXS 309R-2011) et la *Norme régionale sur la pâte de dattes (Proche-Orient)* (CXS 314R-2013), lesquelles ont été transmises à la Commission pour adoption, à sa 48^e session, et d'en informer le CCFL (annexe III, partie B).

NORME RÉGIONALE SUR LE MAAMOUL (point 4 de l'ordre du jour)⁵

35. Le royaume d'Arabie saoudite, qui assurait la présidence du groupe de travail électronique et s'exprimait également au nom du Liban, le Vice-Président, a présenté le point et a rappelé que le projet de norme avait été adopté à l'étape 5 par la Commission, à sa 46^e session. Le Royaume d'Arabie saoudite a indiqué que le groupe de travail électronique avait axé son travail sur la résolution des questions en suspens signalées par le Comité à sa 11^e session, à savoir les facteurs de qualité et les méthodes d'analyse correspondantes, mais que d'autres modifications d'ordre rédactionnel avaient été apportées à d'autres parties du document à des fins de clarté. La présidence du groupe de travail électronique a également signalé que les observations reçues en réponse à la lettre circulaire CL 2025/46-NE avaient été examinées et qu'une version révisée de la norme avait été élaborée et publiée dans le document CRD03, et a proposé que cette version serve de base pour les débats de la présente session du Comité.

Débat

36. Le Comité, s'appuyant sur document CRD03 qui a servi de base au débat, a examiné la norme régionale section par section, a apporté des modifications d'ordre rédactionnel et a clarifié la formulation, le cas échéant. Il a notamment supprimé des redondances, ajusté la numérotation lorsque cela était nécessaire et formulé les recommandations et pris les décisions suivantes concernant les différentes sections.

2.1. Définition du produit

37. Compte tenu d'une incohérence entre la définition du produit et les ingrédients de la pâte indiqués à la section 3.1 – qui comprenaient des types de farine autres que la farine de blé, ainsi que le son de blé, le germe de blé et le germe de maïs – il a été conclu, à l'issue d'un long débat, que l'utilisation de farine de blé ne définissait pas le maamoul, car d'autres types de farine pouvaient être utilisés avec ou à la place de la farine de blé dans ce produit. Il a donc été convenu de supprimer la référence au blé dans la définition du produit et de ne mentionner que la farine telle que décrite à la section 3.1 et/ou la semoule. Il a également été indiqué que le son de blé, le germe de blé et le germe de maïs étaient facultatifs et n'étaient pas des ingrédients qui définissaient le produit.

Section 3.1.1

38. Compte tenu du débat sur la section 2.1, «germe de blé», «germe de maïs» et «son de blé» ont été supprimés de cette section et déplacés à la section 3.2, «Ingrédients facultatifs de la pâte». Tous les types de farine ont été regroupés dans une seule liste.

Section 3.2.2

39. Une réserve a été émise concernant l'utilisation, dans la version en anglais de la norme, du terme «flavoured water» en tant qu'ingrédient facultatif, car ce type d'eau correspondait à un large éventail de produits, dont nombre d'entre eux n'étaient pas utilisés dans le maamoul, et l'on a considéré qu'il conviendrait mieux d'utiliser un terme plus spécifique qui représenterait mieux les eaux aromatisées utilisées dans le produit. Il a été convenu de remplacer «flavoured water» par «aromatic water» à des fins de plus grande clarté, tout en gardant «eau florale» comme exemple.

Section 3.4 Ingrédients de l'enrobage

40. Il a été proposé d'ajouter dans la liste établie d'autres ingrédients possibles pour l'enrobage. Toutefois, il a été indiqué qu'il y avait de nombreux types d'enrobages possibles et que la liste n'était pas censée être totalement exhaustive. L'utilisation de l'expression «tels que» avant les exemples offrait la souplesse nécessaire pour utiliser d'autres ingrédients d'enrobage ne figurant pas dans la liste, le cas échéant.

Section 6.2 Hygiène

41. À la suite du débat portant sur l'éventuel ajout, dans cette section, d'une référence à l'hygiène dans le secteur de la vente au détail, il a été noté que les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXG 1 □ 1969) contenaient des dispositions en matière d'hygiène à l'intention des professionnels du secteur alimentaire qui concernaient également les détaillants et il a été convenu de laisser le texte en l'état.

⁵ CX/NE 25/12/5; CX/NE 25/12/5 Add 1; CRD03 (Royaume d'Arabie saoudite et Liban).

7.1 Nom du produit

42. Il a été proposé de mentionner également l'enrobage dans le nom du produit. Toutefois, étant donné que cette disposition indiquait le nom prescrit pour le maamoul et que certains types de maamoul n'avaient pas d'enrobage, cet ajout n'était pas souhaitable.

8. Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

43. Conformément à ce qui a été convenu au titre du point 3 concernant l'élaboration de plans d'échantillonnage et leur ajout dans les normes régionales le cas échéant, il a été décidé de confier également au groupe de travail électronique l'élaboration des plans d'échantillonnage nécessaires pour la présente norme.
44. Répondant à une question sur l'utilisation d'autres méthodes pour vérifier la conformité à la norme, le secrétariat du Codex a indiqué que les méthodes actuelles étaient des méthodes d'analyse recommandées, qui devaient être examinées et éventuellement amendées par le CCMAS avant leur approbation. Il a également été indiqué que l'on avait établi que les méthodes correspondaient à un des quatre types de méthodes décrites dans le *Manuel de procédure du Codex*, qui indiquait le niveau de flexibilité inhérente. Ainsi, ces méthodes recommandées devraient être utilisées à des fins de référence lors de l'étalonnage des méthodes utilisées ou introduites pour les examens de routine et les contrôles, le cas échéant.

Observations générales

45. Certains membres ont indiqué que la norme gagnerait à être plus précise, notamment concernant la quantité minimale de garniture, afin de mieux caractériser le maamoul et de prévenir une interprétation erronée ou une mauvaise utilisation de la norme après son adoption. Toutefois, étant donné qu'il n'y avait pas suffisamment de données pour améliorer la précision, les membres ont été encouragés à recueillir les données en question. Lorsque ces données seraient disponibles, le Comité pourrait envisager de réviser la norme, s'il convenait.
46. Le Comité a remercié le Royaume d'Arabie saoudite et le Liban pour tous les efforts qu'ils ont consentis pour mener à bien les travaux sur cette norme.

Conclusion

47. Le Comité a noté que toutes les questions en suspens ayant trait à la norme sur le maamoul avaient été traitées et est convenu de transmettre celle-ci à la Commission pour adoption à l'étape 8, après approbation des dispositions concernées par le CCFA et CCFL, et de transmettre les méthodes d'analyse au CCMAS pour approbation et inclusion dans la norme CXS 234-1999 (annexe IV).

SÉCURITÉ SANITAIRE ET QUALITÉ DES ALIMENTS DANS LA RÉGION (point 5 de l'ordre du jour)⁶

48. Les représentants de la de FAO et de l'OMS ont présenté ce point en donnant un aperçu de certaines des activités destinées à fournir un appui technique aux membres, et des initiatives régionales et mondiales intéressant la région, notamment:
- le cadre de coordination reliant les Priorités stratégiques de la FAO en matière de sécurité sanitaire des aliments au titre du Cadre stratégique 2022-2031, et la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments (2022-2030), garantissant la complémentarité et la cohérence des actions menées aux niveaux régional et national;
 - la première réunion régionale du Réseau international FAO/OMS des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN) pour la région Méditerranée orientale de l'OMS et la région Proche-Orient et Afrique du Nord de la FAO, visant à renforcer les efforts de collaboration au sein de la région pour une meilleure préparation et une gestion efficace des incidents de sécurité sanitaire des aliments;
 - la célébration conjointe de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments en 2024 et en 2025, axée sur une sécurité sanitaire des aliments fondée sur la science et la mobilisation du public par le biais de webinaires et de campagnes sur les réseaux sociaux;
 - les contributions de la FAO et de l'OMS aux efforts de lutte contre la résistance aux antimicrobiens dans le cadre du Groupe de direction mondial sur la résistance aux antimicrobiens, en fournissant des orientations adaptées et des activités répondant aux besoins spécifiques de la région;
 - une réunion régionale de l'OMS ayant rassemblé 19 pays afin de définir les priorités et les mesures à prendre pour atteindre les cibles mondiales fixées dans la Stratégie mondiale de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments 2022-2030;

⁶ CX/NE 25/12/6.

- l'Alliance de l'OMS pour la sécurité sanitaire des aliments, lancée en 2024, destinée à soutenir les États membres dans le renforcement de la surveillance nationale des maladies d'origine alimentaire et du contrôle des aliments;
- l'achèvement par la FAO d'un rapport présentant un panorama complet de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments dans la région et précisant les principaux facteurs, défis et impératifs. Ce rapport servira de référence pour orienter les interventions stratégiques et soutenir l'élaboration d'un cadre d'action régional pour la transformation de la sécurité sanitaire des aliments, pleinement aligné sur l'approche «Une seule santé»;
- l'appui apporté par la FAO aux pays membres pour l'application de l'outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes nationaux de contrôle des aliments. Des évaluations ont été menées avec succès au Soudan, en Tunisie, à Abu Dhabi (Émirats arabes unis) et en Égypte, et une évaluation du système de contrôle des aliments actuellement menée aux Émirats arabes unis devrait s'achever d'ici à novembre 2025.

49. Il a également été noté que, dans le cadre de son engagement continu en faveur du renforcement de la sécurité sanitaire des aliments dans toute la région, la FAO a nommé un responsable de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, qui exercera ses fonctions depuis le Bureau régional pour le Proche-Orient et l'Afrique du Nord, au Caire.

