



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMITÉ FAO/OMS DE COORDINATION POUR LE PROCHE-ORIENT**

**Dixième session**

**Rome (Italie), 11-15 novembre 2019**

**DOCUMENT DE TRAVAIL SUR L'ÉLABORATION D'UNE NORME SUR LES PRODUITS HALAL**

(Document établi par l'Égypte)

**1. CONTEXTE ET INTRODUCTION**

1.1. À la sixième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (en 2011), l'Arabie saoudite a proposé de nouveaux travaux sur l'élaboration d'orientations du Codex consacrées aux produits *halal*, qui aborderaient toutes les questions liées au commerce international des produits alimentaires *halal*. Le Comité est convenu de demander à l'Égypte de lui présenter à sa septième session un document de travail sur ce sujet<sup>1</sup>.

1.2. Le document de travail a été présenté par l'Égypte à la septième session du Comité (2013), qui est convenu que l'Égypte préparerait un document de projet, pour sa présentation à la prochaine session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, en tenant compte des documents de l'Organisation de la coopération islamique (OCI) sur ce sujet et d'autres documents pertinents qui mettent en évidence les lacunes dans les Directives générales pour l'utilisation du terme «*halal*» (CXG 24-1997) et dans le champ d'application, aux fins d'une révision visant à les mettre à jour et à y inclure toute nouvelle orientation pertinente. S'agissant du champ d'application, il faudra veiller à ce qu'un consensus international puisse être obtenu sur ces questions<sup>2</sup>.

1.3. Le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa soixante-huitième session, a examiné la demande de nouveaux travaux soumise par l'Égypte. Le Comité a reconnu l'importance de la consommation et du commerce des produits *halal* dans le monde et est convenu que, dans le contexte de cette nouvelle proposition de travaux, il faudrait redéfinir le champ d'application du document de projet, afin de mettre en évidence les lacunes par rapport aux textes pertinents du Codex. Il est également convenu que le membre proposant cette nouvelle activité devait demander l'avis du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, ce qui aiderait le Comité exécutif et la Commission à prendre une décision<sup>3</sup>.

1.4. La Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-sixième session, a reconnu l'importance des produits *halal* dans le monde et a demandé à l'Égypte de redéfinir le champ d'application du document de projet, conformément aux recommandations formulées à la soixante-huitième session du Comité exécutif, et de prendre en compte, selon qu'il convient, les travaux pertinents de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE).

1.5. Un débat sur les aliments *halal* s'est tenu à la vingt et unième session du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (2014). Le Président a conclu que le Comité avait pris la mesure de l'importance du commerce des produits *halal* et de la nécessité de disposer d'orientations harmonisées. Toutefois, on ne savait pas exactement comment, et par l'intermédiaire de quel(s) comité(s), le Codex pourrait établir au mieux ces orientations. Il fallait réfléchir davantage à la nature de ces orientations internationales, parvenir à des avis communs entre les pays concernés par l'interprétation des règles du *halal* et déterminer quel pourrait être le rôle du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. Les éventuels travaux du Comité sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires pourraient consister à élaborer des orientations pertinentes qui permettraient de s'assurer que les critères du *halal* ont été respectés<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> REP11/NEA, par. 133.

<sup>2</sup> REP13/NEA, par. 117.

<sup>3</sup> REP13/EXEC, par. 61.

<sup>4</sup> REP15/FICS, par. 19.

1.6. La délégation de l'Égypte a présenté à la quarante-deuxième session du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires la proposition visant à réviser les Directives générales pour l'utilisation du terme *halal* (CXG 24-1997), mais faute de temps, le débat a été reporté à la session suivante (quarante-troisième session en 2016).

1.7. Le Comité a finalement décidé de ne pas donner suite à la révision proposée par l'Égypte et a noté que certaines questions liées au *halal* n'entraient pas dans le cadre de son mandat et qu'il n'excluait pas un débat à la Commission et/ou au Comité exécutif sur les éventuelles implications pour le Codex<sup>5</sup>.

