

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

Point 4 de l'ordre du jour

CX/NE 25/12/6

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

NORME RÉGIONALE SUR LE MAAMOUL (À L'ÉTAPE 7)

Document élaboré par le groupe de travail électronique présidé par l'Arabie saoudite et coprésidé par le Liban

Les membres et observateurs du Codex qui souhaitent soumettre leurs observations, à l'étape 6, sur ce projet sont priés de suivre les instructions indiquées dans la lettre circulaire CL 2025/43-NE, disponible sur la page web du Codex consacrée aux lettres circulaires:

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/fr/>

Contexte général

1. Lors de sa 11^e session, le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (ci-après «le Comité») a décidé de transmettre l'avant-projet de norme régionale sur le maamoul à la Commission du Codex Alimentarius à sa 46^e session, pour adoption à l'étape 5. Il a également décidé de reconduire le groupe de travail électronique, présidé par l'Arabie saoudite et coprésidé par le Liban, afin que celui-ci poursuive les travaux pendant le temps nécessaire.
2. Après l'adoption à l'étape 5 par la Commission à sa 46^e session, le groupe de travail électronique a continué ses travaux sur la norme en travaillant à la fois en anglais et en arabe. Il était ouvert à tous les membres et observateurs de la région. Il a examiné en priorité le texte laissé entre crochets, en particulier les facteurs de qualité et les méthodes d'analyse connexes (sections 3.5 et 8), en tenant compte des débats tenus à la 11^e session du Comité.

Participation et méthodologie

3. L'Arabie saoudite et le Liban, qui assuraient respectivement la présidence et la coprésidence du groupe de travail électronique, ont invité tous les membres et observateurs intéressés du Comité à participer à l'examen de la norme régionale sur le maamoul. Outre ces deux pays, trois membres de la région et deux membres extérieurs à la région, à savoir l'Égypte, les Émirats arabes unis, l'Iraq, la République-Unie de Tanzanie, et les États-Unis d'Amérique, ainsi qu'une organisation internationale non gouvernementale, ont participé aux travaux du groupe de travail électronique (annexe II).
4. Le projet initial élaboré par les présidents du groupe de travail électronique a été diffusé à deux reprises, conformément au calendrier des activités proposé (tableau 1), afin de recueillir des observations auprès des membres du groupe. La première fois, un seul membre a communiqué des observations, qui ont été prises en compte dans le projet suivant. Aucune observation n'a été communiquée après la deuxième diffusion.
5. Le rapport final, tel qu'établi par les présidents du groupe de travail électronique, a été communiqué pour examen aux membres du groupe. Les observations reçues ont été intégrées par les présidents, qui ont ensuite présenté le rapport au secrétariat du Codex.

Tableau 1. Calendrier des activités

Date	Sujet
28 juillet 2024	Date limite pour répondre à l'invitation et établir la liste des membres du groupe de travail électronique
18 août 2024	Démarrage de la première série d'observations sur l'avant-projet de norme régionale sur le maamoul
17 octobre 2024	Date limite de soumission de la première série d'observations
3 novembre 2024	Diffusion du projet de norme révisé en vue de recueillir une deuxième série d'observations
2 janvier 2024	Date limite de soumission des observations
1 ^{er} février 2025	Présentation au secrétariat du Codex du rapport du groupe de travail électronique et du projet final de norme sur la base des observations reçues

Débats

6. Les modifications de la norme sur la maamoul ont été apportées sur la base des observations du groupe de travail électronique et des débats tenus ensuite entre la présidence et la vice-présidence. Les changements ci-après ont été appliqués afin que les dispositions soient moins rigides et le texte plus clair:
- Il a été convenu de supprimer la mention «différents taux d'extraction» concernant la farine de blé afin de laisser une plus grande marge de manœuvre pour utiliser différents types de farine et d'éviter de limiter le choix à un certain taux d'extraction.
 - L'ajout de la virgule entre «farine de blé» et «semoule» doit rendre le texte plus lisible et mieux séparer ces ingrédients dans la liste.
 - En outre, l'ajout de facteurs de qualité comme le pH, l'activité de l'eau et la teneur en eau contribue à garantir l'uniformité et la durée de conservation du maamoul.
 - Les méthodes d'analyse pertinentes sont présentées à la section 8. Bien que ces méthodes soient fréquemment employées dans le secteur ou aient fait leurs preuves lorsqu'appliquées à des produits similaires, leur application au maamoul n'a pas encore été officiellement validée et doit être examinée plus avant par le Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage.
 - Des précisions concernant les matières étrangères, dont les insectes, entiers ou partiels, ont également été ajoutées afin de renforcer les exigences en matière d'hygiène et d'empêcher la contamination.
 - Dans le droit fil des travaux actuellement menés par le Comité en vue d'aligner les normes régionales sur la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021), des dispositions régissant l'étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail ont été ajoutées, telles qu'elles figurent dans les recommandations contenues dans le Manuel de procédure du Codex.
 - D'autres modifications d'ordre rédactionnel ont été proposées par souci de clarté.

Conclusion

7. Le groupe de travail électronique note que toutes les questions en suspens ont été résolues et considère que les travaux sur la norme sont terminés.

Recommandation

8. Le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient, à sa 12^e session, est invité à:
- examiner la norme sur la maamoul, telle qu'elle figure à l'annexe I, en vue de valider sa version finale et de la recommander pour adoption à l'étape 8 par la Commission du Codex Alimentarius;
 - présenter les dispositions relatives aux additifs alimentaires et à l'étiquetage des produits alimentaires respectivement au Comité du Codex sur les additifs alimentaires et au Comité du Codex sur l'étiquetage des denrées alimentaires, pour approbation avant adoption par la Commission;
 - présenter les dispositions relatives aux méthodes d'analyse et d'échantillonnage au Comité du Codex sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage pour approbation.