Débat

50. Les membres ont exprimé leur appréciation pour le document de travail, les présentations et les efforts déployés par la FAO et l'OMS dans la région. Ils ont également souligné l'importance des efforts consentis par les deux organisations pour mettre à disposition en langue arabe les ressources pertinentes, afin de les rendre plus accessibles et mieux adaptées à la région.

Réseau international des autorités de sécurité sanitaire des aliments (INFOSAN)

51. On a mis en avant le rôle essentiel joué par INFOSAN, et souligné la nécessité d'organiser des réunions régionales et de dispenser des formations ciblées. Le Représentant de l'OMS a rappelé l'importance cruciale du réseau s'agissant de détecter les menaces pour la sécurité sanitaire des aliments, de partager les informations et de mettre en place des mesures d'intervention de manière rapide et coordonnée, notant que cette approche était conforme aux exigences du Règlement sanitaire international (RSI 2005). Suite à une demande de soutien supplémentaire adressée à la FAO et à l'OMS, jugée nécessaire pour renforcer l'engagement aux niveaux régional et national, les représentants des deux organisations ont confirmé leur volonté de continuer à apporter un appui aux pays membres afin de favoriser leur participation active au réseau INFOSAN.

Outil FAO/OMS d'évaluation des systèmes de contrôle des aliments

52. Un membre a sollicité des éclaircissements quant aux conditions requises pour bénéficier d'un appui en vue de faciliter l'évaluation du système national de contrôle des aliments au moyen de l'outil FAO/OMS prévu à cet effet. En réponse, le Représentant de la FAO a rappelé l'importance de l'outil pour mesurer les résultats et comprendre les priorités et les domaines à améliorer pour chaque pays. Il a encouragé tous les membres à s'adresser à leurs bureaux nationaux respectifs de la FAO, tout en précisant que le Bureau régional de la FAO demeurerait également disponible pour fournir l'assistance nécessaire, le cas échéant.

Nutrition et alimentation saine

53. En réponse à une demande concernant les activités menées dans le domaine de la nutrition en rapport avec une alimentation saine, le Représentant de la FAO a présenté des informations sur divers programmes et initiatives, allant des programmes d'alimentation scolaire aux travaux conjoints de la FAO et de l'OMS au niveau mondial pour définir les régimes alimentaires sains, ainsi que sur l'élaboration d'un tableau de bord pour la région destiné à faciliter l'accès aux outils et ressources nécessaires. Des efforts ont également été déployés pour soutenir les organisations de la société civile œuvrant en faveur d'une alimentation saine dans plusieurs pays de la région. Le Représentant a conclu en rappelant l'interdépendance étroite entre sécurité sanitaire des aliments et nutrition, mise en évidence dans les initiatives conjointes en cours menées par la FAO et l'OMS.

Conclusion

54. Le Comité:

- i. a pris note avec satisfaction des informations fournies ainsi que des efforts entrepris par la FAO et l'OMS;
- ii. a encouragé les membres à collaborer directement avec la FAO et l'OMS pour obtenir toute information complémentaire et recevoir l'appui nécessaire.

ACTIVITÉS DU CODEX INTÉRESSANT LA RÉGION (point 6 de l'ordre du jour)⁷

55. Le Coordonnateur a présenté le point de l'ordre du jour et a noté les principales questions relatives aux activités du Codex intéressant la région Proche-Orient.

Débat

56. Les membres ont remercié le Coordonnateur du travail accompli pour élaborer le document, ont confirmé l'importance et l'intérêt pour la région des activités du Codex qui sont mentionnées dans le document CX/NE 25/12/7, et ont formulé les observations suivantes:

Bisphénol A (BPA)

57. En ce qui concerne l'inscription du BPA sur la liste des contaminants que le JEFCA doit évaluer en priorité, un membre a souligné que tout retard pris dans la formulation d'indications par le Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires (JEFCA) pourrait empêcher de réagir rapidement face aux nouveaux défis, ce qui pourrait perturber le commerce mondial des denrées alimentaires et laisser sans indications scientifiques internationales des pays qui n'auraient pas leur propre organisme national d'évaluation des risques.
58. Le Comité est convenu d'ajouter les travaux pertinents sur le BPA à la liste des priorités pour la région, en vue de faciliter également la communication d'informations supplémentaires sur le BPA dans le cadre de la lettre circulaire annuelle appelant des commentaires sur la liste des contaminants que le JEFCA doit évaluer ou réévaluer en priorité.

Élaboration de directives pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des composants de milieux de culture cellulaire utilisés dans la production d'aliments issus de cultures cellulaires

59. Prenant note du fait que le Royaume d'Arabie saoudite coprésidait le groupe de travail électronique du CCFA chargé de la rédaction d'un document de projet sur l'élaboration de directives pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des composants de milieux de culture cellulaire utilisés dans la production d'aliments issus de cultures cellulaires, le Comité a encouragé les pays à participer activement aux travaux et à formuler les observations qu'ils jugeraient nécessaires.

Autres questions

60. La Présidente a rappelé qu'il avait été décidé, au titre du premier point de l'ordre du jour, d'examiner les documents CRD4 et CRD6 au titre du point 6, et a invité la République arabe syrienne et les Émirats arabes unis à présenter leurs documents.

Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive (CXS 33-1981)

61. La République arabe syrienne a présenté le document de séance et a rappelé que l'objectif était que la *Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33-1981) soit révisée, de façon à empêcher que des huiles d'olive authentiques soient classées de manière incorrecte pour des raisons de variabilité régionale. En particulier, la délégation a indiqué que, du fait de révisions récentes, en particulier de la limite supérieure fixée pour le $\delta^7\text{-stigmasténol}$ ($<0,5$ pour cent) et le $\Delta\text{ECN } 42$ ($\leq 0,1$), jusqu'à 40 pour cent de l'huile syrienne pourtant authentique pouvait être considérée comme non authentique.
62. En outre, le pays a fait remarquer que la norme révisée ne tenait pas compte de la composition naturelle des cultivars syriens, puisqu'une analyse locale a révélé que les teneurs en $\delta^7\text{-stigmasténol}$ et en $\Delta\text{ECN } 42$ étaient supérieures aux limites de l'arbre de décision figurant dans la note de bas de page c. Il a été déterminé que le problème principal était l'arbre de décision adopté dans la note de bas de page c, qui établissait à tort un lien entre la conformité et la teneur en $\Delta\text{ECN } 42$. La délégation a proposé un plan d'action visant à recueillir des données complètes couvrant deux saisons et trois stades de maturation de différents cultivars. Enfin, la République arabe syrienne a recommandé que le Comité établisse une initiative régionale destinée à mettre en œuvre le cadre de collecte de données, comprenant notamment des activités de renforcement des capacités et une méta-analyse des données précédentes, de sorte que les futures décisions du Codex soient fondées sur des éléments de preuve scientifiques fiables et inclusifs.

⁷ CX/NE 25/12/7; CRD4 (République arabe syrienne); CRD6 (Émirats arabes unis); CRD8 (Fédération internationale du lait [FIL]); CRD9 (Fédération internationale des industries des aliments diététiques [ISDI]).

Débat

63. Les membres ont remercié la République arabe syrienne de sa présentation et ont exprimé les avis suivants:
- Il a été jugé fondamental que les données recueillies sur les cultivars régionaux, en particulier les paramètres relatifs au Δ ECN 42 et le profil de stérol, soient exhaustives.
 - D'aucuns ont souligné l'importance d'appuyer les initiatives et les plateformes devant faciliter la collecte de données auprès des États membres de la région.
 - Il a été suggéré qu'un organe régional ad hoc pourrait jouer un rôle déterminant à l'appui de la collecte de données.
 - Il a été souligné que des éléments de preuve scientifiques étaient nécessaires pour parvenir à un consensus avec le Conseil oléicole international, et il a été fait remarquer que l'appel lancé par ledit Conseil en faveur d'une consultation sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage offrait une solution à cet égard.
64. Un observateur a offert un appui technique et financier à la République arabe syrienne et s'est engagé à mettre en œuvre le plan proposé en collaboration avec les organismes scientifiques régionaux.
65. Le Représentant de la FAO a informé le Comité que la FAO était prête à aider ce membre sur ce point et avait contacté l'AIEA afin de connaître son point de vue. Le Représentant a en outre confirmé qu'il appuyait les efforts de collecte de données dans la limite des moyens et des programmes disponibles dans la région. Le Représentant a également invité les autres membres de la région qui connaissent des difficultés similaires dans l'application de la norme CXS 33□1981 à communiquer les informations nécessaires à la FAO.
66. Le secrétariat du Codex a expliqué que le processus en cours nécessitait une approche par étapes étayée par la production de données, qui a été essentielle pour faciliter l'examen plus approfondi de cette question par CCFO. Le secrétariat a noté qu'il fallait clairement communiquer à la 29^e session du CCFO, prévu en février 2026, l'engagement de la région à collecter des données afin d'enrichir les débats sur le δ □7□stigmasténol et l'écart entre la teneur réelle et la teneur théorique en triglycérides à ECN 42. Le secrétariat a précisé que, en conséquence, le CCFO, conformément aux recommandations de la Commission à sa 47^e session, prendrait ceci en compte dans la révision en cours de la norme CXS 33□1981.