1.8. À la neuvième session du Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient (2017), l'Égypte a proposé d'élaborer une norme sur les produits *halal*, au vu de leur importance pour la région et, plus généralement, pour les pays islamiques. L'Égypte a indiqué à des fins de clarification que la proposition ne concernait pas l'étiquetage, mais une norme spécifique pour les produits *halal*, laquelle comporterait une terminologie et des définitions harmonisées afin d'en faciliter la compréhension. Le Comité est convenu de demander à l'Égypte de rédiger un document de réflexion détaillant la proposition de norme sur les produits *halal* en vue de son examen à sa dixième session, en tenant compte des normes sur les produits *halal* publiées par l'Organisation de la coopération islamique (OCI) et l'Institut de normalisation et de métrologie des pays islamiques (SMIIC)<sup>6</sup>.

## **2. OBJET DU DOCUMENT**

2.1. L'objet du document est de présenter la proposition de projet sur l'élaboration d'une Norme générale du Codex sur les produits *halal*, qui figure à l'Annexe I et qui prend en compte les normes sur le *halal* publiées par l'OCI et le SMIIC, et d'examiner le projet de Norme générale sur les produits alimentaires *halal*, qui figure à l'Annexe II.

## **3. RECOMMANDATIONS**

3.1. L'Égypte invite le Comité à examiner, à sa dixième session, le document de projet (Annexe I) et le projet de norme (Annexe II) et à soumettre les nouveaux travaux sur une norme générale sur les produits *halal* à la Commission du Codex Alimentarius, pour approbation.

3.2. L'Égypte invite également le Comité à établir un groupe de travail électronique, afin de poursuivre l'examen du projet de norme et de recueillir les observations des membres de la région, en vue de leur examen à la onzième session du Comité.

---

<sup>5</sup> REP16/FL, paragraphes 62 et 63.

<sup>6</sup> REP17/NE, par. 93 et suivants.

## DOCUMENT DE PROJET

### Proposition en vue de l'élaboration d'une norme générale du Codex sur les produits *halal*

#### 1. Objectif et champ d'application de la norme

L'objectif des travaux est d'élaborer une norme mondiale sur les exigences générales en matière de produits alimentaires *halal*, sur la base des principes et des règles (de la charia) acceptés par les écoles de pensée islamiques partout dans le monde. La norme vise à garantir la sécurité sanitaire et la qualité des produits alimentaires *halal* faisant l'objet d'un commerce international.

La présente proposition définit les conditions de base qui doivent être respectées à chacune des étapes de la filière alimentaire – réception, préparation, transformation, triage, emballage, étiquetage, marquage, contrôle, manutention, transport, distribution, stockage – pour l'approvisionnement en aliments *halal* et produits dérivés selon les règles islamiques (charia).

#### 2. Pertinence et actualité

Le marché mondial des aliments *halal* est estimé à environ 2,3 milliards d'USD, ce qui représente plus de 20 pour cent du marché alimentaire mondial total. Il devrait encore croître de plus de 4,8 pour cent et atteindre environ 6,4 milliards d'USD d'ici à 2020<sup>7</sup>.

Il faut d'urgence approfondir la question pour compléter le texte de la norme CXG 24-1997 (Directives générales pour l'utilisation du terme «*halal*»), ce qui permettra de disposer d'une norme du Codex intégrée qui indique clairement les exigences en matière d'utilisation du terme «*halal*» et couvre tous les produits alimentaires *halal*, de sorte à éviter la fraude et à faciliter le commerce international de ce type d'aliment. L'un des droits du consommateur est de ne pas être induit en erreur par des aliments étiquetés «*halal*» et qui ne seraient pas conformes à la charia.

#### 3. Principaux aspects à traiter

Les principaux aspects qui seront traités dans la norme sont les exigences minimales en matière de qualité et de sécurité sanitaire des produits, afin de protéger la santé du consommateur et de veiller à la loyauté des pratiques commerciales. La norme comportera donc:

- i) toutes les définitions liées au *halal*, selon les règles (de la charia);
- ii) des dispositions concernant la production *halal*, qui correspondront pleinement aux règles (de la charia);
- iii) des indications sur la traçabilité des aliments *halal*;
- iv) des dispositions concernant l'emballage des produits *halal*;
- v) des dispositions concernant le stockage, la présentation, les services et le transport;
- vi) des dispositions concernant l'hygiène, l'assainissement et la sécurité sanitaire des produits alimentaires *halal*.

