



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT

Douzième session

Mascate (Oman)

28 septembre - 2 octobre 2025

QUESTIONS ÉMANANT DE

LA 11^e SESSION DU COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT ET DE LA 54^e SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

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

1. À sa 41^e session (2018)¹, la Commission du Codex Alimentarius a adopté la *Norme régionale sur le dough* (Proche-Orient) et est convenue de la publier, en notant qu'il était nécessaire de poursuivre l'élaboration des dispositions relatives aux additifs alimentaires.
2. À sa 11^e session (2023)², le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (ci-après «le Comité») a réfléchi à l'alignement sur la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (GSFA, CXS 192-1995) des dispositions relatives aux additifs alimentaires figurant dans les normes du Comité et a noté que les dispositions en la matière de la *Norme régionale sur le dough* (Proche-Orient) (CXS 332R-2018) n'avaient pas encore été élaborées. Il a en outre noté que le dough était une boisson à base de lait fermenté et rappelé que les travaux du Comité du Codex sur les additifs alimentaires (CCFA) concernant l'alignement des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme sur les laits fermentés* (CXS 243-2003) n'étaient pas terminés. Il a été convenu de suspendre les travaux sur les additifs alimentaires concernant la norme CXS 332R-2018 tant que l'alignement de la norme CXS 243-2003 n'aura pas été mené à son terme.
3. À sa 54^e session (2024)³, le CCFA a mené à bien l'alignement sur la *Norme générale sur les additifs alimentaires* des dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme CXS 243-2003. La version actualisée de la norme CXS 243-2003, y compris les dispositions révisées relatives aux additifs alimentaires (annexe II), est disponible sur le site web du Codex.
4. À la suite de la comparaison et de l'analyse des produits couverts par les normes CXS 243-2003 et CXS 332R-2018, le secrétariat du Codex souhaite proposer que le Comité élabore les dispositions relatives aux additifs alimentaires de la norme CXS 332R-2018 en tenant compte de celles de la norme CXS 243-2003 et en y apportant de légères modifications, selon qu'il convient.
5. Le Comité, à sa 12^e session, est invité à examiner la validité des catégories d'aliments dans lesquelles ont été effectuées le classement et des propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires dans la norme CXS 332R-2018, telles que présentées à l'annexe I.

¹ REP18/CAC, paragraphe 95.

² REP23/NE, paragraphe 33, CX/NE 23/11/3 Add.1.

³ REP24/FA, paragraphe 56, alinéa i.

Propositions de dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme régionale sur le dough* (Proche-Orient) (CXS 332R-2018)

D'après la *Norme générale sur les additifs alimentaires*, le dough relève des catégories d'aliments suivantes:

Norme	Titre de la norme du Codex	Catégorie
332R-2018	Dough (norme régionale) (nature, non soumis à un traitement thermique)	01.2.1.1
332R-2018	Dough (norme régionale) (nature, soumis à un traitement thermique)	01.2.1.2
332R-2018	Dough (norme régionale) (aromatisé, soumis et non soumis à un traitement thermique)	01.1.4

Sur la base des catégories d'aliments ci-dessus de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* et conformément aux dispositions relatives aux additifs alimentaires exposées dans la norme CXS 243-2003, le secrétariat du Codex souhaite proposer les dispositions relatives aux additifs alimentaires ci-après dans la norme CXS 332R-2018.

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 1 et 2 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 3 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 3 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.

Dispositions relatives aux additifs alimentaires de la *Norme sur les laits fermentés* (CXS 243-2003)

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), les laits fermentés aromatisés et les boissons à base de lait fermenté peuvent 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 les catégories d'aliments 01.1.4 (Boissons à base de lait liquide aromatisé) et 01.7 (Desserts lactés [par ex. entremets, yogourts aux fruits ou aromatisés]) utilisés conformément aux tableaux 1 et 2 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 3 de la *Norme générale sur les additifs alimentaires* peuvent être utilisés dans les catégories de produits laitiers fermentés tel qu'indiqué dans le tableau ci-dessous. Les conservateurs indiqués dans le tableau 3 sont uniquement autorisés dans les laits fermentés aromatisés soumis à un traitement thermique après fermentation et dans les boissons à base de lait fermenté soumises à un traitement thermique après fermentation.

	Laits fermentés et boissons à base de lait fermenté		Laits fermentés soumis à un traitement thermique après fermentation et boissons à base de lait fermenté soumises à un traitement thermique après fermentation	
	Nature	Aromatisé	Nature	Aromatisé
Catégorie d'aliments de la <i>Norme générale sur les additifs alimentaires</i>	01.2.1.1	Non soumis à un traitement thermique: 1.1.4 (Boissons à base de lait fermenté) 01.7 (Desserts lactés)	01.2.1.2	Soumis à un traitement thermique: 1.1.4 (Boissons à base de lait fermenté) 01.7 (Desserts lactés)
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 recombinaé, 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.