Proposition visant l'élaboration d'une norme sur le lait de chamelle pasteurisé

67. Les Émirats arabes unis ont informé le Comité que, conformément aux recommandations faites par la Commission Internationale sa 47^e session, ils avaient suivi une approche structurée afin de préparer une proposition révisée visant l'élaboration d'une norme internationale sur le lait de chamelle pasteurisé, dans l'optique de la 48^e session de la Commission. Cette approche a impliqué une collaboration avec la Nouvelle-Zélande, pays hôte du Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMMP) et de la Fédération internationale du lait (FIL). Dans les grandes lignes, cette approche a consisté à réaliser une analyse des lacunes des textes actuels du Codex, à réviser le document de travail initial et le descriptif du projet, puis à les soumettre au secrétariat du Codex, qui a ensuite envoyé une lettre circulaire afin de recueillir les observations détaillées des membres et observateurs du Codex.
68. Les Émirats arabes unis ont par ailleurs expliqué qu'ils réaliseraient une analyse des observations reçues en réponse à la lettre circulaire, qui sollicitait des contributions sur des questions telles que la protection des consommateurs, les aspects commerciaux et la portée des travaux, précisant que l'échéance de la lettre circulaire était fixée au 30 septembre. Les Émirats arabes unis ont également souligné qu'une norme du Codex pour le lait de chamelle pasteurisé garantirait, entre autres choses, l'authenticité du produit et renforcerait la participation des producteurs régionaux aux marchés mondiaux.

Débat

69. Le Comité a remercié les Émirats arabes unis pour cette présentation et a relevé que la proposition bénéficiait d'un soutien général. Les avis suivants ont également été notés:
- l'importance du lait de chamelle et de l'existence d'une norme Codex pour le patrimoine alimentaire, la sécurité alimentaire et le commerce mondial;
 - la nécessité de disposer de méthodes validées pour confirmer l'authenticité du lait de chamelle et détecter la β - lactoglobuline;
 - les recommandations visant à intégrer les traits distinctifs de ce lait, à la fois sucrés et salés, dans la norme;
 - la proposition visant à ce que la norme évalue la stabilité des composés bioactifs après pasteurisation, qui ont été utilisés pour en établir les propriétés nutritionnelles.

Conclusion

70. Le Comité:

- i. est convenu d'apporter son concours de façon prioritaire aux domaines de travail suivants du Codex: les révisions de la *Norme sur les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive* (CXS 33□1981); l'extrapolation des limite maximale de résidus (LMR) aux camélidés; la mention du pays de récolte dans la norme sur les parties florales séchées – safran; la norme sur les dattes fraîches; la norme sur les feuilles de curry fraîches; la liste des contaminants que le JEFCA doit évaluer en priorité, en accordant une attention particulière au bisphénol A; l'examen du *Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments* (CXC 67□2009); l'élaboration de directives pour l'évaluation de la sécurité sanitaire des composants de milieux de culture cellulaire utilisés dans la production d'aliments issus de cultures cellulaires; la norme sur la levure de boulanger;
- ii. a encouragé les membres à jouer un rôle actif dans les débats pertinents et dans la production de données, au besoin;
- iii. a invité les membres à fournir des données afin de faciliter la validation/révision de la note de bas de page c de la section 3.2.3 du document CXS 33□1981, en coordination avec les organismes scientifiques régionaux concernés, et à en informer le CCFO à sa 29^e session;
- iv. a noté le soutien dont bénéficie la proposition d'élaboration d'une norme sur le lait de chamelle pasteurisé et a invité les membres à rester impliqués dans le processus d'examen de cette nouvelle proposition de travail, qui sera examinée par la Commission, à sa 48^e session.

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX POUR 2020□2025 – MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE PAR LE COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT (point 7 de l'ordre du jour)⁸

71. Le Sultanat d'Oman et le Royaume d'Arabie saoudite, respectivement Coordonnateur et ancien Coordonnateur du Comité, ont présenté ce point en mettant en évidence les travaux entrepris depuis la 11^e session à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2020□2025 dans la région. Rappelant que les efforts avaient été axés sur les objectifs 1, 2, 3 et 4 du Plan stratégique, ils ont noté que les activités visaient principalement le renforcement de la coordination entre les membres, l'augmentation du niveau de participation aux travaux du Codex, la sensibilisation au Codex et, d'une manière générale, la promotion des travaux du Codex dans l'ensemble de la région du Proche-Orient. Ils ont ajouté que des efforts particuliers avaient été consacrés à l'amélioration de la collaboration régionale, notamment avec les observateurs régionaux et d'autres organisations compétentes, au renforcement des capacités nationales et à la promotion d'une participation plus active des membres aux travaux du Codex.
72. Les délégués ont pris note des activités menées dans le cadre du plan de travail régional depuis la 11^e session du Comité, ainsi que des progrès réalisés au cours de cette période. Ils ont également remercié le Sultanat d'Oman et le Royaume d'Arabie saoudite pour leur contribution à la promotion de la participation et au renforcement de la coopération au sein de la région. Les délégués ont également adressé leurs remerciements aux organisations régionales, en particulier l'Organisation arabe pour le développement industriel et les mines (AIDSMO) et l'Organisation de normalisation du Conseil de coopération des États arabes du Golfe (GSO), pour leur appui à la mise en œuvre des programmes des ateliers et à l'amélioration de l'efficacité et des capacités des pays participants.

Conclusion

73. Le Comité:

- i. a pris note avec satisfaction des travaux menés depuis la 11^e session;
- ii. s'est félicité de la collaboration assurée dans le cadre du transfert des responsabilités entre le Royaume d'Arabie saoudite et le Sultanat d'Oman, qui a permis de mener à bien et de manière efficace les activités prévues dans le plan de travail.

⁸ CX/NE 25/12/8.

PLAN DE TRAVAIL DU CODEX EN MATIÈRE DE COMMUNICATION – RAPPORT D'ACTIVITÉ (point 7.1 de l'ordre du jour)⁹

74. Le secrétariat du Codex a présenté les progrès réalisés dans le cadre de la mise en œuvre du plan de travail régional en matière de communication et a salué les résultats obtenus dans la région au cours de la période 2023-2025. Il a également pris note des efforts fructueux entrepris au niveau régional pour rendre compte des activités et les diffuser, notamment sous la forme d'articles succincts publiés en ligne et de messages destinés aux réseaux sociaux, et a encouragé les membres du Comité à continuer de participer aux activités de communication du Codex et à renforcer encore leur participation, en réaffirmant la disponibilité du secrétariat pour fournir l'appui nécessaire dans ce domaine.
75. Le secrétariat du Codex a également présenté les résultats de l'enquête menée auprès des membres de la région afin d'évaluer les progrès réalisés dans la mise en œuvre du plan de travail en matière de communication. Tout en indiquant qu'il restait encore des progrès à accomplir, les résultats ont montré que les membres du Comité se déclaraient satisfaits de la rapidité, de l'accessibilité et de la qualité des communications régionales du Codex.

Débat

76. Les délégués ont souligné l'importance qu'il y avait à partager les activités en lien avec le Codex, tant avec les membres de la région qu'avec le reste de la communauté internationale, en prenant note des mécanismes proposés par le secrétariat du Codex, tels que la publication d'actualités et de messages sur le site web du Codex et sur les réseaux sociaux.
77. Les délégués ont également mis l'accent sur les points suivants:
- l'importance d'élaborer une stratégie visant à soutenir et à renforcer la communication des activités du Codex au niveau national;
 - la nécessité pour le Coordonnateur de suivre les activités de communication, puis de se mettre en rapport avec le secrétariat du Codex afin d'en faciliter une diffusion plus large;
 - l'utilité des plateformes de messagerie pour permettre une diffusion rapide de l'information;
 - le rôle essentiel des réunions organisées régulièrement en ligne pour partager des informations, parallèlement à un système de suivi et d'évaluation des activités de communication, par exemple au moyen d'enquêtes;
 - l'intérêt que présentent les réseaux sociaux, y compris la possibilité de créer des chaînes régionales ad hoc, ainsi que les vidéos, afin de communiquer des informations pertinentes auprès d'un public plus large.
78. Un membre extérieur à la région a salué l'engagement des membres du Comité dans les activités de communication, soulignant que ces efforts, conjugués à d'autres mécanismes d'échange avec les membres au sein de la région ou en dehors, avaient été très efficaces. Le membre a également indiqué que ces efforts avaient favorisé des discussions bilatérales fructueuses et contribué à garantir que les normes tiennent compte des besoins des différents membres.

Conclusion

79. Le Comité:
- i. a pris note des résultats de l'enquête de satisfaction sur les communications régionales (annexe V);
 - ii. a approuvé les activités proposées en matière de communication dans le cadre du plan de travail régional 2026-2027 à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex 2026-2031 (annexe VI).

PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2026-2031 – ÉTAT D'AVANCEMENT ET PROCHAINES ÉTAPES (point 8 de l'ordre du jour)

80. Le secrétariat du Codex a présenté le point et a rappelé que la Commission, à sa 47^e session, avait établi un plan stratégique périodique pour atteindre son objectif statutaire, en tenant compte du contexte mondial actuel. Il a également rappelé que la Commission, toujours à sa 47^e session, avait adopté le nouveau Plan stratégique pour 2026-2031, dans lequel elle s'était engagée à œuvrer à la réalisation de quatre objectifs stratégiques devant orienter les travaux du Codex pendant les six années à venir. En outre, le secrétariat a noté que le plan de travail régional à l'appui de la mise en œuvre du Plan stratégique devait être élaboré en prenant en

⁹ CX/NE 25/12/9.

considération les autres activités pertinentes du Comité, et que les travaux menés par ce dernier et ses membres dans ce contexte devaient être réalisables.