#### 4. Évaluation au regard des critères régissant l'établissement des priorités des travaux

##### Critère général

La norme vise à faire en sorte que:

- i) les consommateurs soient protégés du point de vue de la santé et de la sécurité sanitaire des aliments, que la loyauté des pratiques dans le commerce des denrées alimentaires soit garantie et que les besoins spécifiques des pays en développement soient pris en compte;
- ii) les consommateurs ne soient pas induits en erreur lorsqu'ils achètent des produits alimentaires *halal*;
- iii) le Codex soit la référence mondiale pour tous les pays qui vendent ou achètent des produits alimentaires *halal*.

---

<sup>7</sup> Centre du commerce international (2015): «From niche to mainstream: *Halal* goes global» (Du marché de niche au grand public: le *halal* se mondialise).

#### **a. Diversité des législations nationales et obstacles au commerce international qui semblent, ou pourraient, en résulter**

Les nouveaux travaux contribueront à faciliter les échanges commerciaux internationaux d'aliments *halal* du fait qu'ils permettront de renforcer les Directives générales pour l'utilisation du terme *halal*, l'objectif étant de mieux cerner la notion de *halal* fondée sur la charia.

#### **b. Portée des travaux et établissement des priorités entre les différentes sections des travaux**

Les nouveaux travaux porteront sur les conditions de base qui doivent être respectées à chacune des étapes de la filière alimentaire – réception, préparation, transformation, triage, identification, emballage, étiquetage, marquage, contrôle, manutention, transport, distribution et stockage – pour l'approvisionnement en aliments *halal* et produits dérivés selon les règles islamiques (charia).

#### **c. Travaux déjà entrepris dans ce domaine par d'autres organisations internationales et/ou suggérés par le ou les organismes internationaux intergouvernementaux pertinents**

Il existe actuellement une norme élaborée par l'Institut de normalisation et de métrologie des pays islamiques (SMIIC), les Directives générales sur les aliments *halal*, et l'avis du SMIIC sera pris en compte lors de la rédaction de la présente norme, à des fins d'harmonisation.

#### **d. Aptitude du produit à la normalisation**

Pour de nombreux pays partout dans le monde, les normes et les directives du Codex font référence en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il existe des orientations du Codex sur l'utilisation terme *halal* qui sont acceptées par les pays depuis leur élaboration, mais ces nouveaux travaux présentent un intérêt supplémentaire car ils ne portent pas seulement sur l'utilisation du terme *halal*, mais sur l'intégralité de la filière alimentaire *halal*.

#### **e. Dimension internationale de la question**

La Commission du Codex Alimentarius, à sa trente-sixième session, a reconnu l'importance des aliments *halal* dans le monde, a demandé à l'Égypte de redéfinir le champ d'application du document de projet, conformément aux recommandations du Comité exécutif, c'est-à-dire de mettre en évidence les lacunes par rapports aux textes existants du Codex, de solliciter l'avis du Comité sur l'étiquetage des denrées alimentaires et de le prendre en compte, s'il convient.

### **5. Pertinence par rapport aux objectifs stratégiques du Codex**

La proposition de nouveaux travaux est conforme au Plan stratégique actuel du Codex (2014-2019), qui vise à promouvoir l'intégration maximale des normes du Codex dans la législation nationale des pays et à faciliter le commerce international.

Elle contribue à l'Objectif 1 (Établir des normes internationales régissant les aliments qui traitent des enjeux actuels et émergents relatifs aux aliments) car il s'agit de normaliser les aliments *halal*, ce qui contribuera à l'harmonisation de l'utilisation du terme *halal* au niveau mondial.

### **6. Relation entre la proposition et les documents existants du Codex**

- i) Directives générales pour l'utilisation du terme *halal* (CG 24-1997).
- ii) Les autres documents pertinents du Codex sont les suivants:
  - a) Norme générale sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CXS 1-1985), adoptée en 1985 et amendée en 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 et 2010;
  - b) Directives générales concernant les allégations (CG 1-1979), adoptées en 1978, révisées en 1991 et amendées en 2009;
  - c) Principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969);
  - d) Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CXC 58-2005);
  - e) Code d'usages pour une bonne alimentation animale (CXC 54-2004).

### **7. Nécessité et disponibilité d'avis scientifiques d'experts**

Pas nécessaire.

### **8. Besoin de contributions techniques à la norme en provenance d'organisations extérieures, afin que celles-ci puissent être programmées en fonction du calendrier proposé pour la réalisation des nouveaux travaux**

Aucun.

