



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



Organisation
mondiale de la Santé

CODEX
ALIMENTARIUS
NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES

NORME DU
CODEX ALIMENTARIUS

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



ADOPTÉE EN 2007
AMENDÉE EN 2025

CXS 259R-2007

Historique de la Norme

Correction de 2026

Suite aux décisions prises lors de la quarante-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius en décembre 2023, “Norme pour” a été remplacé par “Norme sur” dans le titre et dans la présente Norme.

Source: REP23/CAC, paragraphes 153 et 156.

Amendements de 2025

Suite aux décisions prises lors de la quarante-huitième session de la Commission du Codex Alimentarius en novembre 2025, des amendements ont été apportés à la section 4 Additifs alimentaires dans un souci de cohérence avec la *Norme générale sur les additifs alimentaires* (CXS 192-1995), à la section 9 Étiquetage pour ajouter la section 9.2 Étiquetage des récipients non destinés à la vente au détail, et à la section 10 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage en remplaçant les méthodes d'analyse et d'échantillonnage par une référence aux *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

Cette publication a été remaniée et publiée en 2025.

Adoptée en 2007.

1 Champ d'application

La présente Norme s'applique au tahiné, tel que défini à la section 2 Description ci-dessous, destiné à la consommation directe.

2 Description

2.1 Définition du produit

Le tahiné est un produit obtenu par broyage de graines de sésame mûres, grillées et décortiquées de l'espèce *Sesame indicum* L.

3 Facteurs essentiels de composition et de qualité

3.1 Ingrédients de base

Graines de sésame.

3.2 Facteurs de qualité généraux

Le produit final doit remplir les conditions générales suivantes:

- Les graines de sésame utilisées pour la fabrication du tahiné doivent être conformes à la Norme les visant et être saines et propres à la consommation humaine.
- Le produit doit avoir une saveur naturelle distinctive et ne présenter aucune rancidité.
- La couleur et la texture du produit doivent devenir homogènes et ne présenter aucune agglomération.
- Le produit doit être exempt de matières étrangères.
- Le produit doit être exempt de saveurs artificielles, d'agents de remplissage, d'agents de coloration et de blanchiment (c'est-à-dire: dioxyde de titanium).

3.3 Facteurs de qualité spécifiques

Présenté comme prêt à consommer, conformément au mode d'emploi, le produit final doit être conforme aux spécifications suivantes:

- Teneur maximale en humidité: 1,5 pour cent.
- Teneur minimale en protéine: 25 pour cent.
- Teneur minimale en matières grasses: 45 pour cent, sous forme d'huile de sésame uniquement.
- Teneur maximale en cendres totales: 3,5 pour cent.
- Teneur maximale en cendres non solubles dans l'acide: 0,3 pour cent (m/m).
- Teneur maximale en acidité d'huile extraite: 1,8 pour cent, sous forme d'acide oléique.

4 Additifs alimentaires

Aucun additif alimentaire n'est autorisé.

5 Contaminants

Le produit visé par la présente Norme doit être conforme aux limites maximales fixées pour les contaminants et les résidus de pesticides par la Commission du Codex Alimentarius.

6 Hygiène

Il est recommandé que le produit visé par les dispositions de la présente Norme soit préparé et manipulé conformément aux sections appropriées des *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969)¹ et à d'autres textes pertinents du Codex, comme les Codes d'usages en matière d'hygiène et d'autres codes d'usages.

Le produit doit satisfaire à tout critère microbiologique établi conformément aux *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997)².

7 Conditionnement et entreposage

Le produit doit être conditionné dans des récipients qui préservent la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique du produit final.

Le produit doit être entreposé dans un local bien ventilé et protégé de la chaleur directe et de la contamination.

8 Poids et mesures

8.1 Contenu du récipient

8.1.1 Remplissage minimum

Le récipient doit être rempli du produit, le produit n'occupant pas moins de 90 pour cent de la capacité en eau du récipient. La capacité en eau du récipient est le volume d'eau distillée à 20 °C qu'il peut contenir lorsqu'il est rempli.

9 Étiquetage

Le produit doit être étiqueté conformément aux dispositions de *la Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985)³.

9.1 Nom du produit

Le nom du produit doit être «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)⁴.

10 Méthodes d'analyse et d'échantillonnage

Pour vérifier la conformité à la présente Norme, les méthodes d'analyse et d'échantillonnage contenues dans les *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999)⁵ pertinentes pour les dispositions de la présente Norme doivent être utilisées.

Textes cités dans le document

- 1 *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CXC 1-1969).
- 2 *Principes et directives pour l'établissement et l'application de critères microbiologiques relatifs aux aliments* (CXG 21-1997).
- 3 *Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées* (CXS 1-1985).
- 4 *Norme générale sur l'étiquetage des récipients de denrées alimentaires non destinés à la vente au détail* (CXS 346-2021).
- 5 *Méthodes d'analyse et d'échantillonnage recommandées* (CXS 234-1999).

Codex Alimentarius

Recueil de normes alimentaires internationales élaborées dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire.

Les normes du Codex sont adoptées par la Commission du Codex Alimentarius, organisme intergouvernemental composé de 189 membres, créé par la FAO et l'OMS. Ces normes sont reconnues par l'Organisation mondiale du commerce comme la référence en matière de sécurité sanitaire des aliments commercialisés à l'échelle internationale.

Secrétariat du Codex Alimentarius
Contacts

codex@fao.org
codexalimentarius.org
[x.com/FAOWHOCodex](https://twitter.com/FAOWHOCodex)
[youtube.com/@UNFAO](https://www.youtube.com/@UNFAO)

Organisation des Nations Unies pour
l'alimentation et l'agriculture
Rome (Italie)

FAO et OMS. 2026. *Norme régionale sur le tahiné (Proche-Orient)*.
Norme du Codex Alimentarius, No. CXS 259R-2007. Commission du Codex Alimentarius. Rome.
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9021fr>

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.



Certains droits réservés. Cette œuvre est mise à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution-Utilisation non commerciale 4.0 International ([CC BY-NC 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)).