81. La Présidente a rappelé que le Comité avait décidé, au titre du premier point de l'ordre du jour, d'établir un groupe de travail de session chargé d'examiner le plan de travail pour la mise en œuvre du nouveau Plan stratégique dans la région.
82. Le Comité a confirmé les objectifs et résultats prioritaires définis par le groupe de travail de session et s'est dit favorable à la création d'un groupe de travail électronique chargé de suivre l'exécution du plan de travail, y compris d'examiner les progrès accomplis à cet égard, de hiérarchiser les activités et d'ajuster le plan de travail si nécessaire. Dans un souci d'inclusion, il a été demandé que les travaux du groupe soient menés en anglais et en arabe. Le secrétariat du Codex a précisé qu'une approche pragmatique était appliquée au multilinguisme dans le cadre des groupes de travail électroniques et a fait savoir que le forum en ligne disposait d'une fonction de traduction automatique et que des traductions complémentaires étaient fournies par la présidence et/ou la coprésidence lorsque c'était possible. L'État de la Libye, qui s'est dit disposé à assurer la coprésidence avec le Liban, a indiqué qu'il ferait également en sorte que tous les documents devant être examinés et toutes les observations soient disponibles en anglais et en arabe.
83. Un observateur s'est dit disposé à compléter les travaux du groupe de travail électronique et à aider les membres à mettre en œuvre le plan de travail.
84. Les représentants de la FAO et de l'OMS se sont également dits disposés à collaborer aux activités menées dans la région pour mettre en œuvre le plan de travail.

Conclusion

85. Le Comité:
 - i. a approuvé le plan de travail régional 2026-2027 destiné à appuyer la mise en œuvre du Plan stratégique du Codex pour 2026-2031 (annexe VII);
 - ii. est convenu de créer un groupe de travail électronique présidé par le Liban et coprésidé par la Libye, travaillant en anglais et en arabe et ouvert à tous les membres et observateurs, qui aura pour mission:
 - a) de suivre les progrès accomplis au regard du plan de travail régional, de hiérarchiser les activités en fonction des besoins et d'apporter les ajustements nécessaires;
 - b) d'élaborer un rapport et de le présenter au secrétariat du Codex au moins trois mois avant la 13^e session du Comité.

UTILISATION ET IMPACT DES NORMES DU CODEX DANS LA RÉGION (point 9 de l'ordre du jour)¹⁰

86. Le secrétariat du Codex a présenté le point en indiquant au Comité que l'enquête en cours sur l'utilisation et l'impact des textes du Codex s'appuyait sur les précédents travaux d'enquête menés par les comités régionaux de coordination afin de concrétiser les objectifs plus généraux de suivi du Plan stratégique du Codex pour 2020-2025. L'enquête dans sa forme actuelle est communiquée tous les ans depuis 2022 à tous les membres du Codex afin de recueillir des contributions au sujet de textes généraux et de textes particuliers du Codex, ce qui permet d'analyser des tendances sur la durée.
87. Le secrétariat du Codex a félicité la région pour son taux de réponse de 100 pour cent à l'enquête de 2024. Il a rappelé que le taux n'avait été que de 50 pour cent en 2022 et a insisté sur l'importance de ces informations. Les résultats de l'enquête ont mis en évidence une grande satisfaction au sujet des normes du Codex et une adéquation avec les priorités régionales, bien qu'il ait été noté qu'il fallait apporter des améliorations, certains membres ayant en particulier indiqué que les normes ne répondaient qu'en partie à leurs besoins. Le secrétariat a également fait savoir au Comité que le manque de ressources et de capacités de mise en œuvre locale et l'absence de législation nationale correspondante étaient autant d'obstacles à l'adoption des textes du Codex.
88. Le secrétariat du Codex a également noté qu'il fallait mieux informer sur la question de la sécurité sanitaire des aliments et obtenir un engagement politique de haut niveau à ce sujet afin que les ressources nécessaires soient consacrées à la mise en œuvre des normes du Codex. De plus, l'accent a été mis sur le renforcement des capacités et les formations et sur l'amélioration de la diffusion et de l'accessibilité des normes du Codex, par exemple par la traduction en arabe de l'intégralité des textes du Codex. Pour conclure, le secrétariat a présenté la prochaine enquête 2025, qui portera également sur les textes présentant un intérêt important pour la région, dont les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et le *Code d'usages régional pour les aliments vendus sur la voie publique (Proche-Orient)* (CXC 71R-2013), et il a encouragé les membres à continuer à collaborer activement dans le cadre de l'enquête.

¹⁰ CX/NE 25/12/11.

Débat

89. Les délégués ont exprimé leur avis sur les questions abordées dans le rapport et ont notamment fait part des observations suivantes:

- La manière dont les résultats ont été rassemblés a réduit l'utilité du rapport d'enquête. Il y aurait lieu d'envisager d'autres façons de rassembler les résultats, par exemple en regroupant les pays ayant des systèmes de contrôle des aliments qui sont au même niveau, compte tenu en particulier de la diversité des contextes nationaux dans la région.
- Les membres de la région ont déployé des efforts importants pour adopter les normes du Codex, mais leurs partenaires commerciaux n'ont pas toujours fait de même, ce qui a parfois mis des barrières à l'accès aux marchés et, dans certains cas, a contraint des pays à utiliser des normes autres que les normes du Codex.
- Une coopération régionale est nécessaire pour réaliser les évaluations des risques et communiquer les données requises en vue de faciliter l'adaptation des normes du Codex au contexte local de la région.
- En raison des lacunes du Codex Alimentarius, il n'a pas toujours été répondu aux besoins régionaux en matière d'établissement de normes, en particulier dans des domaines tels que les LMR pour les pesticides. Il a été sollicité des informations concernant les façons de combler ces lacunes.
- D'autres efforts de renforcement des capacités sont nécessaires pour faciliter l'adoption, l'adaptation et la mise en œuvre des normes du Codex dans la région, en tenant compte des systèmes nationaux de contrôle des aliments et de leurs priorités.

90. Dans sa réponse à une demande concernant l'appui disponible pour combler la lacune liée aux LMR pour les pesticides, le secrétariat du Codex a rappelé qu'il était demandé tous les ans des observations sur la liste prioritaire des pesticides proposés pour évaluation ou réévaluation par les experts de la Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus de pesticides (JMPR), et a noté qu'il fallait recenser précisément les besoins et veiller à ce que des données soient disponibles pour faciliter l'élaboration de LMR.

91. Le secrétariat a en outre expliqué que la collaboration des membres en ce qui concerne la collecte de données pourrait être favorisée en faisant mieux connaître les besoins régionaux et que le Comité du Codex sur les résidus de pesticides (CCPR) étudiait s'il était possible d'extrapoler des LMR, les experts de la JMPR ayant indiqué qu'ils pourraient contribuer à cet effort, en fonction des ressources disponibles. Le secrétariat a en outre noté que la révision récemment publiée de la *Classification des produits destinés à l'alimentation humaine et animale* (CXA 4□1989) pourrait être utilisée par les pays en tant que ressource servant à définir leurs besoins conformément à cette classification convenue au niveau international.

92. De plus, un observateur a indiqué que les membres pourraient utiliser les principes existants du Codex dans le cadre des efforts déployés au niveau national pour combler ces lacunes.

Conclusion

93. Le Comité:

- i. a pris note des résultats de l'enquête sur l'utilisation et l'impact des textes du Codex, en particulier ceux qui concernent la région;
- ii. a demandé au secrétariat du Codex d'améliorer l'enquête en examinant les différentes façons de présenter les données;
- iii. a encouragé les membres à travailler ensemble afin de partager des données et des connaissances spécialisées sur l'évaluation des risques, l'objectif étant de renforcer les capacités d'adaptation régionales des normes du Codex au contexte local conformément à leurs priorités;
- iv. a encouragé les membres à mieux faire connaître les normes du Codex et à préconiser une poursuite des investissements dans le renforcement des capacités et les infrastructures afin de faciliter la mise en œuvre des normes en conformité avec leurs priorités.

NOMINATION DU COORDONNATEUR POUR LE PROCHE-ORIENT (point 10 de l'ordre du jour)¹¹

94. Le secrétariat du Codex a présenté ce point de l'ordre du jour et a rappelé que le Sultanat d'Oman avait été nommé Coordonnateur pour le Proche-Orient par la Commission, à sa 47^e session, et que, n'ayant exercé qu'un mandat, il pouvait être reconduit.

¹¹ CX/NE 25/12/12.

95. Le Comité s'est félicité du travail du Coordonnateur et est convenu unanimement de recommander aux participants à la 48^e session de la Commission de reconduire le Sultanat d'Oman dans ses fonctions de Coordonnateur pour le Proche-Orient, pour un second mandat.
96. Le Sultanat d'Oman a remercié toutes les délégations pour leur soutien et s'est dit résolu à exercer les fonctions de Coordonnateur.