**9. Calendrier proposé pour la réalisation des travaux**

Examen par le Comité FAO/OMS de coordination pour le Proche-Orient, à sa dixième session.	Novembre 2019
Examen critique de la proposition par le Comité exécutif; approbation de la proposition de nouveaux travaux par la Commission et le Groupe de travail électronique du Comité est invité à rédiger le projet.	Juillet 2020
Diffusion du projet de norme, pour observations.	2020-2021
Examen de l'avant-projet de norme proposé à l'étape 4, par le Comité, à sa onzième session.	2021-2022
Adoption en tant que projet de norme (étape 5) par la Commission, à sa quarante-cinquième session.	Juillet 2022
Examen du projet de norme par le Comité, à sa douzième session.	2023-2024
Adoption en tant que norme par la Commission, à sa quarante-septième session.	Juillet 2024

## Projet de Norme générale sur les produits alimentaires *halal*

La présente norme porte sur les conditions générales applicables aux produits alimentaires *halal*, qui découlent des principes et des règles de la charia acceptés par les écoles de pensée islamiques dans les différents pays. Elle garantit également la sécurité sanitaire des aliments et doit être libellée conformément aux spécifications dans ce domaine (conformément au mandat approuvé).

### 1. CHAMP D'APPLICATION

La présente norme définit les conditions de base qui doivent être respectées à chacune des étapes de la filière alimentaire – réception, préparation, transformation, triage, identification, emballage, étiquetage, marquage, contrôle, manutention, transport, distribution, stockage – pour l'approvisionnement en aliments *halal* et produits dérivés selon les règles islamiques (charia).

### 2. DÉFINITIONS

#### 2.1 **Halal**

Terme islamique qui désigne ce qui peut être utilisé, touché ou consommé, selon les règles islamiques (charia).

#### 2.2 **Non halal (haram)**

Terme islamique qui désigne ce qu'il n'est pas permis d'utiliser, de toucher ou de consommer, selon les règles islamiques (charia).

#### 2.3 **(charia)**

Tout ce qui est prescrit par Allah le Tout-Puissant à tous les musulmans et découle du Coran et de la Sounna du prophète Mahomet, que la paix soit sur lui.

#### 2.4 **Aliments halal**

Boissons et aliments qu'il est permis de consommer selon les règles islamiques (charia) et qui respectent les conditions énoncées dans la présente norme.

#### 2.5 **Programmes de conditions préalables**

Conditions et activités de base nécessaires au maintien d'un environnement hygiénique tout au long d'une filière alimentaire et qui permettent de produire, de manipuler et de fournir des produits finaux et des aliments qui soient propres à la consommation humaine.

##### 2.5.1 **Bonnes pratiques de fabrication**

Mesures appliquées dans tous les processus de production alimentaire qui visent à mettre en place un état sanitaire respectant la qualité globale de l'hygiène, afin que la production, le stockage et la distribution des aliments se fassent dans de bonnes conditions d'hygiène et ne présentent pas de danger pour la santé.

##### 2.5.2 **Bonnes pratiques d'hygiène**

Mesures prises à toutes les étapes de la filière alimentaire pour garantir la sécurité sanitaire des aliments destinés à la consommation.

#### 2.6 **Sécurité sanitaire des aliments**

Notion selon laquelle les aliments ne sont pas nocifs pour les consommateurs lorsque leur préparation et/ou leur consommation sont conformes à l'utilisation prévue.

#### 2.7 **Filière alimentaire**

Toutes les étapes de la production d'une denrée alimentaire, de la matière première jusqu'à la distribution et la mise sur le marché.

#### 2.8 **Additifs alimentaires**

Substances ajoutées aux aliments pour préserver ou améliorer le goût, l'odeur, l'apparence ou la texture, etc.

#### 2.9 **Compléments alimentaires**

Produits qui peuvent être ajoutés aux aliments comme substances de soutien, notamment les vitamines, les minéraux, les acides aminés, etc.

## **2.10 Aliments génétiquement modifiés**

Aliments et boissons qui contiennent des organismes génétiquement modifiés (OGM) (et/ou des produits dérivés d'OGM) d'origine animale, végétale ou microbiologique.