NORME RÉGIONALE SUR LE MAAMOUL**(Étape 6/7)**

(Les parties supprimées apparaissent barrées, et les ajouts soulignés.)

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 et/ou de semoule de blé et de matière grasse fourrée d'une garniture dont la composition est détaillée à la section 3.3 et enrobée au moyen d'ingrédients détaillés à la section 3.4.

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

3.1.1 Produits céréaliers tels que: farine de blé (~~différents taux d'extraction~~), et/ou semoule, germe de blé, germe de maïs, son de blé, farine maltée, farine d'orge, farine d'avoine, farine de riz, farine de seigle.

Justification:

La suppression de la mention «différents taux d'extraction» laisse une plus grande marge de manœuvre pour utiliser différents types de farine sans limiter le choix à un certain type d'extraction. En outre, l'ajout de la virgule clarifie la séparation entre «farine de blé» et «semoule» et rend la liste plus lisible et plus compréhensible.

3.1.2 Matière grasse/huile telles que: graisses animales et/ou huile végétale.

3.1.3 Autres ingrédients tels que: poudre à lever, levure, enzymes.

3.2 Ingrédients facultatifs de la pâte

3.2.1 Sel de qualité alimentaire.

3.2.2 Eau, eau aromatisée (par exemple ~~eau de rose~~ eau florale).

Justification:

Le fait de remplacer «eau de rose» par «eau florale» rend la définition plus inclusive et tient compte des autres goûts floraux communément utilisés dans le maamoul.

3.2.3 Sucre et produits dérivés, miel, mélasses (par exemple dattes).

3.2.4 Lait et produits laitiers tels que: lait, lait en poudre, solides du lait, caséine, lait concentré sucré, lactosérum liquide ou poudre de lactosérum.

3.2.5 Amidons comestibles tels que: amidon de maïs, amidon de riz, fécule de pomme de terre, tapioca, amidon de blé.

3.2.6 Épices telles que: gingembre, safran, cardamome, cumin, anis vert.

3.2.7 Divers: cacao en poudre, café en poudre, chocolat, produits à base d'œuf, fruits à coque.

3.3 Ingrédients de la garniture

3.3.1 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

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

3.5 Facteurs de qualité

3.5.1 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]).

Justification:

La révision apporte plus de précisions en vue d'éviter une contamination par des insectes sous toutes leurs formes, entiers ou partiels, à tous stades de développement, et de respecter les exigences en matière d'hygiène.

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

Justification:

La modification permet qu'il soit fait référence au produit de la même façon tout au long du document à des fins d'harmonisation.

3.5.3 pH

Le pH doit être compris entre 5 et 7.

3.5.4 Activité de l'eau

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

3.5.5 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 1 et 2 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 3 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 l'élaboration des produits visés par les dispositions de la présente norme soit propre à prévenir et à 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 des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour les aliments à faible teneur en eau* (CXC 75-2015) et à 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 doivent être étiquetés conformément à la *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985) ainsi qu'à la *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021). 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'ÉCHANTILLONNAGE¹

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.

Disposition	Méthode	Principe	Type
Matières étrangères	AOAC 972.32	Séparation physique et examen au microscope (méthode de flottation)	I
	ISO 2171	Gravimétrie	II
pH	AOAC 981.12	Potentiométrie	IV
	ISO 1842	Potentiométrie	IV
Activité de l'eau	ISO 18787	Électrométrie	II
Humidité	ISO 712	Gravimétrie	I

¹ Le tableau n'apparaîtra pas dans la norme finale. Une fois approuvées par le Comité sur les méthodes d'analyse et d'échantillonnage, les méthodes seront intégrées aux *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999) et la référence correspondante sera ajoutée à la norme.

LISTE DES PARTICIPANTS

Présidence: Arabie saoudite

Secrétaires: Rania Bogis et Maram Bin Watyan

Saudi Food and Drug Authority (Autorité saoudienne de contrôle des produits alimentaires et pharmaceutiques)

Coprésidence: Liban

Secrétaires: Mariam Eid

Comités nationaux du Codex

Cecile Obeid et Amal Hamieh

Lebanese Standards Institution (Institut libanais de normalisation)

PAYS MEMBRES**ÉGYPTE**

Mariam Barsoum

Egyptian Organization for Standardization & Quality
(Organisation égyptienne de la normalisation et de la qualité)

Hanan Fouad

Egyptian Organization for Standardization & Quality

ÉMIRATS ARABES UNIS

Jehad Al Bayar

Abu Dhabi Agriculture & Food Safety Authority (Autorité responsable de l'agriculture et de la sécurité sanitaire des aliments d'Abou Dhabi)

IRAQ

Nagham Hameed

Central Organization for Standardization and Quality Control (Organisation centrale de normalisation et de contrôle de la qualité)

MEMBRES EXTÉRIEURS À LA RÉGION**ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE**

Alexandra Ferraro

Département de l'agriculture des États-Unis d'Amérique

Ken Lowery

Département de l'agriculture des États-Unis d'Amérique

RÉPUBLIQUE-UNIE DE TANZANIE

Mwajuma Dukulai

Tanzania Bureau of Standards (Bureau des normes de la République-Unie de Tanzanie)

OBSERVATEURS**ORGANISATIONS INTERNATIONALES
NON GOUVERNEMENTALES**

Amine Kassouf

Union internationale de science et de technologie alimentaires