AUTRES QUESTIONS (point 11 de l'ordre du jour)¹²

Proposition relative à l'élaboration d'une norme sur l'eau de rose (Golab)

97. L'Iran a présenté une proposition relative à l'élaboration d'une norme sur l'eau de rose, soulignant la grande importance culturelle et historique de l'eau de rose dans la région. Il a été indiqué que l'eau de rose était un liquide naturel et parfumé produit par la distillation traditionnelle de *Damascena Rosa*, sans utilisation d'additifs chimiques, et qu'elle avait de multiples usages. L'Iran a précisé que la norme du Codex proposée portait spécifiquement sur l'utilisation de l'eau de rose comme boisson et comme ingrédient culinaire. L'Iran a estimé que l'élaboration d'une norme était essentielle pour garantir la sécurité sanitaire des consommateurs, la qualité des produits ainsi que des pratiques commerciales loyales, soulignant que le commerce croissant de ce produit s'accompagnait de problèmes tels que le frelatage ou encore l'incohérence des normes de qualité. Dans ce contexte, le membre a jugé qu'une norme du Codex était nécessaire pour établir des exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire, harmoniser les exigences concernant l'étiquetage et fixer des limites maximales pour les contaminants afin de protéger la santé des consommateurs, de prévenir les pratiques frauduleuses et de remédier aux divergences entre les réglementations nationales. Il a également été estimé que la mise en œuvre d'une telle norme aurait des avantages socioéconomiques plus larges. Il a en outre été noté que c'était dans la région du Proche-Orient qu'avait lieu la majeure partie de la production d'eau de rose et que l'on trouvait le marché ayant la croissance la plus rapide dans le secteur alimentaire.
98. L'Iran a précisé que la proposition visait à élaborer une norme régionale pour ce produit.

Débat

99. Les membres ont souligné la place importante que l'eau de rose occupait dans les traditions culinaires de la région. Toutefois, ils ont demandé des précisions supplémentaires sur la portée des nouveaux travaux proposés, faisant remarquer que, selon eux, l'eau de rose était principalement utilisée comme ingrédient ou arôme dans les aliments et les boissons. Il a en outre été noté que le produit désigné sous le nom d'eau de rose dans la proposition n'était généralement pas considéré comme une boisson prête à consommer dans les autres pays de la région. Dans ce contexte, les membres ont émis l'idée qu'il était nécessaire de développer davantage la proposition.
100. Le secrétariat du Codex a rappelé la recommandation formulée par le Comité exécutif à sa 88^e session, tendant à ce que des efforts soient faits pour adopter une approche plus horizontale ou groupée à l'égard des normes portant sur un produit afin de s'assurer qu'elles soient largement applicables. En outre, le Comité exécutif, à sa 88^e session, a souligné que, lorsque de nouveaux travaux étaient envisagés, il était important de procéder à un examen minutieux des normes du Codex existantes afin de déterminer si elles s'appliquaient au produit visé et afin de mieux pouvoir recenser les éventuelles lacunes.

Conclusion

101. Le Comité:

- i. a remercié l'Iran pour sa proposition;
- ii. notant les demandes de précisions supplémentaires, a prié l'Iran d'examiner et de réviser la proposition à la lumière des observations reçues, en précisant en particulier la portée proposée des travaux ainsi que leur nature, à savoir l'élaboration d'une norme régionale, et de tenir compte en conséquence des besoins et des difficultés auxquels la région était confrontée.

Document de travail sur la gestion des matériaux en contact avec les aliments, les pratiques réglementaires dans le secteur alimentaire et le rôle du Codex

102. L'État du Qatar a présenté un document de travail sur la gestion des matériaux en contact avec les aliments, soulignant la nécessité d'une harmonisation mondiale des normes et de l'évaluation des risques, compte tenu des différences qui existaient actuellement entre les pays en matière de réglementations, normes et textes apparentés, de définitions et de méthodes de test, qui entraînaient des difficultés sur le plan commercial et une protection inégale des consommateurs. Les principales préoccupations concernaient l'absence de normes harmonisées, en particulier pour les matériaux recyclés, le manque de compétences scientifiques et les

¹² CRD05 (République islamique d'Iran); CRD07 (État du Qatar, Organisation arabe pour le développement industriel, la normalisation et les mines et Union internationale de science et de technologie alimentaires)

capacités limitées des laboratoires dans les pays en développement, ainsi que l'absence de définitions claires et de cadres d'évaluation des risques. Dans ce contexte, le document proposait différentes pistes pour remédier à ce problème, notamment: i) le recours aux comités du Codex existants pour élaborer des directives; ii) la création d'une équipe spéciale chargée de cette question pour une durée de quatre ans; iii) l'adoption d'une approche progressive commençant par la diffusion d'une lettre circulaire et la tenue de réunions d'experts et débouchant à terme sur la formation d'un groupe de travail intergouvernemental chargé d'élaborer un cadre.

Débat

103. Les membres ont exprimé leur intérêt pour cette question, notant que même si celle-ci n'était pas nécessairement nouvelle, elle était néanmoins en constante évolution, et que les pays gagneraient à mieux la comprendre. Réaffirmant son importance, ils ont proposé que de nouveaux échanges aient lieu sur cette question, dans le cadre d'un atelier, le but étant de mieux comprendre les difficultés et les aspects spécifiques ayant une importance pour la région. Il a également été noté que les discussions actuelles au sein du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCCF) devaient être prises en compte.
104. Un membre extérieur à la région a rappelé l'engagement que plusieurs membres avaient pris de présenter une proposition de nouveaux travaux visant à remédier aux éventuels problèmes de contamination liés aux plastiques recyclés dans les emballages alimentaires, ce qui, selon eux, constituait l'un des domaines de travail les plus importants en ce qui concernait les matériaux en contact avec les aliments dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments. Le membre a fait part de sa volonté de veiller à ce que ces travaux tiennent compte plus généralement des besoins des membres du Codex.
105. Un observateur, notant qu'il importait de favoriser l'harmonisation de la gestion, sur le plan réglementaire, des matériaux en contact avec les aliments, a indiqué qu'il soutenait la proposition concernant l'adoption d'une approche progressive visant à réfléchir à la manière dont le Codex et ses orientations pouvaient être utilisés à cette fin. Il a noté que la proposition abordait les défis plus larges liés à la réglementation de ces matériaux, en particulier là où les systèmes de contrôle des aliments étaient peu développés.
106. Le secrétariat du Codex, prenant note de l'intérêt que suscitait cette question, a indiqué que parallèlement à la poursuite des discussions dans la région, les membres pouvaient d'ores et déjà contribuer à certains des travaux connexes du Codex en cours, tels que les débats sur les nouveaux travaux relatifs aux plastiques recyclés dans les emballages alimentaires, qui doivent se tenir au sein du Comité sur les contaminants dans les aliments (CCCCF) en 2026, et fournir des données à l'appui de nouvelles évaluations et d'un nouvel examen de la question du bisphénol A, notant que des informations supplémentaires pouvaient être transmises en réponse à la lettre circulaire annuelle du CCCC relative aux nouvelles priorités de travail. Un examen et une révision éventuelle de certains textes du Codex existants pouvaient également être envisagés pour traiter cette question.

Conclusion

107. Le Comité:
- i. a pris note avec grand intérêt de la proposition relative aux manières possibles de traiter la question des matériaux en contact avec les aliments dans le contexte de la sécurité sanitaire des aliments et de la nécessité de poursuivre les débats sur cette question et d'en approfondir la compréhension sur le plan régional, et a encouragé l'organisation d'un atelier à cette fin;
 - ii. a encouragé les membres à prendre part aux initiatives pertinentes en cours, en particulier celles qui ont trait aux plastiques recyclés dans les emballages alimentaires et à la production de données en lien avec le bisphénol A dans le cadre du CCCC.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 12 de l'ordre du jour)

108. Le Comité a été informé que sa 13^e session se tiendrait dans un délai d'environ deux ans et que des précisions seraient communiquées une fois que la Commission aurait nommé le Coordonnateur, à sa 48^e session, et après consultation du secrétariat du Codex.

ANNEXE I

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

CHAIRPERSON – PRÉSIDENTE – PRESIDENTA

Dr Intisar Salim AlGharibi
Director of risk assessment and food crisis
Food Safety and Quality Center
Muscat, Oman

ASSISTANT TO THE CHAIRPERSON – ASSISTANT DE LA PRÉSIDENTE – ASISTENTE A LA PRESIDENTA

Dr Amine Kassouf
Senior Food Safety Regulatory Expert
Food Safety and Quality Center
Muscat, Oman

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ALGERIA - ALGÉRIE - ARGELIA

Mr Nouredine Haridi
Directeur chargé de la Direction de la Qualité et
de la Protection du Consommateur
Ministère du Commerce Intérieur et de la
Régulation du Marché National
Alger

EGYPT - ÉGYPTÉ - EGIPTO

Eng Mariam Reyad
Food Standards Specialist
Egyptian Organization for Standardization and
Quality (EOS)
Cairo

Dr Haidy Hamdy Abdelkarim
External Affairs senior Manager for NA/Levant and
Regulatory Affairs POC for North Africa BU PO1
PEPSICO
Cairo

Dr Mostafa Diab
Manager - Regulatory Affairs&Nutrition
Juhayna Food Industries
Giza

Dr Mustafa Eldeeb
Regulatory Affairs Cluster Manager
Bel Group – MENA Region
Cairo

Eng Mohamed Shamekh
Scientific and Regulatory Affairs Senior Manager
BEYTI - Almarai Subsidiary
Cairo

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) -
IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') -
IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)**

Mrs Nadia Ahmadi
Member of CCNE and
Secretary of CCFFV in Iran
Standards Research Institute
Karaj

LEBANON - LIBAN - LÍBANO

Eng Mariam Eid
Head Agro-Industries department
Ministry of Agriculture
Beirut

OMAN - OMÁN

Mr Waleed Al-Ma'amari
Codex Contact Point
CCP Oman
Muscat

Dr Hussein Al Masroori
Director General
Food Safety and Quality Center
Muscat

Ms Fatima AlAraimi
Food Safety and Quality Center
Muscat

Ma Amal Alhamimi
Food Safety and Quality Center
Muscat

Mr Mohammed Alkindi
Food Standard Specialist
Food Safety and Quality Center
Muscat