## **2.11 Animaux et oiseaux halal**

### **2.11.1 Animaux halal:**

- a. Les animaux domestiqués, notamment les bovins, les buffles, les moutons, les chèvres, les chameaux, les lapins ou les animaux équivalents.
- b. Les animaux sauvages non prédateurs, notamment les cervidés, les antilopes, les chamois, les bovins sauvages ou les animaux assimilés.
- c. Tous les types de poissons et produits de la mer sont *halal*, à l'exception des animaux aquatiques venimeux qui sont nuisibles pour la santé.

### **2.11.2 Oiseaux halal**

Les poulets, oies, canards, dindes et les oiseaux non prédateurs comme les pigeons, les moineaux, les cailles, les étourneaux et les autruches ou les oiseaux assimilés.

## **2.12 Animaux et oiseaux non halal**

Les animaux et oiseaux suivants ne sont pas *halal*:

- 1) Les porcins, les chiens et leurs descendants, les ânes domestiques, les mules ou les animaux assimilés.
- 2) Les animaux qui n'ont pas été intentionnellement abattus au nom d'Allah.
- 3) Les animaux pour lesquels: le nom d'Allah n'a pas été prononcé lors de l'abattage rituel, le nom d'Allah n'a pas été prononcé, des noms autres que celui d'Allah ont été prononcés, ou le nom d'Allah a été prononcé parmi d'autres noms.
- 4) Les animaux qui n'ont pas été abattus selon les règles islamiques (charia).
- 5) Les animaux pourvus de crocs longs et pointus ou de défenses qu'ils utilisent pour tuer des proies ou se défendre, comme les ours, les éléphants, les singes, les loups, les lions, les tigres, les panthères, les chats, les chacals, les renards, les écureuils, les martres, les belettes, les taupes, les crocodiles, les alligators et les animaux assimilés.
- 6) Les oiseaux prédateurs ayant des serres acérées, notamment les éperviers, les faucons, les aigles, les vautours, les corbeaux, les corneilles, les milans, les hiboux ou les animaux assimilés.
- 7) Les animaux jugés repoussants, comme les lézards, les escargots, les insectes au stade adulte ou larvaire et les animaux qu'il est interdit de tuer selon l'Islam, notamment les abeilles et les huppes.
- 8) Tout ingrédient issu d'un animal non *halal*.
- 9) Les animaux d'élevage *halal* qui sont nourris intentionnellement et continuellement avec des aliments qui ne sont pas *halal*, que l'on appelle (*galala*).
- 10) Tous les animaux amphibiens qui vivent dans l'eau et sur terre, à l'exception des tortues d'eau.
- 11) Les animaux morts sans avoir été abattus, y compris les morceaux de ces animaux découpés avant l'abattage. Les animaux marins morts et les criquets sont exclus.
- 12) Les animaux battus à mort avec un objet contondant ou autre (hormis ceux qui ont été chassés au moyen d'une flèche, d'une balle ou des deux), que l'on appelle (*mawqouza*).
- 13) Les animaux morts par suffocation, que la mort soit provoquée ou non par un agent externe.
- 14) Les animaux morts des suites d'une chute d'un lieu en hauteur ou qui sont tombés dans un trou ou etc., que l'on appelle (*motaradiah*).
- 15) Les animaux morts d'un coup de corne, que l'on appelle (*nateehah*).
- 16) Les animaux dévorés par un prédateur ou un oiseau prédateur non domestiqué pour la chasse, qui sont morts avant l'abattage.

## **3. NORME SUR LES ALIMENTS HALAL**

### **3.1 Viande et produits à base de viande**

- a) La viande et les produits à base de viande issus de carcasses d'animaux ou d'oiseaux mentionnés dans la disposition 2.11 doivent satisfaire aux exigences qui figurent dans la disposition 2.3.
- b) Les additifs alimentaires, notamment les conservateurs utilisés dans la viande et les produits à base de viande, ne doivent pas contenir d'ingrédients qui ne soient pas *halal*.

### 3.2 Lait et produits laitiers

- a) Le lait et les produits laitiers qui proviennent des animaux indiqués dans la disposition 2.11 sont *halal*.
- b) Les ingrédients alimentaires, notamment la gélatine ou les additifs alimentaires, ne doivent pas être issus de produits qui ne sont pas *halal* et toute matière première, comme la présure, devra être issue d'une source *halal* et prélevée sur un animal abattu selon les règles islamiques (charia), comme indiqué dans la disposition 2.3.