QATAR

Dr Muna Saad Al Olan
Consultant
Food Safety Department
Ministry of Public Health
Doha

Eng Hussin Alyahri
Assistant Director of Animal Resources
Department
Ministry of Municipality

Eng Rouba Saliba
Senior Food Safety Specialist
Food Safety Department
Ministry of Public Health
Doha

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Ms Maram Bin Watyan
Standards and Regulations Expert
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh

Mr Khalid Alzahrani
Head of the international communication
Department for food standards
Saudi Food and Drug Authority
Riyadh
Saudi Arabia

STATE OF LIBYA - L'ÉTAT DE LIBYE - ESTADO DE LIBIA

Mr Hadi Abdelati Hadi Elalem
Head of technical Support Department
Libyan national center for standardization and
metrology (LNCSM)
Tripoli

SYRIAN ARAB REPUBLIC - SYRIENNE, RÉP ARABE - SIRIA, REPÚBLICA ARABE

Eng Abeer Jawhar
Manager of Syrian olive Bureau
Ministry of Agriculture and Agrarian Reform
Hamah

Eng Maisaa Abo AlShamat
Head of Plants standard Department
Syrian Arab organization for standardization And
Metrology
Damascus

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Mr Issam Krid
CCP TUNISIA - Directeur générale
Ministère de l'Industrie
Tunis

UNITED ARAB EMIRATES - ÉMIRATS ARABES UNIS - EMIRATOS ARABES UNIDOS

Ms Mouza Al Muhairi
Deputy Director for Organizational and
Administrative Affairs
ADAFSA

Eng Sonia Garbi
ENG
ADFSA

YEMEN - YÉMEN

Eng Akram Mohsen
Contact Point
Yemen Standardization, Metrology and Quality
Control Organization
Aden

**OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAÍSES OBSERVADORES**

TÜRKİYE

Dr Betül Vazgeçer
Engineer
Ministry of Agriculture and Forestry
Ankara

**UNITED STATES OF AMERICA -
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE -
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

Ms Alexandra Ferraro
International Issues Analyst
U.S. Department of Agriculture
Washington, DC

OBSERVERS - OBSERVATEURS - OBSERVADORES

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES –
ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

**ARAB INDUSTRIAL DEVELOPMENT,
STANDARDIZATION & MINING ORGANIZATION
(AIDSMO)**

Mr Ahmed Eddouaicer
Coordinator of the Arab Codex initiative
AIDSMO
Rabat

**STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR
G.C.C. (GSO)**

Mr Ahmed Ahmed Yahya Albashah
Head of Standards department
GCC Standardization organization (GSO)
Riyadh

**NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS –
ORGANISATIONS NON GOUVERNEMENTALES –
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL COUNCIL OF BEVERAGES
ASSOCIATIONS (ICBA)**

Dr. Suzanne Baaghil
Head of Regulatory External Affairs, Middle East
& North Africa
PepsiCo

Mustafa Bater
Senior Director, Scientific & Regulatory Affairs
The Coca-Cola Company

Mr Ahmed Nashed
Director
The Coca-Cola Company

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Mr Mohamed Elshamy
Member
ISDI
Brussels

**INTERNATIONAL UNION OF FOOD SCIENCE
AND TECHNOLOGY (IUFOST)**

Prof Samuel Godefroy
President IUFOST/ Co-Chair of the Codex
Committee
IUFOST
Quebec

**SAFE SUPPLY OF AFFORDABLE FOOD
EVERYWHERE (SSAFE)**

Mr Zubeir Faras
Member of SSAFE
SSAFE

FAO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA FAO
PERSONAL DE LA FAO

Ms Cornelia Boesch
Food Safety Officer
Agrifood Systems and Food Safety
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Saber Mansour
Food Safety Expert
Agrifood Systems and Food Safety
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Moustapha Mohamed
Food Safety and Quality Officer
FAO Regional Office for Near East and North
Africa
Cairo

CODEX SECRETARIAT

Dr Sarah Cahill
Codex Secretary
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Mr Giuseppe Di Chiera
Standards development and communication
specialist
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

Ms Ilaria Tarquinio
Programme Assistant
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the U.N.
Rome

WHO PERSONNEL
PERSONNEL DE LA OMS
PERSONAL DE LA OMS

Ms Eva Inam Alzein
Food Safety Technical Officer
WHO Eastern Mediterranean Regional Office
Amman

CCNE SECRETARIAT

Mr Asma AlHashmi
Head of Standards Section
Food Safety and Quality Center
Muscat

Mr Hilal Almusharraf
Food Safety and Quality Center
Muscat

Ms Rajaa AlRahbi
Food Safety and Quality Center
Muscat

ANNEXE II

**DISPOSITIONS RELATIVES AUX ADDITIFS ALIMENTAIRES DANS
LA NORME RÉGIONALE SUR LE DOUGH (PROCHE-ORIENT) (CXS 332R-2018)**

(Pour adoption, après approbation par le CCFA)

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Seules les catégories d'additifs indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisées pour les catégories de produits indiquées.

Conformément à la section 4.1 du préambule de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), le dough aromatisé peut contenir des additifs supplémentaires à la suite d'un transfert issu d'ingrédients autres que des ingrédients de produits laitiers.

Les agents de carbonation, les stabilisants et les épaississants dans la catégorie d'aliments 01.2.1.1 (Laits fermentés [nature], non soumis à un traitement thermique après fermentation), les régulateurs d'acidité, les agents de carbonation, les gaz de conditionnement, les stabilisants et les épaississants dans la catégorie d'aliments 01.2.1.2 (Laits fermentés [nature], soumis à un traitement thermique après fermentation) et les régulateurs d'acidité, les colorants, les émulsifiants, les exaltateurs d'arôme, les conservateurs, les stabilisants, les édulcorants et les épaississants dans la catégorie d'aliments 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé) utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* peuvent être utilisés dans les aliments conformes à la présente norme.

S'agissant des produits aromatisés, tous les régulateurs d'acidité, colorants, émulsifiants et gaz de conditionnement et seuls certains agents de carbonation, exaltateurs d'arôme, stabilisants, édulcorants et épaississants indiqués dans le tableau III de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* peuvent être utilisés dans le dough tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessous. Les conservateurs indiqués dans le tableau III sont uniquement autorisés dans le dough aromatisé soumis à un traitement thermique.

	Dough (nature, non soumis à un traitement thermique)	Dough (aromatisé, non soumis à un traitement thermique)	Dough (nature, soumis à un traitement thermique)	Dough (aromatisé, non soumis à un traitement thermique)
Catégorie d'aliments de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i>	01.2.1.1	1.1.4 (Boissons à base de lait fermenté)	01.2.1.2	1.1.4 (Boissons à base de lait fermenté)
Régulateurs d'acidité:	-	X	X	X
Agents de carbonation:	X ^b	X ^b	X ^b	X ^b
Colorants:	-	X	-	X
Émulsifiants:	-	X	-	X
Exaltateurs d'arôme:	-	X	-	X
Gaz de conditionnement:	-	X	X	X
Conservateurs:	-	-	-	X
Stabilisants:	X ^a	X	X	X
Édulcorants:	-	X ^c	-	X ^c
Épaississants:	X ^a	X	X	X

^a L'utilisation est limitée au dough reconstitué et recombinaison, sous réserve d'autorisation par la législation nationale dans le pays de vente au consommateur final.

^b L'utilisation d'agents de carbonation n'est techniquement justifiée que dans les boissons à base de lait fermenté.

^c L'utilisation d'édulcorants est limitée au lait et aux produits basés sur des dérivés du lait à teneur réduite en sucre ou sans sucre ajouté.

X L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie est techniquement justifiée. Dans le cas des produits aromatisés, les additifs sont techniquement justifiés dans la portion lactée.

- L'utilisation d'additifs appartenant à cette catégorie n'est pas techniquement justifiée.

**ALIGNEMENT DES DISPOSITIONS RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS
À LA VENTE AU DÉTAIL SUR LA NORME GÉNÉRALE SUR L'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS
DE DENRÉES ALIMENTAIRES NON DESTINÉS À LA VENTE AU DÉTAIL (CXS 346-2021)**

(Pour adoption)

NORME RÉGIONALE SUR LE DOUGH (CXS 332R-2018)

7. ÉTIQUETAGE

Outre les dispositions de la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) et de la *Norme générale pour l'utilisation de termes de laiterie* (CXS 206-1999), les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

8.1 Nom de la denrée alimentaire

8.1.1 Le nom du produit est «dough».

8.1.2 Les mentions «gazéfié/non gazéfié» et/ou «traité thermiquement/non traité thermiquement» figureront à côté du mot «dough». En outre, en ce qui concerne le dough gazéfié, les mots «par fermentation» ou «par injection» figureront après le mot «gazéfié» dans la désignation du produit afin d'indiquer la méthode de gazéification.

8.1.3 La désignation «dough aromatisé» sera utilisée comme nom du produit en cas d'ajout d'une substance aromatisante.

8.1.4 Lorsque des micro-organismes probiotiques sont ajoutés dans le dough, le mot «probiotique» doit figurer sur l'étiquette.