### 3.3 Œufs et produits à base d'œufs

- a) Les œufs et produits à base d'œufs qui proviennent d'oiseaux *halal* tels que définis dans la disposition 2.11.2 sont *halal*.
- b) Les produits à base d'œufs ne doivent contenir aucun ingrédient qui ne soit pas *halal*.

### 3.4 Les céréales et produits à base de céréales, les huiles et graisses végétales et animales, les fruits et légumes et leurs produits, le sucre et les produits de confiserie doivent être d'origine *halal* et produits de manière *halal*.

### 3.5 Boissons

- a) Tous les types d'eau et de boissons non alcoolisées sont *halal*, à l'exception de celles qui sont empoisonnées, toxiques ou dangereuses pour la santé.
- b) Tous les produits ou boissons qui contiennent de l'alcool sont interdits par les règles islamiques (charia), y compris pour cuisiner ou fourrer des sucreries.
- c) Les additifs alimentaires, notamment les colorants, les conservateurs, etc., utilisés dans les boissons ne doivent pas être produits à partir d'ingrédients de qualité non alimentaire ou non *halal*.

### 3.6 Miel et ses produits dérivés

- a) Les produits de l'apiculture (miel, pollen et gelée royale) issus des excréments collectés par les abeilles mellifères sont *halal*.
- b) Les fragments d'abeilles qui tombent dans le miel et les parties non évitables sont considérés comme *halal*.

### 3.7 Compléments alimentaires

Les compléments alimentaires doivent être produits à partir de sources *halal*, comme des végétaux ou des animaux, et ne doivent pas contenir d'ingrédients qui ne soient pas *halal*.

### 3.8 Aliments génétiquement modifiés

- 3.8.1 Le matériel génétique utilisé doit provenir d'une source végétale, animale ou microbiologique *halal*.
- 3.8.2 Les aliments génétiquement modifiés produits à la suite d'un transfert de gène d'une autre espèce vivante à un végétal, un animal ou une source microbiologique au moyen de technologies de modification génétique ou de modifications apportées à l'ADN de l'aliment peuvent être utilisés dans la production alimentaire *halal*.

### 3.9 Additifs alimentaires

Tous les additifs alimentaires (émulsions, colorants, activateurs) doivent provenir d'une source *halal*.

### 3.10 Enzymes

Les enzymes utilisées comme matière première, auxiliaire technologique ou produit final doivent provenir de sources *halal*.

### 3.11 Micro-organismes

Les micro-organismes comme les bactéries, les champignons ou les levures sont *halal*, à l'exception de ceux qui sont toxiques et/ou dangereux pour la santé, et doivent être produits dans un milieu de culture *halal*.



### 3.12 Matériaux d'emballage

- a) Les matériaux d'emballage ne doivent pas être fabriqués à partir de matériaux qui ne soient pas *halal*.
- b) Les matériaux d'emballage ne doivent pas être préparés, transformés ou fabriqués au moyen d'un équipement contaminé par des matériaux qui ne sont pas *halal*.
- c) Lors de leur préparation, de leur transformation, de leur stockage ou de leur transport, les matériaux doivent être séparés physiquement de tout aliment qui ne répond pas aux critères indiqués aux points a) et b) ci-dessus et de tout autre matériau qui ne soit pas *halal*.

### 3.13 Autres produits *halal*

Tout autre produit *halal* qui n'est pas mentionné dans la présente norme doit être produit à partir d'ingrédients *halal*.

### 3.14 Services et établissements de restauration

Tout service ou établissement de restauration est *halal* s'il respecte les exigences suivantes:

- a) Il doit travailler uniquement avec des produits *halal* tels que définis dans la présente norme.
- b) Les outils et ustensiles utilisés pour le service ou la vente de produits doivent être totalement isolés et n'être utilisés que pour les aliments *halal*.
- c) Si une usine qui produit habituellement des aliments qui ne sont pas *halal* souhaite passer à une production *halal*, elle doit faire l'objet d'un processus de nettoyage conforme aux règles islamiques (charia), avant le début de la production *halal*. Il est interdit de revenir à une production non *halal*, puis de revenir à nouveau à une production *halal*.
- d) Il est totalement interdit de servir des boissons alcoolisées.