8.1.5 Pour le dough en poudre, le nom «dough en poudre» ou «dough déshydraté» doit figurer sur l'étiquette.

8.2 Déclaration de la teneur en matière grasse

Si le consommateur risque d'être induit en erreur par son omission, la teneur en matière grasse laitière doit être déclarée d'une manière jugée acceptable dans le pays de vente au consommateur final, soit i) en pourcentage de la masse ou du volume, soit ii) en grammes par portion, précisés sur l'étiquette, à condition que le nombre de portions soit indiqué. L'étiquetage doit être conforme aux *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997).

8.3 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346□2021).

NORME RÉGIONALE SUR LE ZAATAR (MÉLANGE D'ÉPICES) (CXS 341R-2020)

7. ÉTIQUETAGE

Les produits visés par la présente norme doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). Les allégations relatives à la santé doivent être conformes aux dispositions des *Directives pour l'emploi des allégations relatives à la nutrition et à la santé* (CXG 23-1997), en tant que de besoin. En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 Nom du produit

7.1.1 Le nom du produit doit être «zaatar (mélange d'épices)».

7.1.2 La catégorie sera indiquée conformément à la classification de la section 2.2 à côté du nom du produit.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346□2021).

**AJOUT DE DISPOSITIONS SUR L'ÉTIQUETAGE DES RÉCIPIENTS NON DESTINÉS
À LA VENTE AU DÉTAIL DANS DES NORMES DU CCNE**

(Pour adoption, sous réserve d'approbation par le CCFL)

NORME RÉGIONALE SUR LE HOUMOUS AVEC TAHINÉ EN CONSERVE (CXS 257R-2007)

9. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985).

9.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être «houmous avec tahiné».

9.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346□2021).

NORME RÉGIONALE SUR LE FOUL MEDEMES EN CONSERVE (CXS 258R-2007)

9. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

9.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être «foul medemes».

9.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346□2021).

NORME RÉGIONALE SUR LE TAHINÉ (CXS 259R-2007)

8. ÉTIQUETAGE

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

8.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être «tahiné».

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346□2021).

NORME RÉGIONALE SUR LA HARISSA (purée de piment rouge piquant) (CXS 308R-2011)**8. ÉTIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

8.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être «harissa».

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346□2021).

NORME RÉGIONALE SUR LE HALVA AVEC TAHINÉ (CXS 309R-2011)**8. ÉTIQUETAGE**

L'étiquetage doit être conforme aux dispositions de la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).

8.1 Nom du produit

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.

8.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346□2021).

NORME RÉGIONALE SUR LA PÂTE DE DATTES (CXS 314R-2013)**9. ÉTIQUETAGE**

Le produit doit être étiqueté en conformité avec la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985), étant en outre entendu que l'étiquette ne doit pas être placée directement sur la pâte de dattes et que les renseignements suivants doivent figurer sur le récipient:

9.1 Nom du produit

Le nom de la variété et, si plusieurs variétés sont utilisées, le nom de chaque variété.

9.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346□2021).

NORME RÉGIONALE SUR LE MAAMOUL**(pour adoption à l'étape 8)****1. CHAMP D'APPLICATION**

La présente norme concerne le maamoul destiné à la consommation humaine directe, défini à la section 2.

2. DESCRIPTION**2.1 Définition du produit**

Maamoul: produit cuit élaboré à partir d'une pâte composée de farine (telle que décrite à la section 3.1) et/ou de semoule et de matière grasse, laquelle est fourrée d'une garniture dont la composition est décrite à la section 3.3 et enrobée d'ingrédients indiqués à la section 3.4.

3. FACTEURS ESSENTIELS DE COMPOSITION ET DE QUALITÉ**3.1 Ingrédients essentiels de la pâte**

- Farine de blé, et/ou farine de malt, farine d'orge, farine d'avoine, farine de riz ou farine de seigle, et/ou semoule.
- Matière grasse/huile telles que: graisses animales et/ou huile végétale
- Autres ingrédients tels que: poudre à lever, levure, enzymes.

3.2 Ingrédients facultatifs de la pâte

- Germe de blé, germe de maïs, son de blé.
- Sel de qualité alimentaire.
- Eau, eau aromatisée (par exemple, eau florale).
- Sucre et produits dérivés, miel, mélasses (par exemple datte).
- Lait et produits laitiers tels que: lait, lait en poudre, solides du lait, caséine, lait concentré sucré, lactosérum ou poudre de lactosérum.
- Amidons comestibles tels que: amidon de maïs, amidon de riz, fécule de pomme de terre, tapioca, amidon de blé.
- Épices telles que: gingembre, safran, cardamome, cumin, anis vert.
- Divers: cacao en poudre, café en poudre, chocolat, produits à base d'œuf, fruits à coque.

3.3 Ingrédients de la garniture

Ingrédients de garniture tels que:

- Fruits et produits dérivés tels que: fruits secs, noix de coco desséchée, pâte de fruits et pâte de dattes.
- Fruits à coque et produits dérivés.
- Garnitures à base de produits sucrés tels que: mélasses, halva (halva à base d'amidon, halva avec tahiné, etc.)

3.4 Ingrédients de l'enrobage

- Ingrédients de l'enrobage tels que: cacao en poudre, café en poudre, chocolat et sucre glace.

3.5 Facteurs de qualité

Le produit doit être exempt de matières étrangères (éléments organiques [par exemple insectes, entiers ou partiels, à tous stades de développement] et inorganiques [par exemple cailloux, sable, poussière]).

Le produit doit avoir une texture friable et toujours être fourré d'une garniture composée d'ingrédients détaillés à la section 3.3.

3.5.1 pH

Le pH doit être compris entre 5 et 7.

3.5.2 Activité de l'eau

L'activité de l'eau doit être comprise entre 0,5 et 0,7 a_w .

3.5.3 Teneur en eau

La teneur en eau doit être comprise entre 8 et 15 pour cent.

4. ADDITIFS ALIMENTAIRES

Les additifs alimentaires utilisés conformément aux tableaux I et II de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995) dans la catégorie d'aliments 07.2.1 Gâteaux, biscuits et tartes (fourrés aux fruits ou à la crème, par exemple) ou répertoriés dans le tableau III de la *Norme générale sur les additifs alimentaires*, peuvent être utilisés dans les aliments satisfaisant à la présente norme.

5. CONTAMINANTS

5.1 Les produits visés par les dispositions de la présente norme doivent être conformes aux limites maximales de la *Norme générale sur les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale* (CXS 193-1995).

5.2 Il est recommandé que, lors de la fabrication de produits visés par les dispositions de la présente norme, des mesures soient prises pour prévenir et réduire la formation d'acrylamide, conformément au *Code d'usages pour la diminution de l'acrylamide dans les aliments* (CXC 67-2009).

6. HYGIÈNE

6.1 Il est recommandé que les produits visés par les dispositions de la présente norme soient préparés, emballés, transportés, stockés et manipulés conformément aux sections appropriées du Code d'usages international recommandé – *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), du *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015) et d'autres textes pertinents du Codex, tels que les codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

6.2 Les produits doivent satisfaire 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

Les produits visés par les dispositions de la présente norme seront étiquetés conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985). En outre, les dispositions spécifiques ci-après s'appliquent:

7.1 Nom du produit

Le nom du produit est «maamoul», accompagné du type de garniture.

7.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail

L'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail doit être conforme à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).

8. MÉTHODES D'ANALYSE ET D'ÉCHANTILLONNAGE

Pour vérifier la conformité avec cette norme, on utilisera les méthodes d'analyse et d'échantillonnage figurant dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) se rapportant aux dispositions de cette norme.

APPENDICE I

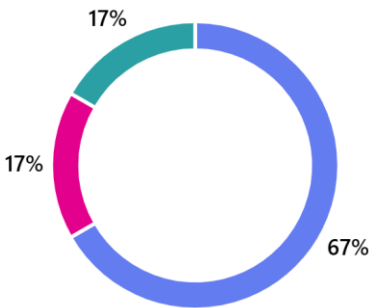
**POUR APPROBATION PAR LE CCMAS ET AJOUT DANS LES MÉTHODES D'ANALYSE ET
D'ÉCHANTILLONNAGE RECOMMANDÉES (CXS 234-1999)**

Disposition	Méthode	Principe	Type
Matières étrangères	AOAC 972.32	Séparation physique et examen au microscope (méthode de flottation)	I
pH	AOAC 981.12	Potentiométrie	IV
	ISO 1842	Potentiométrie	IV
Activité de l'eau	ISO 18787	Électrométrie	II
Humidité	ISO 712	Gravimétrie	I

ENQUÊTE DE SATISFACTION SUR LA COMMUNICATION RÉGIONALE
(12^e SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT)

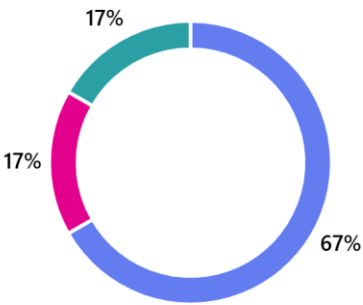
Actualité de la communication régionale du Codex

● Excellente	4
● Bonne	1
● Passable	1
● Mauvaise	0



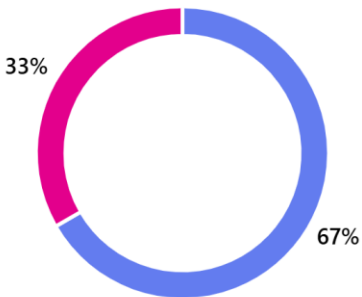
Accessibilité de la communication régionale du Codex

● Excellente	4
● Bonne	1
● Passable	1
● Mauvaise	0



Qualité de la communication régionale du Codex

● Excellente	4
● Bonne	2
● Passable	0
● Mauvaise	0



Classez les outils de communication du Codex suivants du plus accessible au moins accessible pour vous.