## 4. TRANSFORMATION DES ALIMENTS

Tout aliment transformé est *halal* si les exigences suivantes sont respectées:

- 4.1 Les produits et les ingrédients ne contiennent pas de sources non *halal* selon les règles islamiques (charia).
- 4.2 Les produits et leurs ingrédients doivent être sans danger et conformes à leurs spécifications.
- 4.3 Les produits sont préparés, transformés ou fabriqués au moyen d'un équipement et d'installations qui ne sont pas contaminés par des matériaux non *halal*.
- 4.4 Lors de leur préparation, de leur transformation, de leur stockage ou de leur transport, les produits *halal* doivent être séparés physiquement de tout autre aliment qui ne satisferait pas aux exigences indiquées ci-dessus.

## 5. MACHINES, USTENSILES ET LIGNES DE PRODUCTION

- 5.1 Les machines, ustensiles et lignes de production utilisés pour transformer des aliments *halal* ne doivent pas être fabriqués à partir de matériaux non *halal* selon les règles islamiques (charia), ni en contenir, et doivent être utilisés uniquement pour produire des aliments *halal*.
- 5.2 En cas de conversion d'une ligne de transformation contaminée par des produits non *halal* en ligne de production *halal*, celle-ci doit être lavée et nettoyée conformément aux règles islamiques (charia).
- 5.3 Les huiles de qualité alimentaire qui sont utilisées pour la maintenance des machines et des appareils qui sont en contact avec les aliments ne doivent pas être non *halal*.
- 5.4 Les appareils de mesure et d'analyse utilisés dans le processus qui ont des incidences sur la qualité du produit ou la santé doivent être calibrés.

## 6. ENTREPOSAGE, PRÉSENTATION, SERVICE ET TRANSPORT

- 6.1 Les aliments *halal* qui sont stockés, présentés, vendus ou servis, ainsi que lors du transport, doivent être classés et étiquetés comme *halal* et isolés à chaque étape afin d'éviter qu'ils soient mélangés avec des matériaux qui ne sont pas *halal* ou qu'ils soient contaminés par ces matériaux.
- 6.2 Le transport ne doit réunir que des produits *halal* et il doit être compatible avec la nature du produit et respecter les critères d'hygiène et d'assainissement.

## **7. HYGIÈNE, ASSAINISSEMENT ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS**

- 7.1** L'hygiène, l'assainissement et la sécurité sanitaire des aliments sont des conditions préalables à la préparation d'aliments *halal*.
- 7.2** Les aliments *halal* doivent être préparés, transformés, emballés, transportés et stockés de telle manière à respecter les critères d'hygiène, de santé et de sécurité inscrits dans la norme du Codex correspondante.
- 7.3** Toutes les mesures de sécurité sanitaire des aliments doivent être compatibles avec le secteur des aliments *halal*.

## **8. VALIDATION ET VÉRIFICATION**

### **8.1 Validation et vérification des méthodes**

Des inspections et procédures d'analyse sont menées pour évaluer les sources et le contenu non *halal*, ainsi que la validité des processus non *halal* qui doivent être menés au moyen de méthodes d'inspection et d'analyse validées, vérifiées et reconnues au niveau international.

## **9. PRÉSENTATION POUR LE MARCHÉ**

- 9.1** Tous les aliments *halal* qui sont stockés, présentés, vendus ou servis doivent être classés et étiquetés comme *halal*.
- 9.2** Les aliments *halal* doivent être séparés des autres à toutes les étapes, afin d'éviter qu'ils soient mélangés avec des matières non *halal* ou contaminés par de telles matières.

## **10. ÉTIQUETAGE**

Sans préjudice des normes du Codex publiées dans ce domaine, les conditions suivantes doivent être remplies:

- 10.1** Si un produit alimentaire contient des graisses, des dérivés ou extraits de viande, comme la gélatine ou la présure, ces contenus d'origine animale doivent être déclarés sur l'étiquette du produit.
- 10.2** Il est interdit d'estampiller un produit (*halal*) d'une façon qui pourrait faire douter de la sécurité sanitaire d'aliments similaires ou pour affirmer que les aliments *halal* sont meilleurs ou plus sains que d'autres aliments.

## **11. RÉFÉRENCES**

- 11.1** OIC SMIIC:1:2011 «General Guidance on *Halal* Food» (Directives générales sur les aliments *halal*).
- 11.2** Norme du Codex N° 24/1997 (révisée en 1999) «Directives générales sur l'utilisation du terme *halal*».