Quels autres outils de communication permettraient d’améliorer l’accessibilité?

- Aucun
- Tous les outils ont été mis en place
- Atelier
- Les canaux de communication actuels sont satisfaisants.
- Réunions virtuelles
- Réunions en ligne

Veuillez nous faire part de vos suggestions concernant la manière d’améliorer encore l’actualité, l’accessibilité et la qualité de la communication régionale du Codex

Nous apprécions fortement les efforts du coordonnateur du CCNE

Bonne chance

On pourrait suggérer qu’il y ait davantage de sous-points focaux du Codex pour faire en sorte que les informations parviennent à toutes les entités concernées.

ANNEXE VI

**ACTIVITÉS EN MATIÈRE DE COMMUNICATION DANS LE CADRE DU PLAN DE TRAVAIL RÉGIONAL
2025-2027 À L'APPUI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2026-2031**

Objectifs	Activités	Cibles	Indicateurs
1. Renforcer et étendre les voies de communication existantes et établir des voies supplémentaires claires, selon les besoins, par exemple pour des axes de travail spécifiques	1.1 Renforcer et améliorer la circulation de l'information et les échanges entre les pays et le secrétariat du Codex 1.2 Élargir et renforcer les méthodes de communication simples et rapides qui existent déjà (comme le groupe de communication régional WhatsApp)	<ul style="list-style-type: none"> D'ici à la 13^e session du Comité, 80 pour cent des membres/observateurs interrogés déclarent que l'actualité, l'accessibilité et la qualité des communications régionales du Codex sont «excellentes» ou «bonnes». 	Nombre de réponses à l'enquête indiquant que les communications régionales sont «excellentes» ou «bonnes».
2. Communiquer sur l'importance de la participation au Codex et de l'utilisation des normes dans la région.	2.1. Fournir chaque mois au secrétariat du Codex des projets de récits en ligne qui illustrent les travaux sur la sécurité sanitaire des aliments ou les normes ou les initiatives de renforcement des capacités dans la région. 2.2. Promouvoir les exemples de réussite régionaux et les initiatives régionales, en collaboration avec le secrétariat du Codex et la FAO/l'OMS.	<ul style="list-style-type: none"> D'ici à la 13^e session du Comité, publier 30 nouveaux articles sur des actualités qui concernent les pays de la région. D'ici à la 13^e session du Comité, 70 pour cent des pays de la région ont contribué aux actualités du Codex figurant sur la page web régionale. 	Nombre d'articles publiés par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient. Nombre de pays ayant contribué au moyen d'une publication.

ANNEXE VII

**PLAN DE TRAVAIL 2026-2027 DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT
À L'APPUI DE LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN STRATÉGIQUE DU CODEX 2026-2031**

Objectifs stratégiques	Objectifs régionaux	Produits	Principales activités	Indicateurs de la mise en œuvre	Responsable(s) du suivi	Calendrier de mise en œuvre
Objectif stratégique 1	1 – Prendre en compte les priorités du Proche-Orient dans les textes du Codex au moyen de contributions fondées sur la science (Objectif 1 du Codex)	1.1 – Un mécanisme d'établissement des priorités est approuvé	Conduire des enquêtes régionales annuelles afin de définir des priorités nationales et communes, en s'appuyant sur des normes régionales et des références pertinentes	Liste des priorités nationales et régionales	Coordonnateur régional, points de contact du Codex	Avant juin 2026
			Établir une liste des priorités pour 2026-2027	Nombre de priorités régionales définies pour les deux prochaines années Nombre d'activités correspondantes	Pays membres via les points de contact	Entre mars et décembre 2026
		1.2 – Échange/ collecte de données sur des questions de sécurité sanitaire des aliments de manière régulière et efficace	Encourager les pays à collecter des données, au moyen de programmes et d'ateliers de renforcement des capacités	Listes des participants et rapports Nombre de pays répondants	Coordonnateur régional	Avant fin 2027

Objectifs stratégiques	Objectifs régionaux	Produits	Principales activités	Indicateurs de la mise en œuvre	Responsable(s) du suivi	Calendrier de mise en œuvre
				Nombre de réseaux d'experts établis	Coordonnateur régional	Janvier-Juin 2027
		1.3 – Les capacités des pays à soumettre des propositions au Codex sont renforcées	Apporter un appui aux pays en matière de présentation de propositions au secrétariat du Codex, en organisant des ateliers de formation à l'intention des points de contact du Codex et des comités nationaux	Nombre de propositions soumises Nombre d'ateliers Comptes rendus des ateliers Nombre de participants		Avant juin 2027

Objectifs stratégiques	Objectifs régionaux	Produits	Principales activités	Indicateurs de la mise en œuvre	Responsable(s) du suivi	Calendrier de mise en œuvre
Objectif stratégique 2	2 – Renforcer la participation et l'inclusion des pays du Proche-Orient dans le cadre des activités du Codex (Objectif 2 du Codex)	2.1 – Les structures nationales du Codex sont renforcées	Terminer la mise en place des structures nationales du Codex lorsque cela est nécessaire.	Nombre de comités nationaux du Codex établis en deux ans	Points de contact du Codex et coordonnateurs des comités nationaux	Fin 2027
			Échange d'expérience entre les comités nationaux du Codex	Listes des activités menées conjointement par les comités nationaux	Coordonnateur régional	Fin 2026
		2.2 – Les nouveaux délégués et participants sont formés et éclairés	Élaborer et mettre en œuvre un programme de formation/d'orientation régional	Programme de formation Nombre d'activités Nombre de bénéficiaires	Coordonnateur régional et points de contact	Fin 2027
			Promouvoir le manuel régional d'orientation du Codex	Conduire une enquête visant à déterminer si les pays connaissent le manuel d'orientation	Coordonnateur régional et points de contact	Juin 2026
		2.3 – Accroissement notable de la participation aux groupes de travail électroniques et aux comités du Codex	Encourager tous les membres à participer à au moins un groupe de travail	Rapport du secrétariat sur la participation des membres	Coordonnateur régional et secrétariat du Codex	En cours
			Lier la participation aux comités et les priorités nationales et faire participer des experts nationaux aux groupes de travail	Nombre de participants de la région dans les groupes de travail, par priorité		
		2.4 – L'accès aux ressources nécessaires pour participer aux activités de Codex est facilité	Trouver des moyens d'obtenir le soutien de donateurs	Nombre d'initiatives de mobilisation de donateurs Enquête sur le nombre de participants soutenus par des donateurs	Points de contact	En cours
		2.5 – Des outils numériques destinés à la coordination régionale sont adoptés	Établir un forum régional en ligne, en collaboration avec le secrétariat du Codex	Lien vers le forum Nombre de thèmes publiés par pays de la région Nombre d'inscrits au forum	Secrétariat avec le coordonnateur régional et les points de contact	Juin 2026

Objectifs stratégiques	Objectifs régionaux	Produits	Principales activités	Indicateurs de la mise en œuvre	Responsable(s) du suivi	Calendrier de mise en œuvre
Objectif stratégique 4	4 – Renforcer l'alignement sur les textes du Codex dans les pays du Proche-Orient (Objectif 4 du Codex)	4.1 – Le niveau d'alignement sur les textes du Codex dans la région est mesuré	Conduire une enquête sur l'alignement des normes et des réglementations techniques nationales sur les textes du Codex	Nombre de réponses à l'enquête Évaluation des résultats de l'enquête	Coordonnateur régional et points de contact	Décembre 2026
			Organiser des ateliers régionaux en collaboration avec le secrétariat du Codex afin de présenter les résultats et de définir d'éventuelles mesures	Nombre d'ateliers Nombre de pays membres participants Compte rendu des ateliers	Coordonnateur régional, secrétariat du Codex et points de contact du Codex	En cours
			Organiser des réunions avec les organisations concernées de la Ligue des États arabes	Nombre de réunions et de rapports de réunion Rapport sur l'adoption des textes du Codex par les organisations concernées de la Ligue des États arabes	Coordonnateur régional	Juin-Décembre 2026
			Déterminer dans quelle mesure les normes arabes s'appuient sur des textes du Codex			
			Élaborer un calendrier et un plan géographique pour les forums, les séminaires et les activités de sensibilisation	Programme Nombre et type d'activités Nombre de participants	Coordonnateur régional et points de contact	Janvier 2027
			Aider des initiatives régionales à élaborer des normes régionales et internationales	Nombre de demandes soumises par les pays Nombre de	Coordonnateur régional et points de contact	En cours

Objectifs stratégiques	Objectifs régionaux	Produits	Principales activités	Indicateurs de la mise en œuvre	Responsable(s) du suivi	Calendrier de mise en œuvre
				réponses des pays membres		
		4.2- Les capacités des pays de la région à comprendre et appliquer de nouveaux textes du Codex sont renforcées	Organiser un séminaire avant et après chaque réunion d'un comité du Codex prioritaire afin d'examiner les conclusions et de définir les thèmes auxquels il serait intéressant de donner suite.	Nombre de séminaires Comptes rendus des séminaires	Coordonnateur régional	En cours
		4.3 – Les normes du Codex sont intégrées au moyen d'une approche «Une seule santé»	Organiser des ateliers nationaux conjoints sur les textes du Codex avec les secteurs du commerce, de l'agriculture, de la santé et de l'environnement	Nombre d'ateliers conjoints Taux de participation des secteurs susmentionnés Comptes rendus des ateliers	Points de contact	En cours